

Servus

in Stadt & Land



Backen mit Kindern
Christinas Weihnachtskekse

Murtaler Räucherpfannen
Unikate von Hans & Marianne

❖ EINFACH . GUT . LEBEN ❖

DEZEMBER
12/2020

EUR 4,80

WARUM
WIR MÄRCHEN
LIEBEN

Froschkönig & Schneewittchen:
Geschichten, die Mut machen
und Hoffnung geben

FRIEDVOLLE TAGE

Räuchern, Christbaum schmücken & das Weihnachtessen vorbereiten

DAHEIM IM ADVENT

DAHEIM IM ADVENT

A close-up portrait of a woman with short, light-colored hair, wearing a white fencing vest over a white shirt. She is holding a fencing foil in her right hand, which is positioned diagonally across the frame. Her gaze is directed towards the camera with a slight smile.

**“Immer am Puls der Zeit,
bereit für Herausforderungen,
immer strahlend.”**

Claudia Maria Ferreira da Costa
IHR SPORT: FECHTEN

NEU

Nutri-Lumière

N hren. Revitalisieren. Leuchtkraft wecken.

INNOVATION PRO-AGEING NUTRITION CLARINS

Die Ausstrahlung nährstoffarmer Haut beleben: Ein kraftvolles Aktivstoff-Duo aus der Rosskastanie stimuliert die Verteilung von Mikronährstoffen in der Haut, für neue Vitalität und Leuchtkraft. Nutri-Lumière, das sind 17 Pflanzenextrakte¹, die auf alle Zeichen der Hautalterung einwirken. Und natürlich unser Anti-Pollution Komplex.



FÜR 87%²

DER FRAUEN REAKTIVIERT
NUTRI-LUMIÈRE SIGNIFIKANT
DIE LEUCHTKRAFT DER HAUT.

DAS CLARINS +

4 Jahre Forschung, 240 getestete Formeln
und 3 wissenschaftliche Partnerschaften:
Ausdauer, die belohnt wurde.

CLARINS.COM

1. In unserer neuen Pflegelinie.
2. Zufriedenheitstest mit 111 Frauen, nach 14-tägiger Anwendung des Duos aus Tages- und Nachtcreme.

CLARINS

WEIHNACHTEN BEI DEN WALDBAUERN

Er ist gewissermaßen der perfekte Autor, den man sich für dieses Magazin wünschen kann. Er kennt Land und Leute, nachdem er als Geselle eines Wanderschneiders viel herumgekommen ist. Er liebt – als ältestes von sieben Bergbauernkindern – die Natur und seine Heimat im Obersteirischen, die Waldheimat. Er ist ein genauer Beobachter seiner Zeit und seiner Welt, und er ist ein großartiger Schreiber, der es versteht, mit seinen Geschichten das Herz seiner Leserinnen und Leser zu gewinnen. Wohl auch deshalb, weil er selbst ein großes Herz hat.

Peter Rosegger, 1843 am Kluppeneggerhof bei Krieglach auf knapp 1.200 Meter Seehöhe geboren, gehört zu den meistgelesenen Schriftstellern seiner Jahre, er schreibt auf Augenhöhe mit weltberühmten Zeitgenossen wie dem französischen Autor Jules Verne und wird auch für den Literatur-Nobelpreis nominiert. Wie gesagt: Man könnte sich keinen besseren Erzähler für Servus vorstellen, schon gar nicht in der Advent- und Weihnachtszeit.

Geschichten wie „Als ich die Christtagsfreude holten ging“ lassen bis heute kaum jemanden unberührt. Wir haben versucht, eine vielleicht noch etwas weniger bekannte Weihnachtsgeschichte auszuwählen: „Der erste Christbaum bei den Waldbauern“, wunderbar illustriert von Tibo Exenberger, ab Seite 24. Zum Nach- und Vorlesen, wenn man rund um den Adventkranz sitzt oder am Heiligen Abend unter dem Christbaum.

Margret Handler hat dazu einen Wegweiser durch die stillsten Tage des Jahres und die ältesten Bräuche des Advents verfasst (ab Seite 12); Alice Fernau hat Anleitungen zusammengestellt, wie man Christbaumschmuck selber machen kann, damit der Baum dann noch viel schöner glänzt (ab Seite 104). Und Haubenköchin Johanna Maier bereitet eine Salzburger Mettensuppe nach altem Familienrezept zu (Seite 80). Ihr neues Buch können wir an dieser Stelle wärmstens empfehlen, zum Verschenken und zum Selberlesen: „Mein Weihnachten“, erschienen bei uns im Servus Verlag.

Wir wünschen friedvolle Tage im Advent.

*Markus Honsig
& die Servus-Redaktion*



JACKLINA FUCHS

Nach der Geburt ihrer entzückenden Kinder Vincent und Julia kümmert sich die stets gut gelaunte Fotoredakteurin nun auch wieder um die Servus-Familie. Und sorgt für die schönsten Aufnahmen im Heft. Herzlich willkommen zurück in der Redaktion!



ALEXANDER RIEDER

Wie schade, dass immer nur die Bilder von all den Köstlichkeiten, die unser Servus-Küchenchef seit der ersten Stunde zubereitet, in der Redaktion landen. Heuer serviert Xandi gleich zwei Festmenüs, bei denen es wirklich schwerfällt, sich zu entscheiden. Aber wie es in formidablen Speisehäusern üblich ist: Man darf selbstverständlich einzelne Gänge tauschen. *Guten Appetit* ab Seite 60.

DER NEUE PEUGEOT 2008 SUV

UNBORING THE FUTURE



100 % ELEKTRISCH ODER
MIT VERBRENNUNGSMOTOR
PEUGEOT 3D i-Cockpit®
TEILAUTONOMES FAHREN

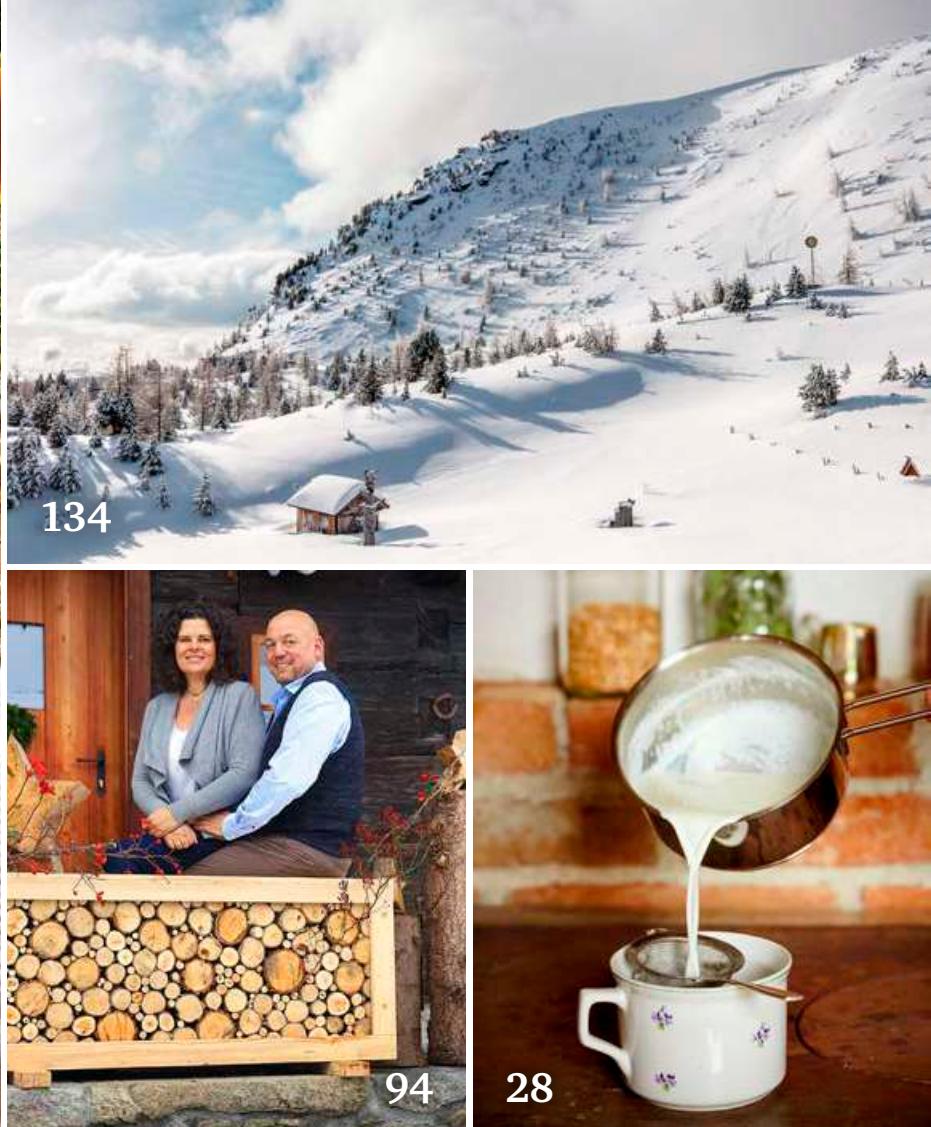
MOTION & e-MOTION



PEUGEOT

INHALT

DEZEMBER 2020



GESUNDES LEBEN

SERIE

28 Süßer Schlummer

Vor dem Zubettgehen trinkt Siegrid Hirsch gern ein Häferl warmer Milch, das sie mit Kräutern, Samen und Getreide veredelt.

NATURWISSEN

34 Warum wir Märchen lieben

Sie lassen uns Hexen besiegen und Riesen überlisten: Märchen sind wunderbare Geschichten, in denen große Weisheit schlummert.

ALTE HEILMITTEL

42 Grüner Geist

Der bittere Absinth ist eine Wohltat für die Verdauung und ein willkommener Begleiter für das Festmenü.

NÄTÜRLICH SCHÖN

44 Sterne für die Wanne

Fräulein Grün röhrt aus Mandelöl, Fichtenöl und Roten Rüben Badeperlen, die sich auch wunderbar zum Verschenken eignen.

UNSER GARTEN

ZIMMERPFLANZEN

48 Nostalgie am Fensterbrett

Azaleen und Zykamen sorgen jetzt für einen Blütenrausch in der Stube.

GUTE KÜCHE

WEIHNACHTSESSEN, TEIL 1

60 Klassisch & herhaft

Nach alter Art gebeizter Fisch, Petersiliensuppe, saftiger Braten und himmlische Schokolade.

WEIHNACHTSESSEN, TEIL 2

70 Bunt & leicht

Farbenfrohes Gemüse, Zander und Ziege – und zum Abschluss ein würziges Eis mit Honig und Thymian.

REZEpte von DAMALS

80 Alle Jahre wieder

Johanna Maier kocht die traditionelle Mettensuppe, mit der man sich im Pongau am 24. Dezember stärkt.

WEIHNACHTSBÄCKEREI

82 Backen mit Kindern

Butter, Zucker, Mehl und Liebe: Viel mehr Zutaten braucht Christina Bauer nicht. Für uns hat sie drei kinderleichte Rezepte kreiert.

WIRTSCHAUSBESUCH

88 Zünftiger Charme

Gitti und Franz Fally führen seit 23 Jahren in der Buckligen Welt in Niederösterreich einen Landgasthof.



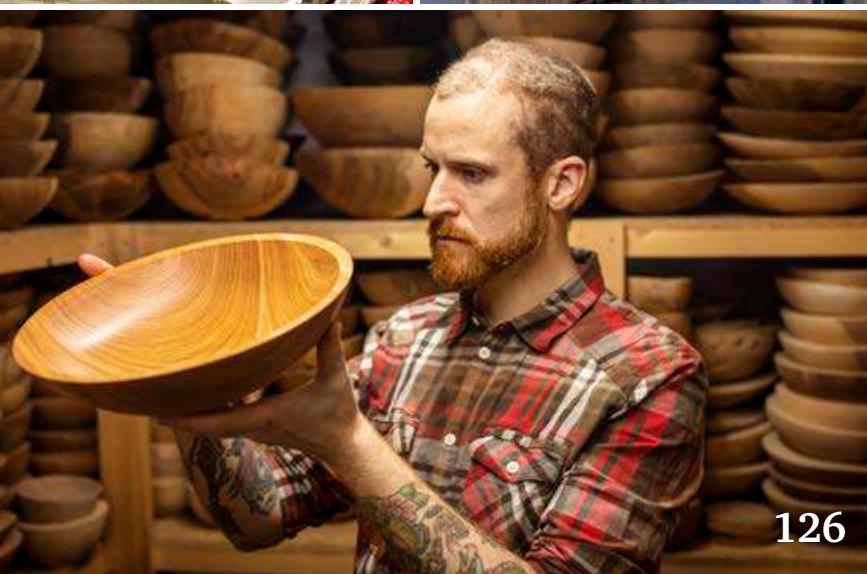
60



120



12



126

MEIN DAHEIM

HAUSBESUCH

94 Mit Charme und eigener Note

Zehn Jahre lang haben Sandra und Wolfgang Wallinger ein altes Bauernhaus im Bayerischen Wald eigenhändig und mit viel Liebe renoviert.

DEKORIEREN

104 Oh, du funkelder Tannenbaum

Schöner Christbaumschmuck: Wir basteln Sterne aus Glasperlen, bemalen Holzkugeln in zartem Rosa und lassen Blumen aus Zirbe erblühen.

SCHÖNE HEIMAT

HANDWERK

112 Murtaler Räucherpfannen

In ihrer Werkstatt im steirischen Feistritz schmieden Hans und Marianne Wechselberger Räucherpfannen.

RÄUCHERN

118 Alter Brauch für Schutz & Segen

Kräuter und Räuchermischungen für die wichtigsten Raunächte.

BRAUCHTUM

120 Auf Kripperl-Roas

In den langen Wintern schnitzten die Männer des Salzkammmerguts einst Holzfiguren. Zu Besuch bei den schönsten Kripperln rund um Ischl.

HANDWERK

126 Mit Holz, Hirn und Augenmaß

Im Leben von Franz Keilhofer geht es ganz schön rund: in der Werkstatt des Berchtesgadener Drechslers.

AUSFLUG

134 Der kleine Grenzverkehr

Rund um den Turracher See gibt's Winterfreuden bis spät in die Nacht.

STANDARDS

4 Vorwort

8 Mundart

10 Postkastl

12 Servus im Dezember: Friedvolle Tage

24 Weihnachtsgeschichte von Peter Rosegger: Der erste Christbaum bei den Waldbauern

46 Unser Garten

54 Der Gartenfreund

56 Naturkalender

58 Mondkalender

78 Dorli Muhr: Vorkosten

92 Schönes für drinnen

102 Tanjas Tierleben

148 Michael Köhlmeier: So sind sie und zugleich anders

156 ServusTV

160 Harald Nachförg: Fröhliche Weihnachtszeit

162 Vorschau, Impressum

Mundart

Von Dr. Ingeborg Geyer, Dialektlexikographin.



KEKSE

Wer jetzt denkt, süße Weihnachtsbäckereien gibt's seit ewigen Zeiten, der irrt.

Erst im 20. Jahrhundert begann es aus vielen Backöfen herrlich zu duften: nach Zimtsternen und Vanillekipferln, nach Husarenkrapferln, Linzer Augen oder Nussecken. Der Begriff Weihnachtskekse umfasst alle kleinen, unterschiedlich geformten, gefüllten oder ungefüllten mürben Plätzchen, die selbst gebacken oder gekauft werden. Das Wort Keks ist aus England importiert und eine Anlehnung an den Begriff *cakes*, zu Deutsch *Kuchen*.

PÅCHARÁI

Tirol

BAÅ-WER

nördliches Waldviertel

KLOANE TIRSCHTELEN

Stanzertal, Silltal

PACHTL
Altenmarkt im Pongau, Wald,
Aich-Assach/Steiermark

Keks, Keksal, Keksl

städtisch und umgangssprachlich

ZELTL
Zillertal

Båchtweri
Innviertel

Guatile
Gries
am Brenner

BACHTWEAR
Mostviertel

BÅCHARÄE
Wien

LECKAL
Innviertel

BÄCHT, BÄCHTLE
Vorarlberg

GUATSL
Salzburg

(feines/mürbes) Gebäck
städtisch

Miele



DIE NEUE GENERATION 7000

PERFEKTION NEU DEFINIERT

WWW.MIELE.AT/GENERATION7000

#LifeBeyondOrdinary

POSTKASTL

Unsere Leserinnen und Leser schreiben



Leserfoto des Monats

Rudolf Strasser aus Salzburg schickte uns dieses vorweihnachtliche Foto.

Er schreibt: „Bei meinen Spaziergängen durch die Salzburger Altstadt nehme ich oft meine Kamera mit. Dieses Foto habe ich vom Garten des Stiegl-Kellers aus aufgenommen.“

Nachgekocht

Perfekt gelungen

Dieser Waldviertler Apfel-Mohn-Kuchen ist perfekt gelungen und war ein Gedicht.

Anita Frey via Facebook



Gedicht

*Wie eine Kerze im Advent
viel Hoffnung gibt mit ihrem Schein,
kann selbst das kleinste Licht,
das brennt,
dem Menschen auch ein Zeichen sein.*

*Die Sicherheit, die er verspürt,
gibt Mut ihm, Kraft und das Vertrau'n,
auch wenn der Weg
durchs Dunkel führt,
dann wieder freudig aufzuschau'n.*

*So kann ein jeder in der Zeit
für and're auch ein Lichtblick sein,
hell leuchtend durch die Menschlichkeit
und Güte gleich dem Kerzenschein.*

**Wir danken Hans Günter Kastner
aus Salzburg für die Einsendung
dieses Gedichts.**

Die Harmonie des Heftes

Ob besondere Menschen und Orte, das Pferdeparadies auf der Alm oder die Garten-, Pilz- und Kräuterkunde: Bilder und Texte ergeben eine Harmonie, die das Lesen und Nachmachen zum größten Vergnügen machen.

Beatrix Riepl, Frauenstein

Wie alte Filme helfen

Mir hat die Kolumne „Wir sind gleich für Sie da“ von Harald Nachförg gefallen. Wenn ich früher wegen eines Problems irgendwo anrief, war rasch ein charmantes „Hallo, wie kann ich Ihnen helfen?“ zu hören. Heute hänge ich 30 Minuten oder länger in der Warteschleife. Zum Glück fallen mir in dieser ausweglos scheinenden Lage Filme von früher ein wie „Kaiserball“ mit Hans Moser oder „Hallo – Hotel Sacher, Portier“ mit Fritz Eckhardt. Mit solch positiven Gedanken ertrage ich bravurös die Situation.

Erika Schönherr, Güssing

Wie im Bilderbuch

Seit vielen Jahren besitze ich ein Jahresabo. Ich sag immer: Die Servus-Hefte sind wie ein Bilderbuch für Erwachsene.

Friederike Colnago, Markt Piesting

Ein Familienmagazin

Ich darf mich ganz herzlich bedanken für diese selten schöne und mit Liebe gestaltete Zeitung. Sie lädt meine ganze Familie zum Träumen und Erholen ein.

Louise Marie Gunzer, Bruneck/Südtirol

Wir freuen uns auf Post von Ihnen.
Einfach an Servus in Stadt & Land, KW Leserbriefe, Heinrich-Collin-Straße 1, 1140 Wien, schicken oder als E-Mail mit vollem Namen und Wohnort an redaktion@servus.com. Oder Sie hinterlassen uns eine Nachricht auf facebook.com/servusinstadtundland.



Was macht Südtirol so einzigartig?

Es sind die Menschen, die sich hier begegnen. So wie Architekt Peter und Holzbauunternehmer Walter. Gemeinsam haben sie ein spektakuläres Bauwerk erschaffen, das visionäre Architektur, Südtiroler Handwerk und die einzigartige Landschaft zu einem faszinierenden Gesamtkunstwerk vereint. Wer hier einkehrt, spürt: **So etwas gibt es nur hier – in Südtirol.**





VOM ZAUBER DER STILLEN ZEIT

Zur Rorate gehen, Schlitten fahren und auf das Christkind warten.
Der Duft von grünem Tannenreisig und frischen Vanillekipferln: Das ist Advent.
Willkommen in der schönsten Zeit des Jahres.

TEXT: MARGRET HANDLER



... ein Lichtlein brennt. Ursprünglich hat man 24 Lichter auf einen Kranz gesteckt. Erst seit den 1930er-Jahren kennen wir den Adventkranz mit vier Kerzen, die zu den vier Adventssonntagen entzündet werden. Weil nach kirchlichem Verständnis der Sonntag bereits am Vorabend beginnt, darf die nächste Kerze immer schon am Samstag nach Sonnenuntergang angezündet werden.

Stille. Nur das stumme Tanzen der Flocken. Die Natur hat sich zur Ruhe gelegt. Die Nacht dauert länger als der Tag.

Advent war früher tatsächlich die ruhigste Zeit im Jahr. Die Arbeit auf den Feldern und am Hof war getan, am Land hatten die Bauernferien begonnen. Man wandte sich nach innen, es war die Zeit für Handarbeiten, fürs Geschichtenerzählen, Lesen und Singen.

Die einzige tägliche Pflicht war der morgendliche Weg zur Rorate, der zeitigen Frühmesse, die man im Dorf weit vor Sonnenaufgang nur im Schein des Laternenlichts besuchte.

Die Vorweihnachtszeit markierte im Jahreskreis stets eine Wende. In dieser Übergangszeit haben sich Riten und Bräuche entwickelt, die böse Mächte abwehren und Fruchtbarkeit und Wachstum für das kommende Jahr bringen sollten.

Die Adventzeit beginnt immer an einem Sonntag, der zwischen 27. November und 3. Dezember liegt, und endet mit einem fixen Datum: dem Heiligen Abend. So ergibt es sich, dass der Advent je nach Jahr unterschiedlich lang dauern kann – und somit auch das Warten auf das Christkind.

Der Advent ist eine besondere Zeit. Die Zeit der Familie, der Gastfreundschaft und der Geborgenheit. Die Wochen vor Weihnachten sind aber auch die Zeit des Gebens. An jene, die es nicht so gut im Leben haben.

Schon immer war der Advent die Zeit der Sehnsucht, Vorfreude und Dankbarkeit – für all das Gute, das das Jahr gebracht hat. Und wenn es nicht nur Erfreuliches im Gepäck hatte, dann waren es die kleinen Dinge, die man schätzte und ehren durfte.

Denn Advent ist auch Zeit der Erinnerung. An das Schöne und Liebgewonnene im Leben. Und besonders auch an jene, die uns zu Weihnachten fehlen.

Advent ist die schönste Zeit im Jahr. Mögen wir friedvolle Tage genießen.



Alter Familienbrauch. Zum Gedenken der heiligen Barbara, am 4. Dezember, werden traditionell Kirschzweige geschnitten und in die Vase gesteckt. Der Volksglaube sagt: Wenn sie bis Weihnachten blühen, steht eine Hochzeit ins Haus. Die Bauern sahen darin ein Zeichen für eine gute Obsternte im kommenden Jahr. Der Legende nach sollen am Grab der heiligen Barbara zur Weihnachtszeit Blumen geblüht haben.





Schönheit, Schutz und Zauber

Diese Pflanzen gedeihen, wenn sich die übrige Natur schlafen legt: Mit ihren strahlend roten Früchten und den glänzenden grünen Blättern leuchtet die Stechpalme (oben) in der kahlen Winterlandschaft. Bei den Römern galt sie als Symbol für ewiges Leben, für Glück und Gesundheit. Die Germanen schmückten mit den Ilex-Zweigen Wohnungen und Ställe und lockten damit Feen und gute Waldgeister ins Haus.

Auch die Mistel (unten) hängt jetzt saftig-grün am Baum und bildet ihre heilkräftigen Beeren aus. Sie gilt als uralte Schutzpflanze und wurde zu diesem Zweck an die Eingangstür gehängt. Den Germanen war sie Fruchtbarkeitssymbol und mächtige Heilpflanze.





Duft der Kindheit

Das beliebteste Weihnachtskeks ist eigentlich ein Kipferl. Wo genau es erfunden wurde, darüber rätselt die Welt. Seine Spuren führen aber nach Wien. Dort erzählt man sich, dass Bäcker nach der Türkenbelagerung Ende des 17. Jahrhunderts Kipferl formten – aus Freude über die Abwehr der Angreifer, deren Fahne ein Halbmond zierte.

Die Vanille jedoch kam erst Ende des 19. Jahrhunderts im großen Stil aufs Kipferl.

Da gelang erstmals die Herstellung von Vanillin: Es ist erschwinglicher als die kostbare Vanilleschote, die lange den Adelshäusern vorbehalten gewesen war. Ihr betörender Duft machte die Kipferl immer schon zu etwas Besonderem – und das Keksebacken zu einer liebgewonnenen Familientradition in der Adventzeit. Seinen Ausgang soll dieser Brauch in den mittelalterlichen Klöstern genommen haben.



Die „Niglon“ kommen. Im steirischen Bad Mitterndorf lassen am 5. Dezember zwölf Männer, gehüllt in raschelnde Kittel aus gedroschenem Stroh, die Peitschen knallen. Die Schabmänner sind Teil des legendären Nikolospiels, eines mehr als 120 Jahre alten Brauchtumsumzugs. Dem Treiben setzt schließlich der Nachtwächter mit seinem Hornsignal ein Ende. Die Herrschaft des Krampus ist damit vorbei.





Der letzte Nachtwächter

Seit zwanzig Jahren zieht Helmut Egartner nächtens seine Runden durch die engen und steilen Gassen von Obertilliach. In der einen Hand hält er eine Laterne, die ihm auf den dunklen Wegen Licht spendet; die andere Hand umgreift seine Hellebarde, eine historische Heiß- und Stichwaffe.



Seit Jahrhunderten gibt es in dem 700-Seelen-Dorf die Tradition des Nachtwächters. Mehrfach schon hat der 73-jährige Helmut das Osttiroler Bergdorf vor einem Feuer bewahrt. Doch damit ist bald Schluss: Dieses ist sein letztes Weihnachten im Amt. Ende Dezember geht der letzte echte Nachtwächter Österreichs in Pension.





Christkindl suchen

Es ist nicht lange her, da holte man sein Christbäumchen direkt vom Bauern. Wer einen Eigenwald hatte, durfte auch zum Nachbarn gehen, denn in Nachbars Wald stehen bekanntlich die schönsten Tannen.

Und weil der Nachbar es genauso hielt, war man am Ende des Tages wieder quitt. Das Wunschbaumchen suchte man bereits im Sommer aus, weil der Wuchs im Schnee nur schwer erkennbar ist.

Das Baumholen galt als geselliger Akt. Meist sind die Männer in den Wald gezogen – mit Fleisch und Selbstgebranntem zum Aufwärmen. Die Kinder nahmen die Väter an Heiligabend mit in den Wald zum Christkindlsuchen – damit die Mutter daheim hinter verschlossenen Türen in Ruhe werken konnte.



Das Fest der Feste

Das verhängte Schlüsselloch (links) sollte nicht nur das Christkind vor neugierigen Blicken schützen, es handelte sich dabei auch um einen alten Abwehrzauber. Die Schwelle sollte so symbolisch vor Geistern und bösen Mächten beschützt werden, damit sie nicht ins Innere gelangten.

Die Bescherung war bis ins 19. Jahrhundert eine Art Zahltag für Dienstboten und Knechte, die Kleidung, Schuhe, Stoffe oder Leinen für die Aussteuer und als Naturallohn erhielten. Geben und Schenken hat aber bis heute eine besondere zwischenmenschliche Bedeutung: Es festigt soziale Beziehungen und ist ein Zeichen der Liebe. Zum festlich geschmückten Baum (oben) gehört das Einwickeln von Süßigkeiten in hübsches Zuckerlpapier (unten).



Die Heilige Nacht. Mit dem Weg zur Christmette geht der Heilige Abend zu Ende. Mette (lat.) bedeutet „Morgenlob“ und war ursprünglich ein gesungenes Stundengebet. Traditionell begann sie erst um Mitternacht, manchmal sogar erst am frühen Weihnachtsmorgen. Im Bild die Josefskapelle im Mühlendorf in Gschmitz im Tiroler Wipptal - umhüllt vom Zauber der Weihnacht.



EINE WEIHNACHTSGESCHICHTE VON PETER ROSEGGER

DER ERSTE CHRISTBAUM BEI DEN WALDBAUERN

Wie der Schriftsteller und älteste Sohn einer Bergbauern-Familie von Graz nach Hause auf den obersteirischen Hof kommt, im Nebel heimlich einen Fichtenwipfel aus dem Wald holt und seinem kleinen Bruder am Heiligen Abend eine riesige Freude macht.

ILLUSTRATIONEN: TIBO EXENBERGER



Es waren die ersten Weihnachtsferien meiner Studienzeit.
Wochenlang hatte ich schon die Tage,
endlich die Stunden gezählt
bis zum Morgen der Heimfahrt von Graz ins Alpl.
Und als der Tag kam, da stürmte und stöberte es,
dass mein Eisenbahnzug stecken blieb.
Da stieg ich aus und ging zu Fuß,
frisch und lustig, sechs Stunden lang durch das Tal,
wo der Frost mir Nase und Ohren abschnitt,
dass ich sie gar nicht mehr spürte.
Durch den Bergwald hinauf, wo mir so warm wurde,
dass die Ohren auf einmal wieder da waren
und heißer als je im Sommer.

So kam ich, als es schon dämmerte,
glücklich hinauf, wo das alte Haus,
schimmernd durch Gestöber und Nebel,
wie ein verschwommener Fleck stand,
einsam mitten in der Schneewüste.

Als ich eintrat, wie war die Stube so klein und niedrig
und dunkel und warm – unheimlich.
In den Stadthäusern verliert man ja allen Maßstab
für ein Waldbauernhaus. Aber man findet sich gleich hinein,
wenn die Mutter den Ankömmling ohne alle Umstände
so grüßt: „Na, weil d' nur da bist!“

Auf dem offenen Steinherd prasselte das Feuer,
in der guten Stube wurde eine Kerze angezündet.
„Mutter, nit!“, wehrte ich ab,
„tut lieber das Spanlicht anzünden, das ist schöner.“
Sie tut's aber nicht.
Das Kienspanlicht ist für die Werkstage.
Weil nach langer Abwesenheit der Sohn heimkam,
war für die Mutter Feiertag geworden.
Darum die festlichere Kerze.

Als sich die Augen an das Halblicht gewöhnt hatten,
sah ich auch das Nickerl, das achtjährige Brüderlein.
Es war das jüngste und letzte.
„Ausschauen tust gut!“, lobte die Mutter
meine vom Gestöber geröteten Wangen.

Der kleine Nickerl aber sah blass aus.
„Du hast ja die Stadtfarb' statt meiner!“,
sagte ich und habe gelacht.
Die Sache war so. Der Kleine tat husten,
den halben Winter schon.
Und da war eine alte Hausmagd, die sagte es täglich
wenigstens dreimal, dass für ein „hustendes Leut“
nichts schlechter sei als „die kalte Luft“.
Sie verbot es, dass der Kleine hinaus vor die Türe ging.
Ich glaube, deshalb war er so blass und nicht des Hustens halber.
In der dem Christfest vorhergehenden Nacht
schlief ich wenig – etwas Seltenes in jenen Jahren.



Die Mutter hatte mir auf dem Herde
ein Bett gemacht mit der Weisung,
die Beine nicht zu weit auszustrecken,
sonst kämen sie in die Feuergrube,
wo die Kohlen glosten.
Die glosenden Kohlen waren gemütlich,
das knisterte in der stillfinsternen Nacht
so hübsch und warf einen leichten Glutschein
an die Wand, wo in einem Gestelle
die bunt bemalten Schüsseln lehnten.
Da war ein Anliegen, über das ich schlüssig werden musste
in dieser Nacht, ehe die Mutter an den Herd trat,
um die Morgensuppe zu kochen.
Ich hatte viel sprechen hören davon,
wie man in den Städten Weihnacht feiert.
Da sollen sie ein Fichtenbäumchen,
ein wirklich kleines Bäumlein aus dem Wald,
auf den Tisch stellen, an seinen Zweigen Kerzlein befestigen,
sie anzünden, darunter sogar Geschenke für die Kinder hinlegen
und sagen, das Christkind hätte es gebracht.

Nun hatte ich vor, meinem kleinen Bruder, dem Nickerl,
einen Christbaum zu errichten.
Aber alles im Geheimen, das gehört dazu.
Nachdem es so weit taglicht geworden war,
ging ich in den frostigen Nebel hinaus.
Und just dieser Nebel schützte mich vor den Blicken
der ums Haus herum arbeitenden Leute,
als ich vom Walde her mit einem Fichtenwipfelchen
gegen die Wagenhütte lief.
Dann ward es Abend.
Die Gesindleute waren noch in den Ställen beschäftigt
oder in den Kammern, wo sie sich nach der Sitte
des Heiligen Abends die Köpfe wuschen
und ihr Festgewand herrichteten.
Die Mutter in der Küche buk die Christtagskrapfen,
und der Vater mit dem kleinen Nickerl
besegnete den Hof.
Hatte nämlich der Vater in einem Gefäß glühende Kohlen,
hatte auf dieselben Weihrauch gestreut
und ging damit durch alle Räume des Hofes,
um sie zu beräuchern und dabei schweigend zu beten.
Es sollten böse Geister vertrieben
und gute ins Haus gesegnet werden.

Dieweilen also die Leute draußen zu tun hatten,
bereitete ich in der großen Stube den Christbaum.
Das Bäumchen, das im Scheine stand,
stellte ich auf den Tisch.
Dann schnitt ich vom Wachsstock zehn oder zwölf Kerzchen
und klebte sie an die Ästlein.
Unterhalb, am Fuße des Bäumchens,
legte ich einen Wecken hin.
Da hörte ich über der Stube auf dem Dachboden
auch schon Tritte – langsame und trippelnde.
Sie waren schon da und segneten den Bodenraum.
Bald würden sie in der Stube sein,
mit der wir den Rauchgang zu beschließen pflegten.



Ich zündete die Kerzen an
und versteckte mich hinter dem Ofen.

Die Tür ging auf, sie traten herein
mit ihren Weihgefäßen und standen still.
„Was ist denn das?“, sagte der Vater
mit leiser, lang gezogener Stimme.

Der Kleine starre sprachlos drein.
In seinen großen runden Augen spiegelten sich
wie Sternlein die Christbaumlichter.

Der Vater schritt langsam zur Küchentür und flüsterte hinaus:
„Mutter, Mutter! Komm ein wenig herein.“
Und als sie da war: „Mutter, hast du das gemacht?“

„Maria und Josef!“, hauchte die Mutter,
„was lauter haben s’ denn da auf den Tisch getan?“
Bald kamen auch die Knechte und die Mägde herein,
hell erschrocken über die seltsame Erscheinung.
Da vermutete einer, ein Junge, der aus dem Tal war:
Es könnte ein Christbaum sein.

Sollte es denn wirklich wahr sein,
dass Engel solche Bäumlein vom Himmel bringen?
Sie schauten und staunten.
Und aus des Vaters Gefäß qualmte der Weihrauch
und erfüllte schon die ganze Stube,
sodass es war wie ein zarter Schleier,
der sich über das brennende Bäumchen legte.
Die Mutter suchte mit den Augen in der Stube herum.
„Wo ist denn der Peter?“

Da erachtete ich es an der Zeit,
aus dem Ofenwinkel hervorzutreten.
Den kleinen Nickerl, der immer noch sprachlos
und unbeweglich war, nahm ich an den kühlen Händchen
und führte ihn vor den Tisch.
Fast sträubte er sich.
Aber ich sagte – selber tief feierlich gestimmt – zu ihm:
„Tu dich nicht fürchten, Brüder!
Schau, das lieb’ Christkindl hat dir einen Christbaum gebracht.
Der ist dein.“
Und da hub der Kleine an zu wiehern vor Freude und Rührung,
und die Hände hielt er gefaltet wie in der Kirche.

Öfter als vierzigmal seither hab ich den Christbaum erlebt,
mit mächtigem Glanz, mit reichen Gaben
und freudigem Jubel unter Großen und Kleinen.
Aber größere Christbaumfreuden, ja eine so helle Freude
hab ich noch nicht gesehen
als jene meines kleinen Bruders Nickerl –
dem es so plötzlich und wundersam vor Augen trat –,
ein Zeichen dessen, der da vom Himmel kam.

Peter Rosegger (1843 im steirischen Alpl geboren,
1918 in Krieglach gestorben) war mit 15 Millionen verkauften
Büchern in 20 Sprachen der meistgelesene Autor seiner Zeit.

5Grenzenlose Weihnachtsfreude.



Mit Top 5G Smartphones um 0 Euro, unlimitiertem Datenvolumen und 240 Euro Ersparnis bei allen A1 5GigaMobil X-Mas Tarifen.

240 €
sparen



Gratis
Aktivierung
auf A1.net

Samsung Galaxy S20 5G

um
€ 0,-

SAMSUNG Galaxy S20 5G

Du kannst alles.
Im 5Giganetz von A1.

Beworbener Gerätepreis gilt bei Neuanmeldung vom 02.11.-31.12.2020 ab A1 5GigaMobil X-Mas S und 24 Monate Vertragsbindung.
Speichermedienvergütung € 3,-/Mobiltelefon. Aktivierung bei telefonischer Bestellung oder online auf A1.net gratis, ansonsten einmalig € 49,90. X-Mas Aktion „€ 240 sparen“: bezieht sich auf die monatliche Grundgenteltersparnis in Höhe von € 10,- berechnet auf die Dauer der Vertragsbindung von 24 Monaten. Details auf A1.net

Wintergrün. Selbst an dunklen Dezembertagen erntet Siegrid Hirsch in ihrem Garten im Mühlviertel frischen Salbei. In Milch gekocht, entfaltet er seine wohltuende Wirkung auf die Bronchien und verhilft zu gutem Schlaf.



UNSERE
KRÄUTERFRAUEN
TEIL XXVI
*Ihr Leben, ihre Weisheiten,
ihre Rezepte*

SÜSSER SCHLUMMER

Baldrian wächst zwar seit Jahren in ihrem Garten, jedoch nur für die Katzen.

Vor dem Zubettgehen trinkt die Oberösterreicherin Siegrid Hirsch lieber ein Häferl warmer Milch, das sie mit Kräutern, Samen und Getreide veredelt.

TEXT: SILVIA PFAFFENWIMMER FOTOS: BARBARA ZIEGELBÖCK



Tassenglück. Schafmilch ist eine gute Alternative zum abendlichen Tee.

Sie ist einfach gemacht und braucht keine große Vorbereitung:
Die Zutaten finden sich im Küchenschrank oder in der Speisekammer.

Manchmal träumt Siegrid Hirsch von Dachrinnen. Davon, wie man diese ordentlich mit dem Dach verbindet. Es sind Träume, die sie zurückwerfen in ihr ganz frühes Berufsleben und bei denen sie jedes Mal heilfroh ist, wenn sie aufwacht. Auf Wunsch der Eltern, die im Burgenland eine Baufirma besaßen, sollten Siegrid und ihre vier Geschwister ebenfalls zu Baumeistern werden. Doch es kam anders. Ganz anders.

„Ah, dieser Duft! Schon allein der treibt uns in Morpheus' Arme“, sagt die heute 71-Jährige und reicht eine große Tasse mit heißer Lavendelmilch über den Tisch. Siegrids braune Augen ruhen auf ihrem Gegenüber, haben diesen besonderen Glanz, der von Begeisterung spricht und immer neu entfachter Neugier. Ihre Stimme, tief und ein wenig rau, scheint wie gemacht für den Rundfunk, aber auch das blieb nur eine – wenn auch lange währende – Episode in ihrem Leben. Ihren großen Traum erfüllte sie sich schließlich mit über 40, als sie sich in der Kräterschule von Ignaz Schlifni in Kärnten in Botanik und Volksheilkunde ausbilden ließ.

DEM SALBEI WIRD EINGEHEIZT

„Ignaz hasste Bücher, in denen Pflanzen abgebildet waren. „Man muss sich das in der Natur anschauen“ war sein Leitspruch“, erinnert sich Siegrid und nimmt ein kleines Büschel Salbei zur Hand. Vor einer Viertelstunde wuchs das samtige Grün noch im Garten, trotz Minusgraden und einer zunehmend steifen Brise. Wie zum Dank fürs Ausharren heizt ihm die Kräuterexpertin jetzt richtig ein: Sie zupft die Blätter vom Stängel, streut sie in einen Topf mit Milch und stellt ihn auf den Herd. Schon bald steigen kleine Schwaden auf, an der Oberfläche üben die Salbeiblätter Rückenschwimmen. Ein würziger Duft erfüllt den Raum.

Milch, so Siegrid, sei ein ebenso altes wie wirksames Mittel, um den Körper auf den Schlaf einzustimmen, und Honig mit Milch das Urschlafmittel schlechthin. ◆◆

Dinkelflocken

geben Kraft.

Lavendel

löst die Angst.

Ingwer

wärmt.

Salbei

wirkt gegen Viren.

Kardamom

beruhigt den Magen.



Siegrids Schlummertrunk

Haferflocken
stärken die Nerven.

Schlafmilch lässt sich wahlweise mit Kräutern, Samen, Getreideflocken, Gewürzen oder Fruchtmus zubereiten. Die Zutaten gibt man in die **kalte Milch**, kocht sie auf, lässt sie etwas **simmern** und dann zugedeckt rund 10 Minuten **nachziehen**.

Nach dem Abseihen kann die Milch nach Geschmack mit Honig gesüßt werden. Mohnmilch und Hanfmilch z.B. schmecken auch ohne Honig, Hopfen-, Ingwer- und Ländelmilch tut in jedem Fall ein wenig Süße gut.

Statt Kuhmilch eignen sich auch **Schaf- oder Ziegenmilch** sowie bei Unverträglichkeiten

pflanzliche Alternativen wie Hafer- oder Mandelmilch. Am besten trinkt man die Milch direkt vor dem Zubettgehen.

Für den Schlummertrunk wird in 250 ml Milch je nach Bedarf oder Geschmack **eine** der folgenden Zutaten gemischt:

- 1EL Dinkelflocken
- 1TL Hagebuttenmus
- 1TL Hollergelee
- 1TL Lavendelblüten, getrocknet
- 1TL Teekräuter (z. B. Lindenblüten, Johanniskraut oder Melisse)
- 1TL Anis
- 2 Scheiben Ingwer, ungeschält
- 2 Stk. Sternanis
- 4-5 Stk. Kardamomkapseln

Gut zu wissen

Mohn- und Hanfsamen, die nach dem Abseihen übrigbleiben, schmecken am nächsten Morgen noch im Frühstücksmüsli!

Honig
hemmt Entzündungen.

Hopfen
entspannt.

Milch
förderst den Schlaf.

Teekräuter
beruhigen den Geist.

Mohn
lindert Schmerzen.

Sternanis
duftet nach Glück.

Hanf
löst Anspannungen.



Gesammelte Schätze. Gerne verwendet Siegrid für ihre Schlafmilch auch selbst zusammengestellte Teemischungen. Oder sie greift auf fertige Haustees zurück.

Milch enthält die Aminosäure Tryptophan, mit deren Hilfe unser Körper das Hormon Melatonin bildet, das wiederum den Schlaf fördert. Mindestens so hilfreich ist aber das wohlige Gefühl, das mit dem Genuss warmer Milch einhergeht, sich wie eine flauschige Decke übers Gemüt legt und uns ein „Alles ist gut“ ins Ohr flüstert.

Steigern lässt sich diese Wirkung noch mit Kräutern und Samen, die in der Milch gekocht werden. Dafür eignet sich alles, was beruhigt und entspannt, den Körper wärmt und die Seele streichelt. Klassiker wie Hopfen, Lavendel und Melisse ebenso wie Gewürze oder Samen und Getreide.

„Hafer- oder Dinkelflocken zum Beispiel passen ganz wunderbar in eine Schlafmilch, die auch Kindern schmeckt“, sagt Siegrid. Beide Getreide wirken stärkend und aufbauend. Hanfsamen in der Milch beruhigen, Mohn lindert Schmerzen. Kardamom, Anis und Sternanis duften herrlich und wecken

Glücksgefühle. Ingwer wiederum wärmt durch und durch. Gerne röhrt Siegrid selbst gemachtes Hagebuttenmus oder Holundergelee in ihre Milch: „Rose und Holunder bringen die Dinge wieder ins Lot. Die Rose auf seelischer, der Holler auf körperlicher Ebene“, weiß die Kräuterexpertin.

Auch viele klassische Teekräuter lassen sich mit Milch statt mit Wasser aufbrühen. In manchen Kärntner Tälern sei diese Art des Kräuterauszugs heute noch üblich, sagt Siegrid Hirsch. Kratzt es zum Beispiel im Hals und läuft die Nase, helfen Thymian, Lindenblüten, Spitzwegerich, Holler oder Salbei beim Ein- und Durchschlafen. „Und Himbeer- und Brombeerblätter gehen immer“, so Siegrid. Auch fertig gemischte Haustees eignen sich gut. Die meisten enthalten beruhigende Kräuter, die man sich für eine Schlafmilch zunutze machen kann.

Siegrid selbst ist keine große Teetrinkerin, und ihr Lieblingsgetränk Kaffee gilt

nicht gerade als Schlummertrunk. So kam sie auf der Suche nach einem alternativen Schlafmittel auf die Milch und erprobte immer neue Rezepturen. Eine ihrer liebsten ist jene mit Kopfsalat, einer auf den ersten Blick eher ungewöhnlichen Zutat. Dafür gibt sie vier bis fünf Blätter in die kochend heiße Milch und lässt sie ein wenig ziehen. Strunk und Blätter enthalten schlaffördernde Substanzen, die mit dem Fett der Milch eine beruhigende Allianz eingehen. Ein Umstand, den bereits die alten Griechen für sich zu nutzen wussten. „Darauf muss man erst einmal kommen“, sagt Siegrid und versiegelt den Satz mit einem tiefen, kehligen Lachen.

* **Siegrid Hirsch** lebt und arbeitet im Mühlviertel. Sie engagiert sich bei Österreichs ältestem Kräuterverein, dem FNL (Freunde naturgemäßer Lebensweise), und gründete vor 30 Jahren einen Buchverlag.

Gesunde Zellen. Gesundes Leben. Unterstütze Deine Immunzellen JETZT.



Innovative Kombination aus:

- Natürliche Weizenkeimextrakt mit **hohem Spermidingehalt**
- **Immunaktiven** Mikronährstoffen und
- Bio Shitake Pilz.



In Kooperation mit
der Universität Graz

YOUR LIFE. YOUR DECISION.

„ES WAR EINMAL ...“

Sie lassen uns Hexen besiegen, Riesen überlisten und im Ringen zwischen Gut und Böse zum Helden werden: Märchen erzählen wunderbare Geschichten aus alter Zeit. In denen bis heute große Weisheit schlummert.

TEXT: MARGRET HANDLER ILLUSTRATIONEN: ANDREAS POSSELT

In den alten Zeiten, wo das Wünschen noch geholfen hat, lebte ein König, dessen Töchter waren alle schön, aber die jüngste war so schön, dass die Sonne selbst, die doch so vieles gesehen hat, sich verwunderte, sooft sie ihr ins Gesicht schien.“ Mit diesen zauberhaften Wörtern nimmt uns das Märchen vom „Froschkönig“ aus der Sammlung der Brüder Grimm mit auf eine Reise – eine Reise in eine Zeit, die die äußere Wirklichkeit verlässt; eine Reise in ein Land, wo Dinge geschehen, für die kein logisches Denken gilt.

Wohl jeder von uns hat seine eigene Lieblingsgeschichte. Die er als Kind immer und immer wieder hören wollte und deren erste Sätze er – wie die im „Froschkönig“ – auswendig rezitieren kann.

Märchen sind besondere Geschichten. Geschichten, die ein großes Geheimnis

hüten und gleichzeitig viel über uns selbst verraten – über unsere Wünsche, Ängste und Sehnsüchte. Sie erzählen von der Liebe zum Leben ebenso wie von der Furcht vor dem Sterben.

Ursprünglich waren Märchen Geschichten für Erwachsene. Märchenerzählen war in früheren Zeiten ein soziales, ein zwischenmenschliches Ereignis. Es war eine Kunst.

Weil ein Großteil der Menschen nicht lesen und schreiben konnte, wurden Märchen immer mündlich weitergegeben. Und jeder Erzähler ließ in seine Geschichten neue Begebenheiten einfließen und Altes fallen, um das Märchen für seine Zuhörer spannender zu machen.

Ein Märchen ist aber immer mehr als bloß irgendeine Geschichte. Im Märchen werden von Generation zu Generation

Erfahrungen, Weisheiten und Lösungswege für alle möglichen Herausforderungen des menschlichen Daseins weitergegeben. Märchen sind eine Art Wegweiser für schwierige Lebenssituationen.

Schon im alten Ägypten erzählten sich Menschen Zaubergeschichten. Zu den bekanntesten Märchensammlungen der Welt gehören die aus „Tausendundeiner Nacht“ und die „Kinder- und Hausmärchen“ der Brüder Grimm vom Anfang des 19. Jahrhunderts.

Und die jahrhundertealten Themen der Märchen haben bis heute nichts an Aktualität verloren: Märchen erzählen etwas von den Herausforderungen des Großwerdens, der Aufgabe, sich selbst zu finden und zu verwirklichen, Gefahren zu bewältigen, Prüfungen zu bestehen und Entscheidungen zu fällen. Und es endet erst, wenn ➤

*unter Verwendung der Werke von Walther Müller, C.F. Schmidt, K. Gunther, Otto Wilhelm Thomé





der Märchenheld seine Unabhängigkeit und Reife erlangt hat.

GROSS WERDEN: HÄNSEL UND GRETEL

Zum Beispiel das Märchen von „Hänsel und Gretel“. Es erzählt in bildhafter Sprache genau diesen Prozess: Es geht ums Loslösen aus dem Elternhaus und um die Ängste eines heranwachsenden Kindes. Ein Schulkind mag sich gar nicht ausdenken, wie es jemals ohne seine Eltern leben könnte; in „Hänsel und Gretel“ wird diese Angst gleich zu Beginn aufgegriffen.

„Weißt du was, Mann“, sprach die Stiefmutter zum Vater, der ein armer Holzfäller war, „wir wollen morgen in aller Frühe die Kinder hinaus in den Wald führen, wo er am dicksten ist: da machen wir ihnen ein Feuer an und geben jedem noch ein Stückchen Brot, dann gehen wir an unsere Arbeit und

lassen sie allein. Sie finden den Weg nicht wieder nach Hause, und wir sind sie los.“

Kinder haben eine tiefe Angst, von ihren Eltern verlassen oder im Stich gelassen zu werden. Das Kind, das sich beim Zuhören mit den Heldinnen und Helden des Märchens identifiziert, lernt, wie diese ihre Ängste und Abhängigkeit von den Eltern überwinden – und die nächste Entwicklungsstufe erreichen. Und es beginnt zu verstehen, dass es eines Tages auch selbst die Prüfungen des Lebens meistern wird.

Die Gefahren draußen in der Welt empfinden Mädchen und Buben noch in übersteigerter Form, im Märchen werden diese Ängste durch die Hexe symbolisiert. Ihre bösen Absichten führen dazu, dass die Kinder in „Hänsel und Gretel“ einen schlauen Plan entwickeln. Die Hexe beabsichtigte ja, Hänsel zu mästen und anschließend zu

essen. Jeden Morgen schlich die Alte zum Ställchen und rief: „Hänsel, streck deine Finger heraus, damit ich fühle, ob du bald fett bist.“ Hänsel streckt ihr statt seines Fingers jedoch ein „Knöchlein hinaus“ und führt die Hexe damit in die Irre.

HELD SEIN: DAS TAPFERE SCHNEIDERLEIN

Ein Kind fühlt intuitiv, welches Märchen seinen Sorgen, Ängsten und offenen Fragen am ehesten entspricht, an welcher Stelle ihm die Geschichte eine Handhabe für die Lösung eines Problems gibt. Das geschieht ganz unbewusst, indem es in die Rolle des Helden schlüpft.

In bestimmten Entwicklungsphasen lieben Kinder beispielsweise das Märchen vom „tapferen Schneiderlein“. Wohl deshalb, weil auch sie sich oft wie das tapfere Schneiderlein fühlen: umgeben von Riesen.



Das Märchen bestärkt jedoch in Kindern das Gefühl, den (erwachsenen) „Riesen“ nicht bloß hilflos ausgeliefert zu sein. Sie fiebertn mit dem Schneiderlein mit, das mit Klugheit und List die Riesen dazu bringt, das zu tun, was es möchte. Und das Schneiderlein fühlt sich am Ende wie ein Held.

Es geht um diese Heldenataten, um diese großen Herausforderungen des Lebens, die unsere Märchenfiguren meistern. Das macht den jungen Lesern und Zuhörern Mut, es stärkt ihr Selbstvertrauen und lässt sie hoffnungsfröhlich bei der Bewältigung des Lebens in die Zukunft blicken. Märchenhelden haben dabei eine Vorbildfunktion – aber stets in symbolhafter Sprache.

Und wie das Leben so spielt, handeln auch die Märchen von guten und bösen Dingen. Märchen konfrontieren den Zuhörer mit den grundlegendsten mensch-

lichen Nöten und sparen dabei auch Grausamkeiten nicht aus. Das Böse ist ein ganz wesentliches Element im Märchen und hat für seine Zuhörer etwas Gutes: Dass die Hexe, die aus der Angstfantasie des Kindes stammt, am Ende im Ofen verbrennt, ermöglicht es dem Kind, sich von seiner Angst zu befreien.

ALLES WIRD GUT: SCHNEEWITTCHEN

Je schwerer das Böse bestraft wird, desto sicherer fühlt sich der Zuhörer. Es beweist, dass die Vergeltung dem Verbrechen angemessen ist. Böse Absichten führen immer zum Untergang des Schurken. Und nur wenn die Bösen am Ende bestraft werden, erfährt das Kind, dass die Welt wieder in Ordnung ist und es sich sicher fühlen kann.

Anhand der Sprache im Märchen lernen Kinder schnell, dass die Erzählung die all-

tägliche Wirklichkeit verlässt und mit ihrer Lebensrealität nichts gemein hat. Doch auch das Gute findet im Märchen ausreichend Platz. Das Gute verkörpern beispielsweise die sieben Zwerge in „Schneewittchen“, die es vor der bösen Königin warnten: „Hüte dich vor deiner Stiefmutter, die wird bald wissen, dass du hier bist; lass ja niemand herein!“

Charakteristisch für Märchenerzählungen ist jedoch, dass die Figuren immer nur gut oder nur böse sind. Und klug oder dumm. Und schön oder hässlich. Niemals ambivalent – so wie wir Menschen. Diese Polaritäten erleichtern es schon Kindern, den Unterschied schnell und einfach zu erfassen. Je einfacher eine Figur gezeichnet ist, desto leichter gelingt es, in die Heldenrolle zu schlüpfen und gemeinsam mit dem Held alle Mühen und Wirrsale zu durchleben ➤



und am Ende zu triumphieren. Märchenfiguren haben auch keine Namen, und wenn, dann sind sie so gebräuchlich wie Hänsel und Gretel, sodass sie für jeden Jungen und jedes Mädchen stehen können. Auch die Namen der Eltern werden nicht genannt, es sind Vater und Mutter, Stiefmutter oder Bezeichnungen wie Holzfäller, Fischer, König oder Königin.

UND WENN SIE NICHT GESTORBEN SIND ...

Lange Zeit waren die schaurigen Märchen aus den Kinderstuben verbannt. Als zu brutal galten die Schilderungen (etwa vom Jäger, der in „Rotkäppchen“ dem Wolf den Bauch aufschlitzt) oder die grausamen Bestrafungen der Bösewichte (zum Beispiel in „Aschenputtel“, wo den bösen Stiefschwestern am Ende von Tauben die Augen ausgepickt werden).

Doch spätestens seit im Jahr 1976 das Buch „Kinder brauchen Märchen“ des in Wien geborenen Kinderpsychologen Bruno Bettelheim veröffentlicht wurde, versteht man Märchen auch wieder anders.

Märchen setzen laut Bettelheim oft genau dort an, wo sich das Kind in seiner Entwicklung gerade befindet, etwa in dem Gefühl, vernachlässigt, abgelehnt oder geringgeschätzt zu werden. Märchen können ihm dann Aussichten eröffnen, die dem Kind helfen, seine Hoffnungslosigkeit zu überwinden – indem es mit den Märchenfiguren mitsiebert. Und weil die Erzählungen so wertvoll für Kinder sind, bitten sie oft darum, das gleiche Märchen noch mal und noch mal vorgelesen zu bekommen.

Ob Kind oder Erwachsener – Märchen sprechen Wünsche und Ängste der Menschen aus und vermitteln in vielfältiger Weise:

Der Kampf gegen Schwierigkeiten im Leben ist unvermeidlich und gehört zum Menschen einfach dazu.

Wenn man nicht davor zurückschrekt, sondern den unerwarteten und oft auch ungerechten Bedrägnissen gegenübertritt, kann man sie überwinden. Wenn man sich selbst und seinen Werten treu bleibt und Versuchungen widersteht, geht man selbst als Sieger hervor.

Sobald der Held am Ende der Geschichte seine Identität gefunden hat und sich seiner Stellung im Leben sicher ist, lösen sich alle Widrigkeiten auf. Der Held ist zufrieden mit dem, was er ist und was er hat.

Und wenn er nicht gestorben ist, dann lebt er vermutlich noch heute. So, wie er auch in hundert Jahren glücklich und zufrieden leben wird – weil wir Menschen Märchen lieben.



„Gegen die Zeichen der Zeit
hab' ich die Kräfte der Natur.

Die hochwirksame Formel mit Bio-Hibiskus

- schenkt einen ebenmäßigen Teint
- mindert sichtbar Pigmentflecken
- ohne Silikone



100 %
zertifizierte
Naturkosmetik

lavera. wirkt natürlich schön.



NEU





Gute Ideen für Ihre Gesundheit

Für alle Fälle bestens gerüstet



MULTIvitDK®

Ihr täglicher Vitamin-Kick

Das kluge Vitamin-Duo von MULTI vereint Vitamin D3 und K2. Vitamine, die gerade jetzt wichtig sind. MULTIvitDK® unterstützt die normale Funktion des Immunsystems und leistet einen Beitrag zum Erhalt normaler Knochen. Punktgenaue Einnahme dank praktischer Dosierpumpe.¹

multi.at



Dr. Böhm® Ein- und Durchschlaf akut

Endlich wieder gut schlafen

Ein- oder Durchschlafprobleme können den Alltag ordentlich aus dem Gleichgewicht bringen. Für diese Fälle hat Dr. Böhm® Ein- und Durchschlaf akut² entwickelt, das von Österreichs Apothekern zur Innovation des Jahres gewählt wurde.³ Es sorgt für rasches Einschlafen und erholsames Durchschlafen.

dr-boehm.at



626_GRL_1020

Grippostad® C Kapseln

Bei Erkältung und grippalen Infekten

Grippostad® C, mit einzigartiger 4er-Wirkstoffkombination, bekämpft Erkältungssymptome wie Fieber, Schnupfen, Reizhusten oder Schmerzen rasch und effektiv.

Rezeptfrei in Ihrer Apotheke erhältlich.⁴

grippostad.at



hysan® Schnupfenspray

Eins, zwei, Nase frei!

Das hysan® Schnupfenspray sorgt für ein schnelles und zuverlässiges Abschwellen der Nasenschleimhaut. Bereits nach wenigen Minuten ist wieder freies Durchatmen möglich. Schnelle Hilfe bei Schnupfen – kraftvolle Wirkung. Langanhaltend bis zu 10 Stunden. Rezeptfrei erhältlich in der Apotheke.⁵

hysan.at

¹ Nahrungsergänzungsmittel.

² Von 1. bis 30. November 2020 gibt es in allen teilnehmenden Apotheken 20% Rabatt: PZN 4995623.

³ IQVIA Quality Awards 2020.

⁴ Über Wirkung und mögliche unerwünschte Wirkungen informieren Gebrauchsinformation, Arzt oder Apotheker.

⁵ hysan® Schnupfenspray 1 mg/ml Nasenspray, Lösung. Wirkstoff: Xylometazolinhydrochlorid. Anwendungsgebiete: Kurzzeittherapie bei Anschwellungen der Nasenschleimhaut.

Apothekenpflichtig. Rezeptfrei. Zu Risiken und Nebenwirkungen lesen Sie die Packungsbeilage und fragen Sie Ihren Arzt oder Apotheker. Stand Januar 2019.



BRONCHOSTOP® Erkältungssaft

Erste Hilfe bei Erkältungen

Bronchostop® Erkältungssaft zeigt rasche Wirkung bei einer Erkältung im Frühstadium. Die hochwertigen Pflanzenextrakte aus Lindenblüte, Spitzwegerich und Eibisch lindern Erkältungs-symptome wie Fieber, Rachenreizungen bzw. Halskratzen und Husten. Einnahme ab den ersten Anzeichen einer Erkältung.⁶

bronchostop.at



Sudocrem® Multi-Expert Schutzcreme

Zum täglichen Schutz der Haut

Sudocrem® schützt und beruhigt gereizte Haut, spendet Feuchtigkeit, mildert Rötungen, wirkt antibakteriell und entzündungs-hemmend. Zur Behandlung von oberflächlichen Verletzungen wie Abschürfungen, leichten Verbrennungen und Erfrierungen.

Sudocrem® regeneriert die Haut und hilft bei der Heilung.⁷

sudocrem.com



BioBloom CBD Öle

Für mehr Wohlbefinden und Vitalität

Mit den BioBloom CBD Ölen läuft der Alltag wie geschmiert. Die Bio Austria zertifizierten CBD Hanfvollextrakte⁸ zählen zu den besten Österreichs, sie sind 100% naturein und enthalten keine künstlichen Zusatzstoffe. Die volle Kraft der Hanfpflanze – für mehr Wohlbefinden, Vitalität und innere Balance.

biobloom.at



OSA® Grippalsirup

Pflanzliche Abwehrkraft voraus

OSA® Grippalsirup hilft bei grippalen Infekten: Er lindert die Symptome wie Halsweh, Husten und Schnupfen, verkürzt die Krankheitsdauer, wirkt antiviral und stärkt das Immunsystem.

Gleich bei den ersten Erkältungssymptomen einnehmen!

Für Erwachsene und Kinder ab 3 Jahren.⁹

osa-grippalsirup.at

⁶ Traditionell pflanzliches Arzneimittel, dessen Anwendung bei Erkältungen ausschließlich auf langjähriger Verwendung beruht.
Über Wirkung und mögliche unerwünschte Wirkungen informieren Gebrauchsinformation, Arzt oder Apotheker.

⁷ Medizinprodukt. Über Wirkung und mögliche unerwünschte Wirkungen informieren Gebrauchsinformation, Arzt oder Apotheker.

⁸ Die CBD Hanfvollextrakte sind mit dem AC-Gütesiegel ausgezeichnet.

⁹ Die Anwendung dieses traditionellen, pflanzlichen Arzneimittels im genannten Anwendungsbereich beruht ausschließlich auf langjähriger Verwendung.
Über Wirkung und mögliche unerwünschte Wirkungen informieren Gebrauchsinformation, Arzt oder Apotheker. Dr. A. & L. Schmidgall GmbH & Co KG, 1121 Wien, AT/OG2020012.

Karin Buchart

DIE NATUR-APOTHEKE



GRÜNER GEIST

Ursprünglich war er ein beliebtes alkoholisches Genussmittel. Doch die starke Wirkung seiner Kräuter blieb nicht unbemerkt: Der bittere Absinth ist eine Wohltat für die Verdauung und ein willkommener Begleiter für das Festtagsmenü.

ILLUSTRATIONEN: KERSTIN LUTTENFELDNER

Um 17 Uhr begann einst die grüne Stunde. So war es zumindest in den Städten Frankreichs im 19. Jahrhundert. Ähnlich wie wir heute mit Bier den Arbeitstag ausklingen lassen, hat man damals Absinth getrunken. Das wurde auch richtig zelebriert: In den Absinth ließ man Zuckerrwasser tropfen und beobachtete, wie sich dadurch milchige grünliche Schlieren bildeten und den Alkohol trübten. Das Anethol aus dem ätherischen Öl von Anis und Fenchel löst diesen sogenannten Louche-Effekt aus. Die Süße sowie das Verdünnen mit Wasser machten den intensiv bitteren Absinth erst trinkbar.

Das Geheimnis dieses alten Heilmittels liegt in seinen Bitterstoffen: Das Absinthin im Wermut regt die Verdauung an und unterstützt dabei, schwere, fettreiche Kost besser zu verwerten. Bitterstoffe hemmen Bakterien und bringen eine angenehme Entspannung in den Körper, die dazu verleiten kann, zu viel davon zu trinken. All diese spürbaren Effekte auf Körper und

Geist machten den Absinth bald weit über die Grenzen Frankreichs hinaus bekannt. Auch bei uns.

DER GESCHMACK DES VERBOTENEN

Bald war Absinth so beliebt, dass – angeblich – ein großer Teil der künstlerischen Elite Frankreichs im Absinthrausch herumtorkelte. Mit allerhand Zusätzen wie Kupferverbindungen, Anilingrün oder Antimontrichlorid versuchte man die Grüntöne oder die milchige Trübung des Getränks zu intensivieren. Das war der Gesundheit allerdings gar nicht zuträglich, und deshalb wurde die „Grüne Fee“, wie man den Absinth auch nannte, wegen der vielen Nebenwirkungen Anfang des 20. Jahrhunderts in fast allen europäischen Ländern verboten. Erst seit Ende der 1980er-Jahre ist er in Österreich wieder erlaubt.

Absinth als Ansatzschnaps ist eine haushaltssüdliche Version des Wermutgetränks. Er weckt die Lebensgeister, die ja bekanntlich eng mit den Verdauungssäften zusam-

menhängen. Der selbst gemachte Absinth schmeckt würzig und trägt eine individuelle Note. Für kurmäßige Anwendungen ist die Spirituose nicht unbedingt geeignet, außerdem trinkt man sich an der Mischung rasch satt. Als Begleiter üppiger Mahlzeiten ist Absinth jedoch etwas Besonderes und eine regelrechte Wohltat.

Der Wermutstropfen an hausgemachtem Absinth ist seine Farbe: Das wunderbare Grün entsteht nicht aus den natürlichen Zutaten allein. Hier hilft ein wenig Natron, um die Farbe besser zu erhalten. Selbst gemachter Absinth ist dennoch nicht knallgrün wie die Grüne Fee in unseren Köpfen, sondern naturnah dunkelgrün und geerdet.

* **Karin Buchart** ist Kräuter- und Heilpflanzenexpertin und Lehrbeauftragte an der Universität Salzburg. In ihrem Buch „Hausmittel“ (Servus Verlag, 28 Euro) verrät sie wirkungsvolle traditionelle Heilrezepte. Erhältlich über servusmarktplatz.com



ABSINTH-REZEPT

ZUTATEN

15 g getrockneter Wermut
5 TL Anis, gemörserd
5 Sternanis, gemörserd
8 TL Fenchel, gemörserd
30 g frische Orangenschale,
orange und weiße Teile
½ TL Natron
0,5 l Weingeist (96 Vol.-%)
Zucker oder Honig

ZUBEREITUNG & ANWENDUNG

Alle festen Zutaten in ein großes Glas geben und mit dem hochprozentigen Alkohol übergießen. Fünf Tage ziehen lassen, danach abseihen und dunkel lagern. Der Absinth wird mit der Lagerung noch runder.
In ein Stampferl etwas Absinth geben und mit der doppelten Menge Wasser verdünnen. So bildet der Absinth die erwünschte Trübung. Mit ein wenig Zucker oder Honig den Geschmack abrunden.



Wermut

hemmt Entzündungen.



Orangenschale

komplettiert das Aroma vom Wermut.



Sternanis

wirkt gegen Bakterien und Viren.



Fenchel

hebt die Stimmung.



Anis

entspannt die Verdauung.



STERNE FÜR DIE WANNE

Mandelöl für sensible Haut, entspannendes Fichtenöl, das gegen Erkältungen hilft, und Rote Rüben, die Farbe in die Wanne bringen:
Wir rühren Badeperlen, die sich auch wunderbar zum Verschenken eignen.

REZEPT: FRÄULEIN GRÜN / KARINA REICHL ILLUSTRATIONEN: KERSTIN LUTTENFELDNER

Vom Küchenkastl in die Badewanne: Wie praktisch, wenn sich die Zutaten für unsere Badekosmetik direkt aus dem Vorrats schrank holen lassen. Natron, Zitronensäure und Stärke bilden die Basis für sprudelnde Badepralinen, die mit Mandelöl und Kakaobutter die gereizte Haut im Winter besonders reichhaltig versorgen. Mandelöl ist ein Hautliebling und für fast alle Typen gut verträg-

lich. Es wirkt reizlindernd und spendet Feuchtigkeit. Kakaobutter hat einen hohen Fettanteil und versorgt mit Vitaminen und Mineralstoffen. Das tut besonders trockener und sensibler Haut gut. Das Fichtenöl im warmen Badewasser weitet die Lungen, befreit die Atemwege und lindert Erkältungen – außerdem wirkt Fichte innerlich ausgleichend. Pro Vollbad reicht eine Badeperle.

Rezept

Sprudelnde Badepralinen

ZUTATEN für 5-8 Stück (je nach Form)

100 g Natron
50 g Zitronensäure
25 g Kartoffel- oder Maisstärke
5 g Rote-Rüben-Pulver
15 g Kakaobutter
1EL Mandelöl
**5 Tropfen ätherisches Fichtenöl
(oder Duft nach Belieben)**
Keksausstecher oder Eiswürfelform

ZUBEREITUNG

- Alle trockenen Zutaten (Natron, Zitronensäure, Stärke und Rote-Rüben-Pulver) miteinander vermengen.
- Die Kakaobutter im Wasserbad schmelzen, Mandelöl hinzugeben.



Mit den trockenen Zutaten zu einer Masse verrühren. Am Schluss das ätherische Öl unterrühren.

- Die Masse in Keksformen (z.B. Sterne oder Herzen) oder in Eiswürfelformen füllen. Mit einem Löffel gut festdrücken

und für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Danach können die Badeperlen vorsichtig aus der Form gedrückt werden. Sie sind ein Jahr haltbar und verlieren auch bei warmen Zimmertemperaturen nicht die Form.

► Ein Video mit Anleitung für Badeperlen unter servus.com/natuerlichschoen



IN DER
KALTEN
JAHRESZEIT.
SEI
MAXIMUM
DU®

Immunsystem

Gerade im Winter braucht es starke Abwehrkräfte. Mit unserem **breiten Sortiment** an hochwertigen Mikronährstoffen in **geprüfter Qualität** hast du das Werkzeug in der Hand, dein vorhandenes Potenzial voll auszuschöpfen. So erhalten die Vitamine C und D sowie das Spurenelement Zink die gesunde Funktion deines Immunsystems.



PURECAPS.NET



UNSER GARTEN IM DEZEMBER

VON ELKE PAPOUSCHEK

GLÜCK FÜR DAS GANZE JAHR

Eine sichere Bank, um mit einem vierblättrigen Kleeblatt ins neue Jahr zu starten, ist der **Sauerklee** (*Oxalis tetraphylla*). Er wird in Gärtnereien aus **Zwiebeln** gezogen, kommt ab Mitte Dezember in den Handel und entwickelt viel häufiger **vierteilige Blätter** als sein Verwandter, der **Wiesenklee**. Im Winter braucht der Glücksklee, wie er auch heißt, einen **hellen, kühlen Fensterplatz** bei 10 bis 15 °C und darf nur wenig gegossen werden. Den Sommer verbringt er gern im Freien im Halbschatten. In dieser Zeit wird er alle zwei bis drei Wochen mit **Blumendünger** versorgt. Vor dem ersten Frost holt man die Pflanze wieder ins Haus.



ZEIT DES PLANENS

Die im Herbst geernteten Samen sind getrocknet und warten nun **häbsch verpackt und beschriftet** auf den Frühling. Noch ist es zu früh, um Pflänzchen vorzuziehen, aber die Winterpause lässt sich wunderbar zum **Planen der Beete** nutzen: Was kommt in den **Küchengarten**, welche **Kletterpflanzen** an den Zaun? Dabei gilt vor allem die wichtigste Regel der Fruchtfolge: Damit der **Boden eines Beetes** nicht ausgelaugt wird, baut man jährlich wechselnd Pflanzen an, die einen hohen, mittleren oder niedrigen Nährstoffbedarf haben. **Starkzehrer** sind etwa Erdäpfel, Kohl, Kürbis und Zucchini; zu den **Mittelzehrern** gehören Karotten, Lauch, Mangold und Zwiebel, zu den **Schwachzehrern** Erbsen, Bohnen und Kräuter.

WENN TROCKENER DEZEMBERFROST
IN DIE WANGEN BEISST,
ES GUTES FÜR REBSTOCK UND
FICHTE VERHEISST.

Bauernregel



GENUSS AUF VORRAT

Im **gut gefüllten Vorratskeller** stehen Lagerobst und -gemüse sowie eingelegte Köstlichkeiten bereit. Ein dunkler Keller mit **Temperaturen zwischen 4 und 12 °C** und einer **Luftfeuchte von 85-90 Prozent** ist ideal. Zum Lagern eignet sich nur **gesundes, trockenes und unverletztes Obst oder Gemüse**. Äpfel, Birnen und Paradeiser geben das **Reifegas Ethylen** ab und sollten nicht zusammen mit Erdäpfeln, Karotten, Karfiol und Kraut gelagert werden. **Wurzelgemüse** schlägt man in leicht **feuchten Sand** ein. In Holzkisten wird dazu immer abwechselnd eine Lage Sand und eine Lage Gemüse geschichtet. **Regelmäßiges Lüften des Kellers** ist wichtig, damit die Reifegase entweichen können.



WAS JETZT ZU TUN IST

- Unreife **Mispelfrüchte** kann man zum Nachreifen kühl und trocken mit den Kelchblättern nach unten auf eine Schicht Sand, Sägespäne oder Stroh auflegen.
- Ein heller Stammanstrich auf Kalk- oder Lehmbasis an **Obstbäumen** verhindert die Gefahr von Frostrissen. Er wird noch vor den ersten starken Frösten aufgetragen.
- Alle abgeernteten **Gemüsebeete** deckt man spätestens jetzt mit einer dicken Laubschicht ab. Ein wenig Reisig obendrauf verhindert, dass der Wind das Laub wieder verweht.
- Der immergrüne **Kirschlorbeer** braucht an frostfreien Tagen immer wieder Wassergaben, um Trockenschäden vorzubeugen.
- **Küelpflanzen**, die im Haus kühl überwintern, werden immer dann wenig gegossen, wenn sich die Erde trocken anfühlt.

Groß und klein. Topf-Azaleen können als Stamm oder Busch gezogen werden. Hier die Sorten „Christine Matton“ (Stamm links) und „Christine Magic“ (Busch).



NOSTALGIE AM FENSTERBRETT

Azaleen und Zykamen sorgen jetzt für einen Blütenrausch in der Stube. Sie erinnern an den Almrausch der Bergwelt, an die Alpenveilchen im Wald – und auch an unsere Großmütter mit dem immergrünen Daumen.

TEXT: VERONIKA SCHUBERT

Azaleen und Zykamen sind prächtige Blumensträuße im Topf. Das waren sie schon für unsere Großmütter. Und darüber hinaus waren sie auch ein Ausdruck jener einfühlsamer Fürsorge, die alles und jedes zum Blühen bringen konnte.

Beide Zimmerpflanzen schmücken am liebsten das kühle Fensterbrett oder die Veranda, denn dort halten ihre Blüten über viele Wochen. Oft wachsen sie zu imposanten Sammlungen heran, denn wer einmal die Liebe zu ihnen entdeckt hat, kann mit der Suche nach immer neuen Formen nicht aufhören. Azaleen entzücken dabei mit ihrer Blütenfülle, die an dichte Kronenwolken von Bäumen erinnern; Zykamen leuchten in strammen Büscheln über attraktiv gezeichnetem Laub.

Zu den Azaleen zunächst: Ihre Pracht, bei der sich kaum ein Blättchen zwischen den vielen Blüten erspähen lässt, ist von solcher Üppigkeit, dass man meinen könnte, sie gehörten zu den höchsten züchterischen Kunstwerken der Botanik, die je geschaffen wurden. Dabei liegt ihr Ursprung, wie bei vielen Kulturpflanzen, gar nicht in Gärtnerhänden, sondern in der Natur. Ihre Spuren kann man etwa im Frühling in unseren Bergen entdecken, wenn dort der Almrausch blüht, aber davon später noch mehr.

Die Geschichte der Azalee beginnt im 17. Jahrhundert, als der Arzt und Pflanzensammler Paul Hermann im Botanischen Garten in Leiden eine erste Wildform aus Indonesien erhielt und sie *Cistus indicus* nannte. Carl von Linné (1707–1778)



Wilde Verwandte. Die Rostblättrige Alpenrose ist in ihrer Blütezeit von Mai bis Juli eine Zierde der mitteleuropäischen Gebirgswelt.



Winterhart und blühbereit. Das Frühlings-Alpenveilchen (*Cyclamen coum*) reckt bei uns in der freien Natur zeitig im Jahr die ersten Blüten aus den Schneeresten.

gab ihr später den Namen *Azalea indica*, was auch irreführend war, denn wie man heute weiß, kommt die Azalee ursprünglich aus China. 1812 veröffentlichte der britische Botaniker John Sims im „*Curtis's Botanical Magazine*“ eine Abbildung der ersten blühenden Exemplare aus dem Reich der Mitte. Die Urform aus den nebeligen Gebirgswäldern Chinas und auch Japans wächst dort bei hoher Luftfeuchtigkeit im Humus der Wälder und an den Ufern der Gebirgsbäche. Die Bäume spenden lichten Schatten und schützen vor praller Sonne.

Später stellte sich heraus, dass Carl von Linné und John Sims jeweils andere Pflanzen beschrieben hatten; in der Folge setzte sich der Brite durch. So wurde die Topfazalee zum *Rhododendron simsii* und heißt bis heute so. Doch der deutsche Name Azalee ist ihr geblieben. Aus der ersten Wildform gingen schließlich immer prächtigere Sorten in den herrlichsten Farben hervor. Die Skala umfasst Tönungen von Weiß über Dunkelrot bis Lila.

Symbolisch steht die Azalee in östlichen Kulturen für Glück, und auch bei uns gilt sie

als die „Blume der Gefühle“, mit der man einem lieben und treuen Menschen sein Vertrauen zum Ausdruck bringen möchte.

Alle Rhododendren und Azaleen sind miteinander verwandt und gehören zur Familie der Heidekrautgewächse. So sind auch Omas Topfazalee und der schon erwähnte heimische Almrausch Geschwister, auch wenn die Zimmerpflanze kein direkter Abkömmling der Alpenblume ist.

Der Rostrote Almrausch (*Rhododendron ferrugineum*), auch Rostrote Alpenrose genannt, kommt wie die kalkliebende Bewimperte Alpenrose (*Rhododendron hirsutum*) in den Alpen bis in Höhenlagen von 2.800 Metern vor, allerdings nur auf Silikatgestein. Die meisten Rhododendren, ob im Garten, im Topf oder am Berg, lieben dieses saure Erdreich.

ZWISCHEN EDELMUT UND LEIDENSCHAFT

Die Zyklamen sind zwar wie die Topfazaleen nostalgische Bewohner des Fensterbankers und blühen auch zur gleichen Zeit, sonst aber gibt es recht große Unterschiede. Während Azaleen nur mit ihren Farben

die Blicke auf sich ziehen, verströmen Zyklamen zusätzlich einen zarten, angenehmen und unaufdringlichen Duft. Passend werden sie auch als „Blumen der Sinnlichkeit“ bezeichnet, seit Urzeiten als Aphrodisiakum geschätzt und mit der weiblichen Fruchtbarkeit verknüpft.

Der botanische Gattungsname *Cyclamen* stammt vom Griechischen *kyklos* ab, was so viel wie Rad, Kreis oder Zyklus bedeutet und die Form der Knolle meint, die einst in Pulverform als Zutat für Liebestränke diente. Die Blüte nannten östliche Christen die „Hand der Maria“. Damit einher geht die Deutung, dass Zyklamen für Schönheit, Reinheit, Edelmutter und Güte stehen.

Wer einer Frau eine weiße Zyklame schenkt, drückt in der Blumensprache Bewunderung für ihr Feingefühl und ihre Herzengüte aus. Sind die Blüten rosa, so geht es schon mehr um erotische Avancen, die damit zum Ausdruck gebracht werden sollen; und ist die geschenkte Blume gar rot, spricht pure Leidenschaft aus dieser Gabe. Ob auch Leonardo da Vinci der Zyklame diese Bedeutungen zuschrieb, wissen ➔



Ein Traum in Pink. Das beliebte
Cyclamen persicum der Sorte
„Fleur en vogue“ heißt auf
Deutsch Windrad-Alpenveilchen.

Blühende Winterköniginnen



Die Blume der Gefühle. *Azalea indica* in einer Illustration aus dem Paris des 19. Jahrhunderts.

Azaleen bevorzugen einen Platz mit 15 bis 18 °C, sie gedeihen aber auch bei 12 oder 23 °C Zimmertemperatur noch gut. Um ihre Blüte zu verlängern, können sie **tagsüber ins Wohnzimmer** und **über Nacht kühler** gestellt werden, dieser Ortswechsel schadet ihnen nicht. Gleichmäßige **Feuchtigkeit** ist aber Voraussetzung für gesundes Wachstum. Vergisst man sie, werden die Blätter und Knospen abgestoßen. Taucht man die **Töpfe kurz in Wasser** und lässt es durch die Löcher im Boden wieder abrinnen, erhalten die Wurzeln ausreichend Feuchtigkeit ohne Stauhäusse. Azaleen benötigen **entkalktes Wasser** und **Moorbeeterde**; Abgeblühtes wird ausgebrochen.

Ist die Blütezeit vorbei, stellt man die Azalee an einen **schattigen Platz ins Freie**, am besten in ein Rhododendrenbeet versenkt. Vor dem ersten Frost holt man sie zunächst in einen **kühl Raum** (4 bis 10 °C) und stellt sie kurz vor der Blüte wieder ins warme Zimmer.

Zyklamen gedeihen auf der Veranda oder am Fenster im **kühlen Stiegenhaus** bei 15 bis 18 °C besonders gut. Das entspricht den Bedingungen an ihrem Naturstandort. Lassen die Pflanzen ihre **Köpfe hängen**, deutet das auf einen **zu warmen Standort**.

Damit die Knolle nicht zu faulen beginnt, sollte nur **in den Untersetter gegossen** und überschüssiges Wasser nach einer halben Stunde weggeschüttet werden. Gießt man mittens ins Herz, bleibt das Wasser dort stehen, und die jungen Blätter und Knospen faulen. **Pflanzen mit vielen Blüten und großen Blättern** brauchen auch ausreichend **zimmerwarmes**, abgestandenes (nicht zu kalkhaltiges) Wasser, eine Wiederholung der Bewässerungsprozedur mehrmals täglich wird mit Blütenreichtum belohnt. Wie bei Azaleen sollten auch bei Zyklamen **abgeblühte Blüten samt Stiel** herausgebrochen werden. Dazu dreht man den Stiel mit einem Ruck heraus und zupft dabei auch gleich welke Blätter aus.



Die Hand der Maria. Kolorierter Druck nach dem Blumenmaler Pierre-Joseph Redouté (um 1800).

DER KAVALIER SAGT'S DURCH DIE BLUME: DIE FARBE EINER GESCHENKTEN ZYKLAME VERRÄT SEINE ABSICHT.

wir nicht, doch sie zählte zu seinen Lieblingsblumen; mit Zyklamen und Akeleien verzierte er angeblich gerne die Ränder seiner Manuskripte.

Bereits 1620 soll die erste Zimmerzyklame in der Gärtnerei Morin in Paris kultiviert worden sein. Sie übt seit damals eine eigene Faszination auf Gärtner und Züchter aus, da ihre Kultur Fingerspitzengefühl verlangt. Aus der Knolle wächst ein Blattschopf mit einzigartiger Zeichnung; das Herz darin darf niemals zu feucht werden.

Wie bei der Azalee gibt es auch bei Zyklamen eine große Verwandtschaft. Schon der deutsche Name Alpenveilchen weist auf die kleinen Geschwister in freier Natur hin. Wer beim Waldspaziergang im Frühling eine Zyklame entdeckt und glaubt, hier hat sich eine in der Blütezeit geirrt, ist auf das winterharte Frühlings-Alpenveilchen (*Cyclamen coum*) gestoßen. Zyklamen sind vom europäischen Festland über den gesamten Mittelmeerraum bis nach Persien verbreitet. Sie gehören zu den Primelgewächsen und können frostempfindlich oder winterhart sein. Ihre Blätter variieren je nach Art zwischen immer- und wintergrün. Während die Blütezeit der kleinen, feinen heimischen Zyklamen (*Cyclamen purpurascens* und *Cyclamen hederifolium*) im Herbst zu Ende gegangen ist, beginnt jetzt die der Zimmeralpenveilchen (*Cyclamen persicum*).

Heute gibt es rote, rosa, weiße, violette und pastellfarbene Zyklamsorten sowie zweifarbig und solche mit gewellten oder gerüschten Blütenrändern.

In den östlichen Mittelmeerlandern, wo die Zimmerzyklamen beheimatet sind, wachsen sie im Schatten der Kiefernwälder. Dort herrscht während der Blütezeit kühle und feuchte Luft vor – ideale Bedingungen, die ihnen auch auf den Fensterbrettern unserer Stuben gut tun.

Heute das Richtige für morgen tun.

Das ist:

**Mein Antrieb.
Meine Energie.**



Wir alle entscheiden jetzt wie es weitergeht.
Mit erneuerbarer Energie aus Wasser, Wind und
Sonne. Gemeinsam gestalten wir die Zukunft.
www.verbund.com

Verbund

René Freund

DER GARTENFREUND



WEIHNACHTSWUNDER

Weshalb mein Trübsinn sich in helle Freude verwandelte,
warum man sich an Romantik verbrennen kann
und wie ich das Haus der Nachbarin rettete.

Im Grunde genommen ist es nur mir zu verdanken, dass das Nachbarhaus noch steht. Aber daran dachte ich gerade nicht, als ich ein wenig trübsinnig an meinem Küchentisch saß. Passend zur Witterung schneite die Nachbarin herein. Was ich denn habe, fragte sie. „Nun ja“, antwortete ich geknickt, „ich wollte heute einen Adventkranz kaufen. Aber alle schönen sind schon weg. Es gibt nur noch welche mit Glitzerkerzen oder rosa Schleifen oder längliche Gebilde, die gar kein Kranz sind.“ Das wäre doch überhaupt kein Problem, meinte die Nachbarin: „Wir basteln einfach selbst einen!“

Das Basteln gehört nicht gerade zu meinen Stärken. Der Gartenfreund kann in der Erde wühlen, Beete umstechen, kleine bis mittlere Bäume fällen, Holz spalten, Schnee schaufeln ... für alles Feinmotorische freilich fehlt ihm die Geduld. Dass man einen Adventkranz selbst fertigen kann, habe ich zwar einmal in einem schönen Magazin gelesen, aber man soll ja nicht alles glauben, was in der Zeitung steht.

Die Nachbarin verschwand, kam kurz darauf mit einem runden Strohgeflecht zurück und nahm mich mit auf einen abendlichen Spaziergang. Sie holte eine Gartenschere aus ihrer Jackentasche und schnitt Zweige einer prächtigen Fichte ab. Ich entdeckte eine Kiefer und sammelte die schönsten Zapfen. Auch von der Stechpalme nahmen wir ein paar Ästchen mit roten Beeren mit. Zu Hause angekommen, entfachte ich Feuer im Kamin und setzte Teewasser auf. Die Nachbarin schnitt eine Orange in Scheiben und legte diese zum Trocknen auf. Sie fragte mich nach Zimtstangen

und Nelken, und schon bald begann es, in der warmen Stube nach Weihnachten zu duften. Ich nippte an meinem Orangenpunsch und sah der Nachbarin fasziniert dabei zu, wie sie mit feinem grünem Draht die Fichtenzweige um den Strohkranz flocht. Die Bienenwachskerzen waren im Nu montiert. Jetzt fehlten noch die Maschen. Für mich muss ein Adventkranz rote Maschen haben! Ich durfte sie selbst binden, das kann ich nämlich. Mittels Cremehonig fixierte ich Zimtstangen und Nelkennägelchen auf den Orangenscheiben. Die Übungsexemplare landeten im Punsch, die beiden schönsten neben den Zapfen und roten Beeren auf dem Kranz ... Und da lag er, unser erster selbst gebastelter Adventkranz. Ein Weihnachtswunder.

Ebenfalls mit einem Adventkranz hat die Rettung des Nachbarhauses zu tun. Dessen Kerzen nämlich zündete der romantisch veranlagte Sohn der Nachbarin im vergangenen Jahr am Stefanitag an, erfreute sich mit seiner Freundin daran, versperre das Haus und verabschiedete sich in die Weihnachtsferien. Wir machten uns gerade auf den Weg zu einer Einladung, aber ein seltsames Gefühl ließ mich darauf bestehen, noch einmal nach dem Rechten zu sehen. Das Reisig hatte soeben zu glosen begonnen. Ich packte den Kranz und warf ihn über den Balkon in den Schnee. Auch eine Art Weihnachtswunder.

.....
*** René Freund** lebt als Schriftsteller in Grünau im Almtal. Zuletzt erschien sein Roman „Swinging Bells“ (Deuticke Verlag).

Kneipp

Glück, das wirkt

100% Badegenuss

MIT EINZIGARTIGEM
TIEFENSALZ*



*MIT HOHEM ANTEIL
**TIEFEN-
SALZ**

Natürlich rein und geschützt vor Umwelteinflüssen. Aus der Natursole eines Urmeeres in Europas einzig verbliebener Pfannensiederei.

Erlebe den Unterschied!

Hier mehr entdecken:
kneipp.world/badekristalle



Naturkalender

AUF HEU UND AUF STROH

Wenn es draußen stürmt und schneit, ziehen sich große und kleine Tiere in den Stall zurück, wo sie vor Kälteeinbrüchen und Wetterkapriolen geschützt sind.

TEXT: VERENA RANDOLF

ILLUSTRATION: PETER JANI

1. Kühe fühlen sich im Winter wohler als im Sommer, wo sie oft unter Hitze stress leiden. Kalte Ohren bekommen die Tiere nicht: Auch ihnen wächst im Herbst ein Winterfell.

2. Gelsen sterben nicht bei Kälteeinbruch, sie überleben kurze Zeit auch Minusgrade. Ein warmes Plätzchen brauchen sie zum Überleben im Winter dennoch.

3. Unter guten Bedingungen, wie hier im Stall, gibt es bis zu 15 Generationen **Stubenfliegen** pro Jahr. Weibchen können bei rund 15 Grad überwintern.

4. Winkelsspinnen sind schnelle Läufer: Sie können pro Sekunde eine Strecke von 50 Zentimetern zurücklegen. Im Stall überwintern sie in ihren Trichterhöhlen.

5. Die Hausmaus sucht im Winter Unterschlupf im Warmen, wo sie in ihrer Großfamilie mit bis zu 50 Verwandten lebt.

6. Ein Esel ist kein Pferd mit langen Ohren. Das Lastentier ist kältesensibler als sein Verwandter und im Stall gut aufgehoben. Viele Eselrassen sind mittlerweile vom Aussterben bedroht.

7. Wenn es kalt wird, ziehen sich **Spatzen** warm an: Die Vögel haben im Winter rund 500 Federn mehr als im Sommer.

8. Am liebsten schlafen Schweine Nase an Nase, eng aneinandergekuschelt. Forscher konnten über 20 unterschiedliche Grunzlaute identifizieren, mit denen sich die intelligenten Tiere unterhalten.

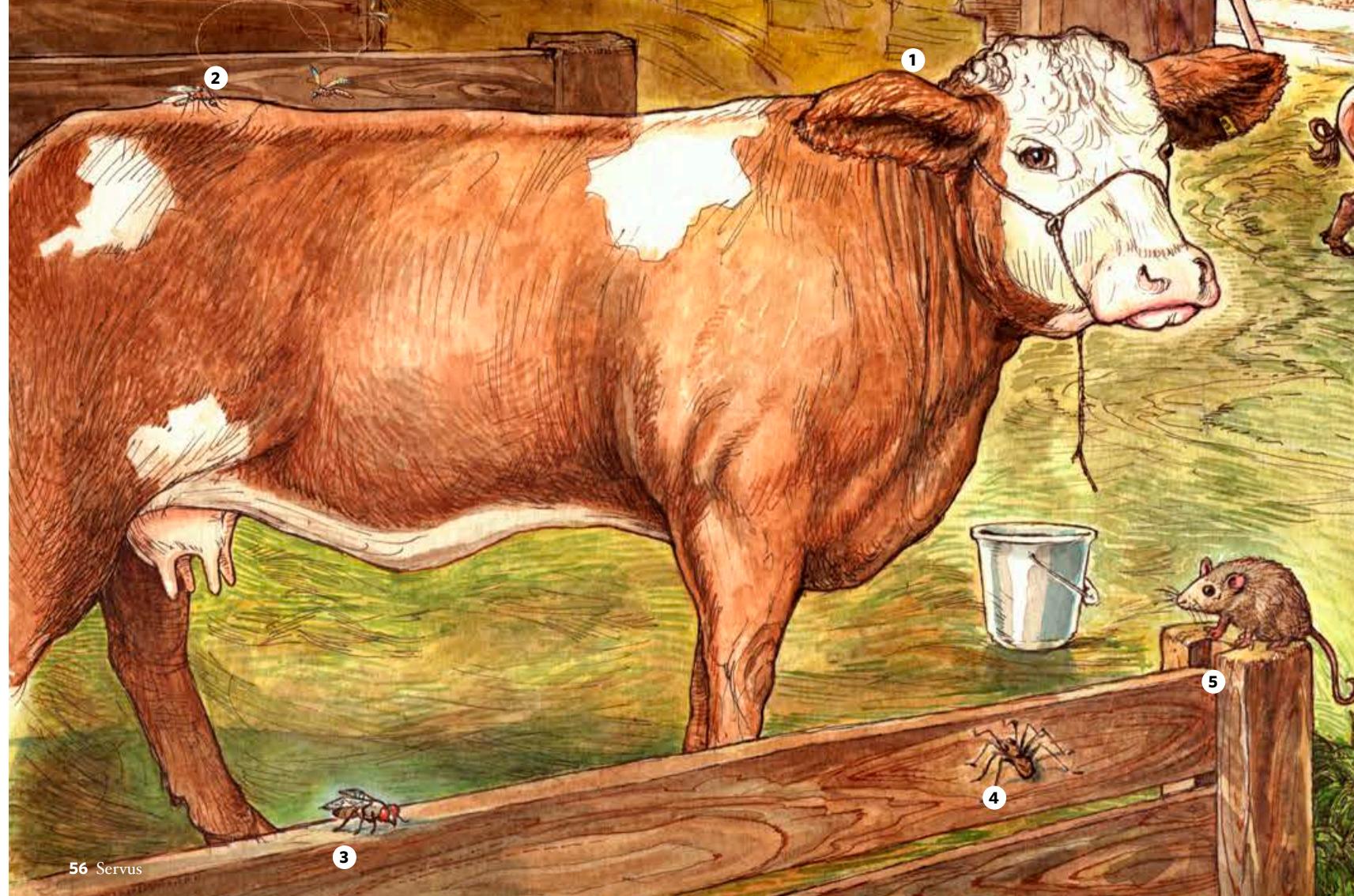
9. Lieber als im Schnee verbringt die Hauskatze den Winter in der warmen Stube. Um ihr Revier zu kontrollieren, wagt sie sich trotzdem ab und zu nach draußen.

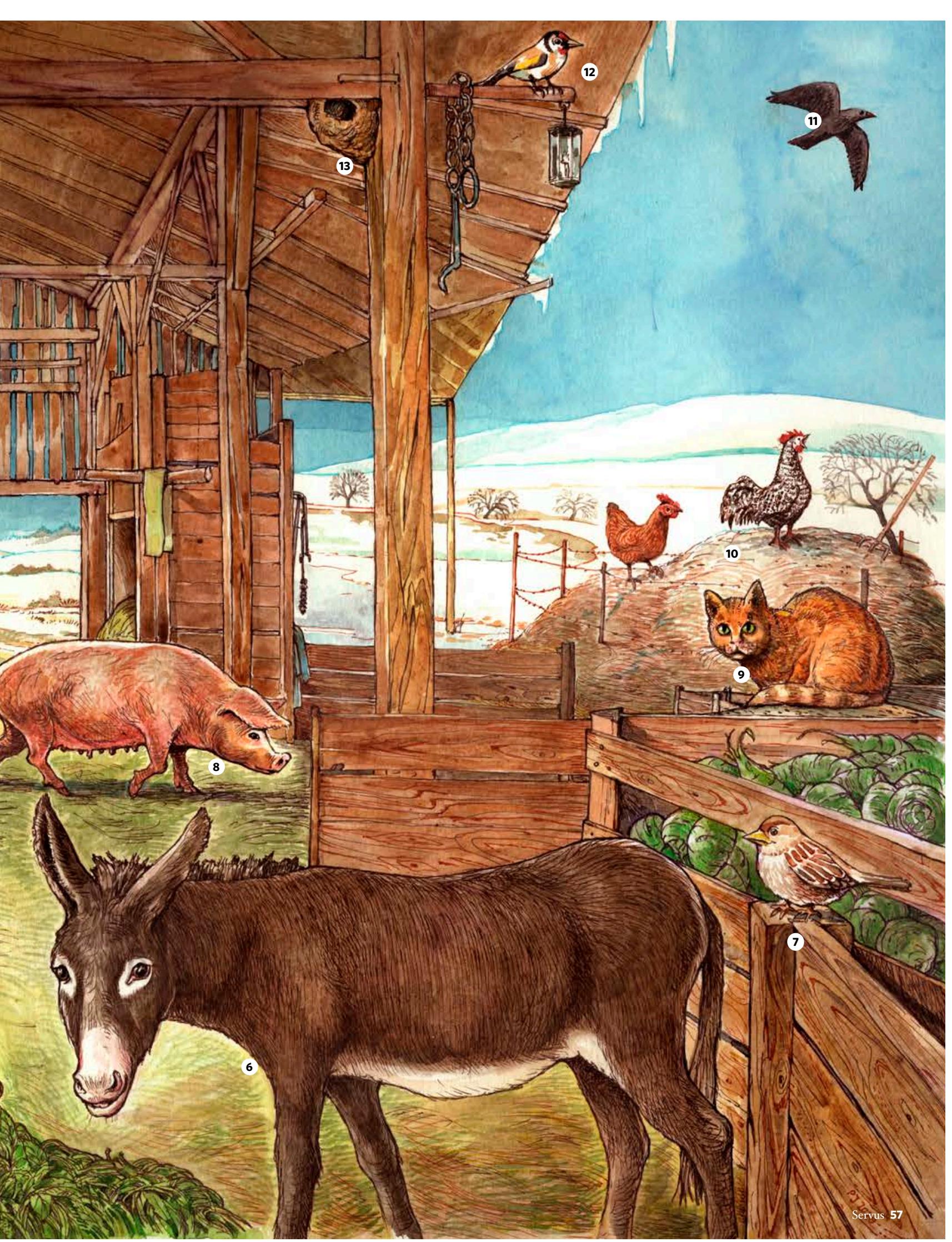
10. Hahn und Henne sind nicht sonderlich gut gegen kalte Temperaturen gerüstet. Sie brauchen einen warmen Stall als Rückzugsort.

11. Die Körpertemperatur von Rabenkrähen liegt auch im Winter bei warmen 41 Grad. So können die Vögel bei Gefahr wegfliegen, ohne ihre Muskeln aufwärmen zu müssen.

12. Stieglitz bleiben oft das ganze Jahr bei uns, in kalten Wintern fliegen sie jedoch ans Mittelmeer. Die Vögel, auch Distelfinke genannt, fressen gerne die Samen trockener Disteln.

13. Schwalben sind Glücksbringer und gern gesuchte Gäste im Stall. Im Winter stehen ihre Nester leer, im April kehren sie oft in die alten Behausungen zurück.





Johanna Paungger & Thomas Poppe



MONDKALENDER

1. Dezember DI. Zwillinge

Schultern, Arme • Blüte • Fett

Ein guter Tag, um rauhe Stellen an den Ellbogen loszuwerden. Das gelingt am besten mit einer Kartoffelcreme.

2. Dezember MI. Zwillinge

Fette Speisen schaden besonders dann, wenn es sich nicht um natürliche Fette handelt. Auf ungesättigte Fettsäuren achten.

3. Dezember DO. Krebs

Brustbereich, Lunge • Blatt • Kohlenhydrate

Atemübungen kommen in der kalten Jahreszeit oft zu kurz. Am besten wirken sie an der frischen Luft.

4. Dezember FR. Krebs

Der alte Brauch, am heutigen Barbaratag einen Kirschzweig zu schneiden, kommt wieder in Mode. Eingewässert blüht er zu Weihnachten.

5. Dezember SA. Löwe

Herz, Kreislauf • Frucht • Eiweiß

Idealer Tag fürs Haarschneiden, damit sie robust und dicht nachwachsen. Die letzte Spülung sollte immer kalt sein.

6. Dezember SO. Löwe

Den Advent ohne Stress und Hektik zu erleben, danach sehnen sich viele Menschen. Am besten fängt man bei sich selbst an und übt Nein zu sagen.

7. Dezember MO. Jungfrau

Verdauungsorgane • Wurzel • Salz

Sehr gesund wäre es jetzt, bis Donnerstag (10. Dezember) weniger zu essen, zumindest keine Kekse. Gymnastik für einen flachen Bauch ist effektiver als sonst.

8. Dezember DI. Jungfrau

Überwinterete Pflanzen heute von gelbbraunen Blättern befreien. Selbst wenn es schmerzt: auch die Blütenansätze entfernen.

9. Dezember MI. Jungfrau

Heute wäre es ungünstig, das Mittagessen zu verzögern. Ab 13 Uhr belastet es den Dünndarm zu stark, und man wird müde.

10. Dezember DO. Waage

Hüftbereich • Blüte • Fett

Alle Blütenpflanzen, auch die überwinteren, in Ruhe lassen, sonst kommen im Frühjahr die Läuse.

11. Dezember FR. Waage

Treppensteinen lockert die Hüften. Gezielte Gymnastik im Rhythmus des Mondkalenders sollte man nicht versäumen.

12. Dezember SA. Skorpion

Geschlechtsorgane • Blatt • Kohlenhydrate

Schwangere Frauen sollten sich an Skorpion-Tagen besonders schonen! Auch die Beine öfter hochlagern.

13. Dezember SO. Skorpion

Heute sollte speziell am Nachmittag viel Kräutertee getrunken werden. Auf gute Qualität achten und den Zucker weglassen.

14. Dezember MO. Schütze

Oberschenkel, Venen • Frucht • Eiweiß
Neumond 17.16 Uhr

Im Advent wurde traditionell auch gefastet. Heute wäre es sehr ratsam, weil der Körper an Neumond am besten entgiftet.

15. Dezember DI. Schütze

Wer im Sommer Früchte einfrieren musste, weil die Ernte so groß war, könnte sie heute auftauen und erfolgreich dörren.

16. Dezember MI. Steinbock

Knie • Wurzel • Salz

Stark salzhaltige Speisen heute und morgen nur sparsam auf den Teller bringen, vor allem zum Abendessen.

17. Dezember DO. Steinbock

Knieprobleme tauchen an Steinbock häufiger auf. Eine mögliche Ursache sind versteckte Ängste.

18. Dezember FR. Wassermann

Unterschenkel, Venen • Blüte • Fett

Steht ein längerer Weihnachts-einkauf an? Dann heute unbedingt bequeme Schuhe tragen.

19. Dezember SA. Wassermann

Selbst gemachte Geschenke erfreuen jeden. Für Gestecke ist der zunehmende Mond am besten geeignet.

20. Dezember SO. Fische

Füße • Blatt • Kohlenhydrate

Spätestens ab heute sollte man sich keinen Weihnachtstress mehr machen. Momente der Ruhe sind wichtig.

21. Dezember MO. Fische

Ein richtig guter Tag zum Räuchern. Erst Fenster und Türen schließen, räuchern, dann gut lüften. Vielleicht bis Weihnachten täglich?

22. Dezember DI. Widder

Kopfbereich • Frucht • Eiweiß

Widder-Tage können echte Kopfwehstage werden. Stress ist da besonders nachteilig. Einfach einmal Nein sagen.

23. Dezember MI. Widder

Weil es morgen wahrscheinlich üppig zu essen gibt, wäre ein Obsttag oder Suppentag hilfreich. Viel Wasser trinken!

24. Dezember DO. Widder

Heiliger Abend

„Wenn du den Frieden in dir findest, erträgst du das Chaos draußen leichter.“ Wir wünschen frohe und friedliche Weihnachten!

25. Dezember FR. Stier

Kiefer, Halsbereich • Wurzel • Salz
Christtag

Gute Zusammenarbeit im Haushalt macht Weihnachten noch weitaus schöner. Es sollte ein Geben und Nehmen sein.

26. Dezember SA. Stier

Stefanitag

Allergiker sollten an Stier-Tagen gut beobachten, was sie auf welche Weise vertragen. Die Mandeln schwollen sonst an.

27. Dezember SO. Stier

Erholung und Entspannung wären angebracht. Momente der Stille, selbst wenn sie nur kurz sind, helfen sehr.

28. Dezember MO. Zwillinge

Schultern, Arme • Blüte • Fett

Die Haut braucht an Zwillingstagen oft etwas „Nachhilfe“, vor allem morgens. Generell ein guter Tag für jede Form der Hautpflege.

29. Dezember DI. Zwillinge

Der Tagesablauf gestaltet sich nun viel harmonischer, wenn man sorgfältig plant. Nicht alles auf einmal andenken.

30. Dezember MI. Krebs

Brustbereich, Lunge • Blatt • Kohlenhydrate
Vollmond 4.27 Uhr

Es wäre sehr sinnvoll, heute einen Fasttag einzulegen. Morgen, zum Jahreswechsel, wäre es ja nicht gerade passend.

31. Dezember DO. Krebs

Den Silvestertag genießen und allen Formen von Streit aus dem Weg gehen. Wir wünschen ein gutes neues Jahr 2021!

GUT ZU WISSEN

Neben den **Mondphasen** spielen im Mondkalender die **Tierkreiszeichen** eine wichtige Rolle. Jedes davon regiert eine **Körperzone** (z.B. der Widder den Kopf), beeinflusst einen **Pflanzenteil** (z.B. Fische das Blatt) und besitzt eine spezielle **Nahrungsqualität** (z.B. Salz an Stier-Tagen).

Je nach Mondstand wirken sich Tätigkeiten an bestimmten Tagen günstig oder eher ungünstig aus.

Nähtere Infos dazu in den Büchern der Autoren oder unter paungger-poppe.net. Fragen zum Mondkalender? E-Mail an vrz@aon.at

○ Vollmond

□ abnehmender Mond

● Neumond

▷ zunehmender Mond

GEMEINSAM FÜR TIERGESUNDHEIT



A woman with long blonde hair, wearing a teal t-shirt and blue jeans, sits on a large rock on a green hillside. She is looking towards a group of cows resting in the distance. The background shows rolling green hills and mountains under a clear sky.

Das Wohl unserer Kühe ist uns und unseren Bauern ein ganz besonderes Anliegen. Regelmäßige Gesundheits-Checks, reichlich Auslauf und weiche Liegeplätze sind Teil unserer einzigartigen Tiergesundheitsinitiative.

milch.com/tiergesundheit



WEIHNACHTSESSEN, TEIL 1

KLASSISCH & HERZHAFT

Unser erster von zwei Menüvorschlägen fürs große Fest:
nach alter Art gebeizter Fisch, Petersiliensuppe, saftiger Braten
und himmlische Schokolade.

REDAKTION: KLAUS KAMOLZ & ALEXANDER RIEDER FOTOS: INGO EISENHUT





GEBEIZTE FORELLE mit Wintersalaten

Das Beizen ist eine **uralte Art**, Lebensmittel haltbar zu machen; im Prinzip ist es Garen ohne Hitze. Heute ist Beizen auch eine raffinierte und zugleich einfache Art des Aromatisierens. Mithilfe von **Salz** dringen die Gewürze besser ins Beizgut ein und sorgen für **interessante geschmackliche Nuancen**. Die gebeizte Forelle ist ein Klassiker an Festtagen, und deshalb wird sie zum Auftakt unseres Menüs von einem **feinen Schluck Winzersekt** eskortiert.





PETERSILIENSUPPE mit Petersilwurzel

Wie grün sind deine Blätter! Das gilt nicht nur für den **Tannenbaum**, dessen „Blätter“ in einer anderen Textfassung „treu“ sind, sondern auch für die Petersilie in unserem Festmenü. Und mit dieser Suppe sind wir auch bestens gerüstet für alles, was Weihnachten noch bringen mag. In der **Volkskunde** gilt die Petersilie, auch **Petergrün** genannt, als verdauungsfördernd. Darauf ein Glas **Grünen Veltliner**, was sonst?



GESPICKTER RINDSLUNGENBRATEN mit Erdäpfelnocken

Wenn es einen **König unter den Braten** gibt, ist es wohl jener aus dem aller-edelsten Teil vom Rind, nämlich dem Lungenbraten. Und selbst davon nehmen wir das **saftige Mittelstück**. Das gespickte, im Ganzen nicht völlig durchgebratene Filet ist auch ein **traditioneller Klassiker der böhmischen Küche**: Die Svičková, so heißt der Braten auf Tschechisch, ist die Krönung eines kulinarischen Feiertags. Das **Spekaroma** harmoniert wunderbar mit würzigem **Blaufränkisch**.



SCHOKOMOUSSE mit Quittenkompott

Die Quitte ist ein überaus **fröhliches Obst**; in vielen Aspekten wird sie dem Weihnachtsfest gerecht: Sie steht für **Liebe, Glück und Beständigkeit**. Ihr Duft betört schon, wenn sie in der Küche zu **Marmelade, Gelee oder Kompott** eingekocht wird. Nicht umsonst legte man Quitten früher zur **frisch gewaschenen Wäsche** in den Kasten, um der Kleidung einen **angenehmen Geruch** zu verleihen. Und dann noch samtiges Schokoladenmousse und eine Zwetschke aus dem Eichenfass dazu – eine wirklich schöne Bescherung!





GEBEIZTE FORELLE mit Wintersalaten

ZUTATEN FÜR 8 PERSONEN

Zeitaufwand: 45 Minuten plus 12 Stunden zum Beizen

600 g frische Forellenfilets
2 TL bunte Pfefferkörner
2 TL Wacholderbeeren
3 TL Koriandersamen
2 TL Fenchelsamen
2 TL Anissamen
1 Bio-Orange, 1 Bio-Zitrone
50 g grobes Meersalz
50 g Kristallzucker
2 Handvoll Petersilie,
Minze, Dille, Kerbel,
Estragon, grob gehackt

Für den Wintersalat:
4 Handvoll zerzupfte Wintersalate (Vogerlsalat, Endivien, Rucola, Radicchio ...)
3 EL Weinessig
5 EL Walnussöl
1 TL scharfer Senf
1-2 TL Preiselbeercompott
Salz, Pfeffer
2-3 EL gehackte Walnüsse
Kräuter zum Garnieren

ZUBEREITUNG

1. Die Forellenfilets entgräten, abwaschen und trocken tupfen.
2. Gewürze in einer Pfanne trocken rösten, bis sie zu duften beginnen. Anschließend in einem Mörser grob zerstoßen.
3. Mit einem Zestenreißer feine Streifen von der Orangen- und der Zitronenschale ziehen.
4. Die gemörzerten Gewürze mit Salz, Zucker, den Zitruszesten und den Kräutern vermischen.
5. Fischfilets mit der Haut nach unten in eine flache Form legen und mit der Gewürzmischung vollständig bedecken. Mit Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank ca. 12 Stunden beizen.
6. Forellenfilets von der Beize säubern, mit kaltem Wasser abbrausen und mit Küchenpapier trocken tupfen.
7. Fischfilets von der Haut trennen und in Scheiben schneiden.
8. Salat waschen und trocken schütteln. Restliche Zutaten zu einer Marinade verrühren und mit den Salaten vermengen.
9. Forellenfilets mit Salat anrichten und mit Kräutern garnieren. Mit Weißbrot servieren.

PETERSILIENSUPPE mit Petersilwurzel

ZUTATEN FÜR 8 PERSONEN

Zeitaufwand: 35 Minuten

1 weiße Zwiebel
300 g Petersilwurzel
2 EL Butter
125 ml Sekt
1,2 Liter klare Gemüsesuppe
200 ml Obers
2 Bund Petersilie
Salz, weißer Pfeffer
Muskatnuss
Petersilblättchen
zum Garnieren

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel und Petersilwurzel schälen und klein würfeln.
2. Gemüse in Butter glasig anschwitzen, mit Sekt ablöschen, mit Suppe und Obers aufgießen und 15-20 Minuten köcheln lassen.
3. Petersilblätter von den Stängeln zupfen, in die Suppe geben, 2 Minuten köcheln lassen und mit einem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
4. Zum Servieren die Suppe mit dem Stabmixer aufschäumen und mit Petersilie garniert servieren.

PLANUNG UND VORBEREITUNG

Die **Forellenfilets** für die Vorspeise müssen ohnehin **am Vortag gebeizt** werden, aber auch der **Salat** kann da bereits **gezupft, gewaschen und kühl gestellt** werden. Die **Petersiliensuppe** wird **bis Schritt 2 gekocht** und ebenfalls kühl gelagert.



RINDSLUNGENBRATEN *mit Erdäpfelnocken*

ZUTATEN FÜR 8 PERSONEN

Zeitaufwand: 1½ Stunden

Für die Schalotten-

Gewürzsauce:

- 8 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Butter
- 1-2 EL glattes Mehl
- 125 ml Portwein
- 250 ml Rotwein

1 EL Paradeisermark

- 1 TL Paprikapulver
- 750 ml klare Rindssuppe
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Rosmarinzweig
- 2 Thymianzweige
- 2 Sternanis
- 1 kleines Stück Zimtrinde
- 5 Wacholderbeeren, zerdrückt

5 Pimentkörner

- ½ TL Pfefferkörner, Salz
- Für die Erdäpfelnocken:
- 1kg mehlige Erdäpfel
- 5 Dotter
- 100 g Erdäpfelstärke
- Muskatnuss
- 2-3 EL Butter zum Braten

Für den Rindslungenbraten:

- 1,5 kg Rindslungenbraten (Mittelstück)
- 200 g grüner Speck (weißer Bauchspeck ohne Fleischanteil), tiefgekühlt
- 4 EL Rapsöl zum Braten
- Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Für die Sauce Schalotten und Knoblauch schälen. Schalotten je nach Größe halbieren oder vierteln, Knoblauch fein hacken.
2. Beides in Öl und Butter glasig andünsten, mit Mehl bestauben und kurz anrösten. Mit Portwein und Rotwein ablöschen, dabei mit einem Schneebesen kräftig rühren. Paradeisermark und Paprika einrühren, mit Suppe aufgießen und die Kräuter zufügen.
3. Gewürze in ein Tee-Ei geben, in der Suppe versenken und am Rand des Topfes fixieren. Die Sauce 20-25 Minuten köcheln lassen.
4. Inzwischen Erdäpfel in der Schale weich kochen, lauwarm schälen und auf eine Arbeitsfläche pressen. Mit Dotter, Stärke, Salz und Muskatnuss flott zu einem weichen Teig verarbeiten.
5. Aus dem Erdäpfelteig mit zwei Löffeln Nocken formen und diese auf allen Seiten in Butter goldbraun braten.
6. Backrohr auf 220 °C Heißluft vorheizen. Ofengitter auf die zweite Schiene von unten schieben und eine flache Schale zum Abtropfen des Fleischsafts darunterschieben.
7. Den grünen Speck in möglichst lange, ca. 5 mm dicke Streifen schneiden. Speckstreifen in eine Spicknadel klemmen.
8. Rindslungenbraten in Richtung der Fleischfasern spicken, indem man die Spicknadel vollständig durch das Fleisch zieht. Die Speckstreifen sollten denselben Abstand zueinander haben.
9. Fleisch mit Öl, Salz und Pfeffer einreiben und rundum in einer Pfanne scharf anbraten. Lungenbraten in den Ofen auf das Gitter setzen und Ofentür sofort schließen. Ofentemperatur auf 150 °C senken und das Fleisch in 12-15 Minuten bis zu einer Kerntemperatur von 56-58 °C braten.
10. Tee-Ei aus der Gewürzsauce entfernen und die Sauce abschmecken. Rindslungenbraten in dicke Scheiben schneiden, mit den Erdäpfelnocken und der Schalotten-Gewürzsauce anrichten und rasch servieren.

PLANUNG UND VORBEREITUNG

Wesentliche Schritte des festlichen Hauptgangs können bereits am Vortag erledigt werden. Die **Schalotten-Gewürzsauce** kann fertig zubereitet und kühl aufbewahrt werden. Ebenso empfiehlt es sich, den **Lungenbraten bereits am Tag davor zu spicken** und in Frischhaltefolie **kalt zu stellen**. Nicht vergessen: Das Fleisch **1 Stunde vor dem Garen** aus dem Kühlschrank nehmen!



SCHOKOMOUSSE mit Quittenkompott

ZUTATEN FÜR 8 PERSONEN

Zeitaufwand: 1 Stunde plus 2 Stunden Kühlzeit

Für die Schokomousse:

250 g Schokolade
(mind. 50 % Kakao)
2 Eidotter
1 Msp. abgeriebene Bio-Orangenschale
2 Eiklar
2 EL Feinkristallzucker
450 g eiskaltes Obers

Für das Quittenkompott:

600 g Quitten
1 gestr. TL Speisestärke
250 ml Apfelsaft
250 ml trockener Weißwein
100 g Zucker
2 Nelken
1 Stück Zimtrinde

Saft und abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone

Außerdem:
Schokospäne
und Minzeblättchen
zum Garnieren

ZUBEREITUNG

1. Schokolade grob hacken und in eine Metallschüssel geben. Die Schüssel in ein 40 °C warmes Wasserbad stellen und die Schokolade geduldig schmelzen lassen.
2. Eidotter mit Orangenschale mit einem Handmixer schaumig rühren, unter die geschmolzene Schokolade heben und leicht abkühlen lassen.
3. Eiklar mit Zucker steif schlagen, die Rührbesen des Handmixers müssen dafür sauber gewaschen sein.
4. Obers nicht zu steif schlagen und ein Drittel davon unter die Schokolade rühren, damit diese ausreichend abkühlt. Dann das restliche Obers und den Eischnee luftig unterheben. Schokomousse in eine Schüssel streichen, mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens 2 Stunden kühl stellen.
5. Für das Kompott den Flaum auf den Quitten mit Küchenpapier abreiben. Quitten schälen, das Kerngehäuse herausschneiden und das Fruchtfleisch in 2 cm große Stücke schneiden.
6. Speisestärke mit etwas Apfelsaft anrühren.

7. Wein, Apfelsaft, Zucker und Gewürze mit dem Saft und der Schale der Zitrone aufkochen. Speisestärke mit einem Schneebesen einrühren und Quittenstücke zugeben. Quittenkompott bei schwacher Hitze etwa 5-7 Minuten köcheln lassen. Die Quittenstücke sollten noch einen leichten Biss haben, da sie während des Abkühlens noch nachgaren. Nelken und Zimtrinde aus dem Kompott entfernen.

8. Aus der Schokomousse mit einem angewärmten Esslöffel Nocken ausstechen oder sie mit einer großen Spritztülle in die Schüssel drapieren. Mit Quittenkompott anrichten. Mit Schokospänen und Minze garnieren und frisch servieren.

PLANUNG UND VORBEREITUNG

Im Prinzip kann der krönende Abschluss dieses Festmenüs **bereits am Vortag vollständig zubereitet** werden. Das **Anrichten** nimmt nach dem großen Braten dann **nur noch wenige Minuten** in Anspruch. Das **Quittenkompott** sollte beim Genuss allerdings **nicht mehr eiskalt** sein, daher: rechtzeitig aus der Kühlung nehmen.

Die handbemalten Glaskugeln und die mit bäuerlichen Motiven bedruckten Servietten auf unserer festlich gedeckten Tafel haben wir auf servusmarktplatz.com entdeckt.



Alle Filme und Serien von Sky und Netflix.

Das ist Unterhaltung für die ganze Familie.

Hol dir zu Weihnachten aktuelle Blockbuster, exklusive Sky Originals, internationale Top-Serien und Netflix.

Nur
€ 30 mtl.*

in den ersten 12 Monaten statt € 37,50 mtl.

Jetzt sichern:
sky.at | 01 96 20 20 | Fachhandel

sky

* Mindestvertragslaufzeit 12 Monate zzgl. (anteilig) Monat des Vertragsbeginns. Während der Mindestvertragslaufzeit sind für das Sky Entertainment Plus Paket und das Cinema Paket € 30 mtl. zu entrichten, danach € 37,50 mtl. Zzgl. einmalig Aktivierungsgebühr iHv. € 29. Das Sky Entertainment Plus Paket umfasst den Zugang zu Netflix Standard (beinhaltet aktuell HD und die gleichzeitige Nutzung auf bis zu zwei Geräten). Für die Nutzung des Netflix Dienstes auf dem Sky Q Receiver muss der Receiver mit dem Internet verbunden sein. Aktion gilt bis 31.12.2020 und nur für private Neukunden, nicht verfügbar bei TV-Empfang via T-Mobile (Magenta), variiert bei Kabelnetzen (Programmangebot, Empfangbarkeit). © sky.at/bildnachweis

WEIHNACHTSESSEN, TEIL II

BUNT & LEICHT

Und hier unser zweiter Menüvorschlag: farbenfrohes Gemüse, Ziege und Zander – und zum Abschluss ein würziges Eis mit Honig und Thymian.

REDAKTION: KLAUS KAMOLZ & ALEXANDER RIEDER FOTOS: INGO EISENHUT







KOHLRABI-TATAR mit Zitronenhonig und Ziegenkäse

Eine **süße Klammer** umschließt dieses Weihnachtsmenü: Es ist der **Honig**, dem wir zum Auftakt und später auch noch beim Dessert begegnen. So kann er wunderbar seine **Vielseitigkeit** zeigen. Hier harmoniert er mit den **hauchzarten Senfölen** des Kohlrabi, der **frischen Säure** der Zitrone und der **herzhaften Würze** des Ziegenkäses. Ein schöner Kontrast dazu wäre ein **Glas Wein einer Aroma-Rebsorte**: Traminer, Muskateller oder Sauvignon blanc.





GESCHMORTER RADICCHIO *mit Bohnenpuree*

Wir begegnen einer Pflanze, auf deren **wilde Vorfahren** wir in der warmen Jahreszeit immer wieder, vor allem an Wegrändern, stoßen. Der zartbittere Radicchio ist nämlich eine **Kulturform der Gemeinen Wegwarte**, auch **Zichorie** genannt.

Unter den zahlreichen Radicchiosorten sind die norditalienischen, längst auch bei uns heimisch, die besten. Und dazu passend: sämiges Bohnenpuree, edle Fischaromen - und ein **staubtrockener Weiß- oder Grauburgunder**.



ZANDERPFLANZERL mit Ofenkarotten

Vor diesem köstlichen Hauptgang ein kleines Rätsel: Was haben unsere Zanderpflanzerl mit Lebkuchen gemein? Das Wort „**Zelten**“ für **flach gewölbte Fladen**. Pflanzerl ist eine im Volksmund verkürzte Form von **Pfannzelten** – in der Pfanne gebratene Laibchen; und ein **alter Ausdruck für Lebkuchen** nimmt auch auf die Form Bezug: **Lebzelen**. Begleitet werden die Pflanzerl von echten Pflanzen, nämlich der **schier unerschöpflichen Karottenvielfalt**, die zwischen klassisch Orange, Gelb und Dunkelviolett oszilliert. Dazu gibt's auch Rebenvielfalt: einen **Gemischten Satz**.





HONIG-THYMIAN-EIS

mit marinierten Feigen

Ein wenig **Sehnsucht** nach warmen Sonnentagen weckt unser erfrischendes Dessert – nach jener Sonne, die das zur **aromatischen Vollreife** gebracht hat, was wir nun genießen dürfen: süße Feigen, ätherische Orangenaromen und kräftig duftenden Thymian. Den Rahmen bildet noch einmal der **alles umschmeichelnde**

Seim der Bienen. Honig gut, alles gut. Oder doch noch nicht ganz? Besonders raffinierte Kenner kippen sich nach dem Mahl noch einen winzig kleinen **Tresterbrand** in den kleinen Schwarzen.



KOHLRABI-TATAR mit Zitronenhonig und Ziegenkäse

ZUTATEN FÜR 8 PERSONEN

Zeitaufwand: 30 Minuten

600 g Kohlrabi
2 Jungzwiebeln
4 EL kalt gepresstes Distelöl
1-2 EL Weißweinessig
Salz, Pfeffer
1 große, dickschalige Bio-Zitrone
50 g Honig

8 hauchdünne Scheiben Weißbrot
8 Scheiben Ziegenfrischkäse
Kresse und Sprossen zum Garnieren



GESCHMORTER RADICCHIO mit Bohnenpüree

ZUTATEN FÜR 8 PERSONEN

Zeitaufwand: 20 Minuten

400 g vorgekochte weiße Bohnen
250 g Sauerrahm
2 EL Olivenöl
Saft von ½ Zitrone
Salz, Chilipulver
4 kleine Radicchio
5 EL Olivenöl
Saft von 1 Orange

4 EL Balsamico
2 EL Walnüsse, gehackt und geröstet

Außerdem:
Forellenkaviar zum Garnieren
geriebener Parmesan zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

1. Kohlrabi schälen und in kleine Würfel schneiden. Jungzwiebeln in sehr feine Ringe schneiden.
2. Kohlrabi und Jungzwiebeln mit Distelöl, Weißweinessig, Salz und Pfeffer marinieren.
3. Von der Zitrone nur die gelbe Schale abschälen und in sehr feine Streifen schneiden.
4. Honig erhitzen, Zitronenstreifen zugeben und einmal aufkochen lassen. Anschließend beiseitestellen und warm abkühlen lassen.
5. Weißbrotscheiben knusprig toasten.
6. Kohlrabi-Tatar auf Teller verteilen. Je eine Scheibe Ziegenkäse in die Mitte setzen und mit Zitronenhonig überziehen. Je eine Scheibe Rösti auf die Teller setzen und mit Kresse und Sprossen garnieren.

ZUBEREITUNG

1. Bohnen mit Sauerrahm, Olivenöl und Zitronensaft fein pürieren und mit Salz und Chili abschmecken.
2. Radicchio putzen, gut waschen und längs halbieren. Radicchio-hälften in einer Pfanne in Olivenöl, Orangensaft und Balsamico 10 Minuten lang schmoren.
3. Bohnenpüree auf Teller streichen und mit Walnüssen bestreuen. Radicchio daraufsetzen und mit Schmorsaft beträufeln. Mit Forellenkaviar garnieren und geschmorten Radicchio mit Parmesan bestreuen.

PLANUNG UND VORBEREITUNG

Für die Vorspeise werden **Kohlrabi** und **Jungzwiebeln** am Vortag geschnitten und gut verschlossen gekühlt. Der fertige **Zitronen-honig** lagert über Nacht verschlossen bei Zimmertemperatur, das **getoastete Weißbrot** an einem trockenen Ort. Auch das tags davor fertig zubereitete **Bohnenpüree** kommt gut abgedeckt in den Kühlschrank. Ist all das erledigt, reicht es am Festtag, **eine gute Stunde vor dem Mahl** mit dem Kochen zu beginnen.



ZANDERPFLANZERL mit Ofenkarotten

ZUTATEN FÜR 8 PERSONEN

Zeitaufwand: 50 Minuten

800 g bunte Karotten

4 Knoblauchzehen

in der Schale

4 EL gutes Olivenöl

2 TL Honig, 1 Schuss Weißwein

1 Prise Salz, 1EL Sesam

Meersalzflocken

Für die Zanderpflanzerl:

1kg Zanderfilets ohne Haut

3 trockene Semmeln

100 ml Milch

2 Eidotter

2 EL Zitronenmelisse und

Kräuselpetersilie, gehackt

Salz, Pfeffer

2 EL Rapsöl zum Braten

1EL Butter

Petersilie und Minze, gehackt

8 Zitronenspalten

HONIG-THYMIAN-EIS mit marinierten Feigen

ZUTATEN FÜR 8 PERSONEN

Zeitaufwand: 1 Stunde

250 ml Milch

250 ml Obers

130 g Honig

6 Zweige Zitronenthymian

4 Eidotter

1 Ei

1 feine Prise Salz

Für die marinierten Feigen:

Saft von 4 Orangen

3 EL Rohrzucker

2 TL echter Vanillezucker

1 kleines Stück Zimtrinde

8 Feigen

2 EL Mandelblättchen, geröstet

Thymian zum Garnieren

ZUBEREITUNG

- Backrohr auf 180 °C Heißluft vorheizen. Karotten dünn schälen, längs halbieren oder vierteln und auf einem Backblech verteilen. Knoblauch andrücken und zu den Karotten geben.
- Olivenöl, Honig, Weißwein und Salz verrühren, über die Karotten gießen und gut vermengen. Karotten mit Sesam bestreuen, in den Ofen schieben und 25–30 Minuten rösten.
- Zanderfilets für 20 Minuten tiefkühlen. Je kälter das Fleisch, desto leichter lässt es sich in feine Würfel schneiden.
- Von den Semmeln die Rinde mit einer Gemüseraspel abreiben und 2 Semmeln in 1 cm große Würfel schneiden. Semmelwürfel mit Milch übergießen und einweichen lassen. Übrige entrinde Semmel in einem Cutter zu feinen Bröseln mahlen.
- Zander in feine Würfel schneiden, mit eingeweichten Semmeln, Dottern und Kräutern vermengen, salzen und pfeffern.
- Aus der Fischmasse acht Laberl formen, mit Semmelbröseln dünn bestreuen und in Öl und Butter bei schwacher Hitze auf jeder Seite goldbraun braten.
- Karotten mit Meersalz bestreuen, Pflanzerl auf die Karotten setzen, mit Kräutern bestreuen und mit Zitronenspalten garnieren.

ZUBEREITUNG

- Milch, Obers, Honig und Thymian erhitzen und 10 Minuten ziehen lassen.
- Eidotter und Ei über Wasserdampf mit dem Handmixer schaumig aufschlagen. Thymian-Honig-Milch durch ein Sieb passieren und nach und nach in die Eiercreme gießen. Eine Prise Salz zufügen und über Dampf mit dem Handmixer cremig schlagen.
- Die Schüssel mit der Eismasse in eine größere Schüssel mit Eiszwürfeln stellen und kalt rühren. In eine Auflaufform gießen und im Gefrierfach unter gelegentlichem Rühren tiefkühlen.
- Orangensaft mit Zucker, Vanillezucker und Zimtrinde in einem Topf erhitzen und zu einem Sirup reduzieren. Zimt entfernen.
- Feigen schön einschneiden und auf Teller setzen. Mit Orangensirup beträufeln und mit Mandelblättchen bestreuen. Je eine Nocke Eis neben die Feige setzen und mit Thymian garnieren.

PLANUNG UND VORBEREITUNG

Die **Zanderfilets** friert man am Vortag leicht an, schneidet sie klein und stellt sie gut verschlossen kalt. Auch die **Semmelwürfel und -brösel** bereitet man jetzt schon vor. Das Dessert – **Eis sowie Orangensirup** – kann beinahe fertiggestellt werden, sodass am Festtag nur noch die **Feigen** frisch anzurichten sind.

Die handbemalten Engel aus Holz auf unserer festlich gedeckten Tafel haben wir auf servusmarktplatz.com entdeckt.

Dorli Muhr

ÜBER DEN TELLERRAND



VORKOSTEN

Über den richtigen Moment, in den Topf zu greifen.

In Allgemeinen hat man schlechte Manieren, wenn man vor dem Mittagessen nascht oder mit Heißhunger über das Brotkörbchen herfällt, bevor die Mahlzeit so richtig beginnt. „Teil dir deinen Hunger ein!“, hör ich noch heute als warnende Zurechtweisung in den Ohren klingen. Die emotionalsten kulinarischen Erinnerungen meiner Kindheit allerdings haben mit heimlichem Stibitzen oder geduldeten vorzeitigen Entnahmen zu tun.

Nie konnte nämlich ein Gulasch nur annähernd so köstlich schmecken wie die Röstzwiebeln der Vorbereitung. Man musste allerdings aufpassen wie ein Haftlmacher, um im genau richtigen Moment zuzuschlagen: wenn nämlich die Zwiebeln grad richtig goldbraun geröstet waren, just in der Sekunde, bevor das Fleisch dazukam. Der Profi war gut vorbereitet: Mit einem Teller, einer Scheibe zart getoastetem Bauernbrot und ein paar Körnern Salz ausgerüstet, stand ich nervös hinter der Mutter und lugte links und rechts vorbei, um nicht zu spät zu kommen. „Stopp!“, rief ich, wenn sie sich anschickte, die Fleischwürfel in den Topf zu schieben. Rasch hob ich ein paar Löffel voll gerösteter Zwiebeln auf das Brot, verteile sie, streute Salz drüber und verzog mich damit in eine stille Ecke. Der Teller war übrigens notwendig, weil das heiße Schmalz der Zwiebeln langsam durch das Brot sickerte. Die Flecken auf der Kleidung hätten den Geduldsfaden der Mutter endgültig zum Reißen gebracht.

Sonntagmittag gab's immer Erdäpfelsalat. Wir kochten die Kartoffeln in einem hohen, schweren Topf, den wir nach dem Abseihen zum rascheren Auskühlen in den Hof stellten. Dann begann das Schälen. Eine ungeliebte Aufgabe, vor der sich meine Schwestern und ich gerne drückten. Gleichzeitig aber versprach dieser Arbeit eine köstliche Belohnung: wenn man nämlich während des Schälens die Hälfte eines Erdapfels mit einem dicken Stück Butter und ein paar Körnern Salz belegt im Mund verschwinden ließ. Auch hier hing alles vom richtigen Moment ab. Die Erdäpfel durften nicht mehr zu heiß sein, damit man sich nicht die Finger verbrannte – aber

doch noch warm genug, damit die kalte Butter auf ihrem kurzen Weg bis zur Mundöffnung grad ein wenig Temperatur annahm und an den Rändern zart schmolz. Ein kulinarischer Hochgenuss, den der fertige Erdäpfelsalat nie und nimmer zu liefern imstande war.

Der Höhepunkt war aber die Vorbereitung des Reisauflaufs. Darauf freute ich mich schon tagelang im Voraus. Der frisch gekochte Reis musste noch lauwarm sein, wenn er mit dem Abtrieb aus Butter, Zucker und Dotter vermengt wurde. Vorsichtig hob die Mutter dann den steif geschlagenen Schnee unter. Und genau jetzt – kurz bevor die Masse in die Auflaufform gegossen wurde – schlug ich zu! Welch ein Erlebnis – hier spielten Geschmacks- und Tastempfindungen zusammen wie selten im Leben! Die Reisstärke führte zu einem molligen Mundgefühl, dazu die weichen Körner und alles verbunden durch eine wunderbare, nicht zu süße Creme mit dem zarten Aroma von Zitronenschale und Zimtrinde.

Ich hatte als Kind weiße Fäustlinge. Außen sah man nur das hübsche Strickmuster, doch innen war das Garn zu Flausch aufgebaut. Das Reinschlüpfen in diese Fäustlinge war ein unglaublich erhabender Moment. Kein Vergleich zu den eher harten und kratzigen Dingern, die schon Generationen von Kinderhänden getragen hatten, bevor ich sie erbte.

Jedes Mal, wenn ich mit geschlossenen Augen den ungebäckenen Reisauflauf im Mund spürte, dachte ich an diese Fäustlinge. Und auch heute noch muss ich an sie denken und lächeln, wenn ich Reisauflauf mache und sich meine Tochter mit einem Löffel bewaffnet anschleicht.

Was ist Ihr genussvollster Moment in der Küche?
Schreiben Sie uns an: redaktion@servus.com

* Dorli Muhr stammt aus Rohrau in Carnuntum, wo sie am Spitzerberg Winzerin ist. Außerdem ist sie Chefin der Agentur Wine+Partners.

ewe®

... und nicht irgendeine Küche



8x mehr Zeit für die wirklich wichtigen Dinge.

Jetzt **ewe nanoo®**
entdecken.

Die einzigartige, supermatte Küchenoberfläche macht's möglich: Inspiriert durch Nanotechnologie, perlen Flüssigkeiten ab, sind Fingerabdrücke nicht zu sehen & die Reinigung gelingt im Handumdrehen.

Holen Sie sich Ihre **ewe nanoo® Musteroberfläche nach Hause!**
Jetzt **gratis** Katalog online auf ewe.at bestellen oder **QR-Code scannen.**

ewe
nanoo®
[nanu]



Johanna Maier
AUS OMAS KOCHBUCH

ALLE JAHRE WIEDER

Ein ganz besonderes Rezept von einer ganz besonderen Köchin:
Johanna Maier kocht nach alter Familitentradition die Mettensuppe,
mit der man sich im Salzburger Land am 24. Dezember stärkt.

FOTO: HELGE KIRCHBERGER

Als ich noch ein kleines Kind war, hat meine Oma Weihnachten für mich zu etwas ganz Besonderem gemacht. Schon am Vormittag hat sie meine Schwester und mich warm eingepackt, dann sind wir in den tief verschneiten Winterwald gestapft, um das Christkindl zu wecken.

Sie erzählte uns Geschichten und erinnerte uns zwischendurch immer wieder daran, aufmerksam aufzupassen, ob es nicht gerade vorbeifliegt. Manchmal waren wir uns ganz sicher, dass wir jetzt das Christkindl gehört hatten. Heute weiß ich, dass es ein Vogel war, der aufschreckte, oder ein Ast, der unter der Schneelast einknickte.

Wieder zurück, ging es ans Kochen. Zuerst bekamen wir Kinder noch einen frisch angerührten Kakao, der mit etwas Zimt gewürzt war – diesen Duft von Milch, Schokolade und Zimt verbinde ich bis heute mit Weihnachten. Dann setzten meine Oma oder meine Mutter die Rindsuppe auf.

GEHEIME WÜRSTELREZEPTE

Wir lebten in Radstadt im Pongau, und wir waren keine reiche Familie. Man könnte sagen, wir waren eher arm. Meine Oma war als Annehmkind auf einem Bauernhof aufgewachsen und musste ihr Leben lang hart arbeiten. So wie meine Mutter, die ihr Geld in einer Wäscherei verdiente. Fleisch stand also bei uns ganz selten auf dem Speiseplan, darum freuten wir uns immer sehr darauf, und die Mettensuppe war so ein Fixpunkt im Jahr.

Die Würstel, zu denen man bei uns Mettenwürstel sagt, wurden früher selbst gemacht und mussten ganz frisch sein.

Jede Familie hatte eine eigene Fleisch- und Würzmischung dafür, die von Generation zu Generation weitergegeben und nicht an Fremde verraten wurde. Auch meine Mutter ging jedes Jahr knapp vorm Weihnachtstag zu einer Bäuerin und füllte gemeinsam mit ihr die Wurstel ab. Das ging dann leider im Laufe der Zeit verloren; als ich etwas älter war, wurden bereits Frankfurter gekauft.

Die Tradition der Mettensuppe wird aber bis heute in unserer Familie gepflegt. Am Nachmittag setze ich so wie meine Oma einen großen Topf Rindsuppe auf, bei dem, wenn geht, etwas Liebstöckl (Maggikraut) nicht fehlen sollte. Wenn der kräftige, würzige Geruch durchs Haus zieht, wissen alle: Das Christkind kommt bald.

Die Wurstel werden mit Gemüse und Suppennudeln in der Rindsuppe gegart, dann versammeln sich alle um den Tisch zum Familienessen. Nach dem Auslöffeln werden die Kerzen am geschmückten Weihnachtsbaum angezündet. Es wird gesungen, die Geschenke werden ausgepackt, und mit gut gefülltem Bauch geht's durch die Nacht zur Christmette.

Als süßen Brauch darf man sich beim Heimkommen noch über flaumige Buchteln freuen. Aber das ist eine andere Geschichte.



Mein Weihnachten
Ein Streifzug durch
den Advent mit
Johanna Maier.
Mit Rezepten der
Spitzenköchin,
Erzählungen und
Bastelideen. 30 Euro.

METTENSUPPE

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zeitaufwand: 2½ Stunden

Für die Rindsuppe:

½ kg Rindsschulter, 2 Tomaten
5 Champignons, 1 Karotte
½ Lauch, ¼ Selleriekopf
2 Stangen Sellerie, 1 Zwiebel
(halbiert und an den Schnittflächen angeröstet), 1TL Koriander
1TL Bockshornkleesamen, Thymian
Pfefferkörner, schwarz, 1 EL Liebstöckl, 2 Lorbeerblätter, Steinsalz
1 TL Angelikawurzel (Reformhaus)

Für die Einlage:

1 Packung Suppennudeln
100 g Erbsenschoten
100 g Babykarotten

4 Paar Wurstel (Mettenwürste, Frankfurter und/oder Weißwürste)
4 EL Schnittlauch
Senf, Kren, frisches Gebäck

ZUBEREITUNG

- Rindsschulter in kochendem Wasser 5 Minuten blanchieren, kalt abspülen.
- Geputztes und grob geschnittenes Gemüse mit allen Gewürzen und dem Fleisch in 3 l Wasser einmal aufkochen und ungefähr 2 Stunden leicht köcheln lassen. Abseihen und abschmecken.
- Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest kochen und abseihen, Wurstel in siedendem Wasser erhitzen.
- Babykarotten und Erbsenschoten 10 Minuten in der Suppe garen.
- Nudeln zugeben, Mettensuppe anrichten und mit Schnittlauch bestreuen. Mit Wursteln, Senf, Kren und frischem Gebäck servieren.







Kleine Naschkatzen. Das Schönste am Backen mit Kindern ist ihre Begeisterung. Thomas und Magdalena lieben Mürbteigkekse (linke Seite) – ganz besonders das Rezept von ihrer Mama Christina Bauer.

BACKEN FÜR'S CHRISTKIND

Butter, Zucker, Mehl und Liebe: Viel mehr Zutaten braucht es nicht für die Weihnachtskekse von Kochbuchautorin Christina Bauer. Für uns hat sie drei kinderleichte Rezepte kreiert.

TEXT: MARGRET HANDLER FOTOS: NADJA HUDOVERNÍK

An manchen Tagen gehen in Christina Bauers Backstube schon sehr früh die Lichter an – und erst spätabends wieder aus. Und ohne auch nur einen Schritt durch die noch verschlossene Tür gesetzt zu haben, verrät der himmlische Duft, was dahinter passiert. „Ohne das gemeinsame Keksebacken in der Familie ist Weihnachten nicht Weihnachten“, sagt Christina. Das hat sie schon mit ihrer Mama so gemacht und die wiederum mit ihrer Mutter.

Und obwohl die Küche von Christinas Mutter recht klein und eng war, gerät sie beim Gedanken an damals, an ihre herrlichen Vanillekipferl, immer noch ins Schwärmen. „Die besten Linzeraugen machte jedoch die Oma, und die bekommen wir bis heute in der Adventzeit von ihr geschenkt“, erzählt die Lungauer Bäuerin.

Backen ist eine Herzensangelegenheit. Diese vorweihnachtliche Tradition ist Christina immer noch wichtig. Genauso wie sich bewusst Zeit für die Familie zu nehmen, gemeinsam draußen zu sein, im besten Fall mit Schnee und Schlittenfahren, oder den Christbaum zu holen. „Und selbstverständlich gehört das Keksebacken auch dazu“, sagt Christina.

Heute, in ihrer eigenen großen Küche in Göriach im Salzburger Lungau, helfen ihr vier flinke Kinderhände. Magdalena, 10, und Thomas, 12, halten sich mit ihren Keks-ausstechern bereit. Und ab und zu verschwindet ein Stückerl Teig im Mund.

AUS EINFACHEM BESONDERES MACHEN

Für das Backen mit Kindern achtet Christina darauf, dass die Rezepte nicht zu kompliziert

sind, dass schnell ein Ergebnis sichtbar wird und sie mit wenigen Zutaten auskommen. Besonders wichtig ist ihr auch, dass sich die Teige gut ausformen lassen.

Christina mag vielseitige Teige: Aus ihrem Mürbteig (Rezept auf Seite 85) lassen sich verschiedenste Kekse formen, die man in Optik und Geschmack leicht verändern kann, etwa indem man andere Ausstecher nimmt, die Marmeladen variiert oder sie mit Cremen füllt. „Man hat so schnell mehr Sorten ohne großen Aufwand“, sagt die Bäckerin. Die selbst gemachten Teige lassen sich auch gut über mehrere Tage im Kühl-schrank lagern, sodass man immer backen kann, wenn man Zeit und Lust hat.

Wie man Kekse bis Weihnachten am besten lagert? Christina lacht und meint: „Am besten verstecken!“



FRECHE KRAMPUSSE

ZUTATEN FÜR 4 KRAMPUSSE

Zeitaufwand: 60 Minuten

250 g lauwarme Milch

1 Ei

40 g frische Germ

625 g Weizenmehl Type 700

7 g Salz

100 g Zucker

100 g zimmerwarme Butter

Zum Verzieren:

1 Ei und Milch zum Bestreichen

Hagelzucker, Rosinen

ZUBEREITUNG

1. Die Milch mit dem Ei in die Rührschüssel geben. Die Germ direkt auf das Mehl bröseln, dann Salz und Zucker untermengen.
2. Zum Abschluss die zimmerwarme Butter hinzufügen und alles zu einem feinen, glatten Teig verarbeiten.
3. Den Teig in 200 g schwere Stücke aufteilen und jedes Stück zu einer Kugel schleifen.
4. Die Teigkugeln ca. 15 Minuten zugedeckt rasten lassen. Danach länglich ausrollen und die Krampusse formen: die Teigrölle oben und unten der Länge nach für Beine und Hörner einschneiden, ebenso seitlich für die Arme.
5. Anschließend mit einem Gemisch aus Ei und Milch bestreichen und mit Hagelzucker und Rosinen verzieren. Im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Heißluft 25 Minuten backen.





STERNTALER AM STIEL

ZUTATEN FÜR CA. 30 KEKSE

Zeitaufwand: ca. 75 Minuten

Für den Teig:

300 g Weizenmehl Type 700

200 g Butter

100 g Zucker

1 Ei

Mehl zum Ausrollen

Stern-Keksausstecher

(und kleiner Stern für die Mitte)

Erdbeermarmelade

ZUBEREITUNG

1. Aus den angegebenen Zutaten einen glatten, eher festen Teig zubereiten. Den Teig 20 Minuten im Kühlschrank rasten lassen, dann auf die mit Mehl bestreute Arbeitsfläche geben und ungefähr $\frac{1}{2}$ Zentimeter dick ausrollen.
2. Für die zwei Keksteile (oben und unten) braucht man einen großen Stern-Ausstecher. Für das obere Teil zusätzlich einen kleinen Stern in der Mitte des Teigs ausstechen.
3. Dann auf das untere Keksteil 1 TL Marmelade setzen, den Holzstab drauflegen und das Oberteil mit dem kleinen Sternloch draufsetzen. Den Rand mit einer Gabel rundherum festdrücken.
4. Nun die Kekse für ca. 15 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Heißluft backen und danach auskühlen lassen.



SCHOKO-NUSS-KUGERL

ZUTATEN FÜR CA. 20-30 SCHOKOKUGELN
Zeitaufwand: 90 Minuten

Für den Teig:
300 g Biskuitteig
(Biskuit schon fertig vorbereiten)
200 g Frischkäse

Zum Verzieren:
200 g Schokolade
200 g gehackte Nüsse
Holzstiele
Steckschwamm zum Trocknen

ZUBEREITUNG

1. Das Biskuit in kleine Stücke reißen und in einer großen Rührschüssel mit dem Frischkäse vermischen.
2. Aus der Masse nun walnussgroße Kugeln formen und für 20-30 Minuten in den Kühlschrank legen.
3. Danach in jedes Kugel einen Stiel stecken und nochmals 20 Minuten in den Gefrierschrank geben.
4. Inzwischen die Schokolade im Backofen bei 60 Grad schmelzen lassen.
5. Die kalten Kugel in die Schokoglasur tauchen, mit den gehackten Haselnüssen bestreuen. Zum Trocknen in einen Steckschwamm stecken.

Christinas Biskuitteig: 6 Eier mit 160 g Zucker mindestens 5 Minuten schaumig rühren, 4 EL Mineralwasser dazugeben. 160 g Mehl löffelweise unterheben. Die Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 12 Minuten backen.



Schokobad. Thomas tunkt die kalten Kugel in die geschmolzene Schokolade. Wer mag, kann es auch mit weißer Schoko probieren.



WohnWelten der Raiffeisen Bausparkasse

Beste Aussichten mit Holz

Ein guter Bauherr denkt praktisch, zeit- und kostenbewusst und vor allem zukunftsorientiert. Mit einem Haus aus Vollholz schlägt man voll in diese Kerbe.

Wo findet man das beste Baumaterial für ein gesundes und nachhaltiges Zuhause? Natürlich im Wald! So betrachtet ist es gar nicht verwunderlich, dass der Holzbaupionier Erwin Thoma seine berufliche Laufbahn als Förster startete. Auf der Suche nach der besten Möglichkeit, seinen Kindern ein Zuhause zu bauen, fand er die Lösung in Häusern, die gänzlich aus Vollholz bestehen und auf zusätzliche Materialien wie Metall, Klebstoffe oder Kunststoffe verzichten.

Inspirationen für Bauherren
Das Bauen mit Vollholz hat zahlreiche Vorteile: Die Bauteile werden

individuell vorgefertigt und können vor Ort zügig zusammengebaut werden – das spart Zeit und Kosten. Tausende Kunden haben sich bereits von diesem Baukonzept begeistern lassen und leben in einem Zuhause, das der Natur und der Gesundheit guttut. Mehr über das Bauen mit Vollholz erfahren Sie im neuen Videoformat WohnWelten der Raiffeisen Bausparkasse: Es stellt diesen und viele weitere Wohntrends, ausgefallene Bauprojekte und visionäre Experten vor und macht Lust, sich mit der Zukunft des Wohnens und der ganz persönlichen Wohnwelt auseinanderzusetzen.



Dank vorgefertigter Bauteile ist die Bauzeit für ein Vollholzhaus vergleichsweise kurz, und die Baukosten sind niedrig.

Wohntrends, Tipps und Services

Am Wohn-Portal unter wohnen.raiffeisen.at finden Sie Wissenswertes und Interessantes zum Thema Bauen und Wohnen. Mit wertvollen Tipps von Experten.



In der Gaststube. Die Schank zeigt auf einem Bild zwei honorige Herren beim Mahl (links). Gitti und Franz Fally neben dem Kachelofen – seit 23 Jahren betreiben sie den Landgasthof.

ZÜNFTIGER CHARME

Im Landgasthof Fally am niederösterreichischen Wechsel steht ein passionierter Jäger in der Küche. Seine Frau Gitti versteht es derweil, die Gäste über alle Tische hinweg zusammenzubringen. Besuch an einem Ort, wo man gerne Stammgast werden will.

TEXT: WOLFGANG WIESER FOTOS: CHRISTOF WAGNER

Diese Wärme, die sie hat“, sagt Franz Fally, „wie sie mit den Leuten redet, wie sie alle zusammenbringt.“ Er sitzt an einem massiven Tisch in der Gaststube, direkt gegenüber der Schank. Was er nicht sagt, aber das fröhliche Funkeln in seinen Augen verrät, als er sich für einen Moment seiner Frau Gitti zuwendet, lässt uns sein Schwärmen verstehen. Sein Blick sagt: „Du machst das wunderbar.“

Seit 23 Jahren führen Gitti und Franz Fally in der Buckligen Welt in Niederösterreich ihren Landgasthof.

Das Haus liegt auf 899 Meter Seehöhe, und wer herauf will, egal ob von Grimenstein oder von Kirchberg aus, muss eine Landstraße nehmen, auf der es einer gewissen Sensibilität bedarf, zwei Autos unbeschadet aneinander vorbeizulernen.

Was der Beliebtheit des Landgasthofes aber keineswegs zum Nachteil gereicht, im Gegenteil: Seine Abgelegenheit verleiht ihm einen zusätzlichen zünftigen Charme.

Der Platz heißt Ödenkirchen. Das hat nichts mit der Gegend zu tun, aber viel mit der Geschichte. Das Entree des Gasthofes war einst eine Kapelle, errichtet im Jahr 1050. Als Kaiser Joseph II. 1782 ihre Schließung verfügte, verödete sie – daher röhrt die bis heute wirksame Bezeichnung.

FESCH MACHEN FÜR DIE WIENER

Knapp hundert Jahre später bauen die Grafen von Steyersberg die alte Kapelle zu einem Gasthaus um, 1911 übernehmen es Franz' Großeltern. Die Kapelle dient als Küche, ein angrenzender Verschlag als Sau- und Ziegenstall. „Meine Großeltern waren

Selbstversorger“, sagt Franz, „Straße gab es noch keine.“ In den 1960er-Jahren wird das Wirtshaus zu einem beliebten Ausflugsziel: „Wie ich ein Bub war, hat's geheißen: ‚Die Wiener kommen!‘ Wir mussten uns schön anziehen und mit den Kindern Indianer spielen“, sagt der Franz und lacht. 1997 übernimmt er zusammen mit seiner späteren Frau Gitti den Landgasthof: „Ich hab sie aus dem Skilauf in Tirol mitgebracht.“

Beide haben zuvor Jahre in der internationalen Hotellerie verbracht. Sie haben viel gesehen von der Welt und in Genf nur ein paar Häuser entfernt voneinander gearbeitet – ohne sich auch nur ein einziges Mal über den Weg zu laufen.

Gitti stammt aus Westendorf im Tiroler Brixental. Und als es in der Buckligen Welt das erste Mal schneite, spürte sie ein ➤



ROSA GEBRATENER REHRÜCKEN mit Zweigelt-Schalotten, Schwammerlroulade und Hollerrotkraut



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zeitaufwand: 1 Stunde
plus 1 Nacht (2 Tage) zum Marinieren

Für das Hollerrotkraut:

**400 g Rotkraut, ½ l Rotwein
½ l Orangensaft, ½ Zwiebel, 2 EL Öl
1 Prise Kristallzucker, 2 Äpfel
3 Lorbeerblätter, Salz, Pfeffer, 2 EL Essig
3 EL Hollerkoch oder Hollersaft**

Für die Sauce:

**1kg Rehknöchen, 200 g Wurzelgemüse
(Karotten, Sellerie), 50 g Schalotten
3 EL Öl, 1 Prise Kristallzucker
½ l Zweigelt, ¼ l Gemüsesuppe
1 Schuss Portwein, Butterflocken**

Für die Schwammerlroulade:

**1 Zwiebel, 4 EL Öl, ¼ l Milch
50 g Butter, 250 g Semmelwürfel
Muskatnuss, 100 g gemischte Pilze**

Für den Rehrücken:

600 g Rehrücken, 3 EL Öl

ZUBEREITUNG

1. Rotkraut fein schneiden, den Strunk entfernen und über Nacht in Rotwein und Orangensaft marinieren. Zwiebel in Öl anrösten und mit Kristallzucker karamellisieren. Rotkraut, blättrig geschnittene Äpfel und Lorbeerblätter begeben und weich dünsten. Mit Salz, Pfeffer, Essig und Hollerkoch oder auch Hollersaft abschmecken.
2. Wildknöchen, das Wurzelgemüse und die Schalotten in Öl anrösten und mit einer Prise Zucker karamellisieren. Mit dem Zweigelt ablöschen und mit Gemüsesuppe aufgießen. Sauce so lange köcheln lassen, bis sie auf ein Drittel einreduziert ist. Durch ein feinmaschiges Sieb drücken. Mit Salz, Pfeffer und einem Schuss Portwein abschmecken. Mit dem Stabmixer fein mixen und durch ein Tuch passieren.
Franz Fally: „Die Sauce kurz vor dem Anrichten mit eiskalten Butterflocken verfeinern. So bekommt sie eine schöne Sämigkeit und einen feinen Glanz.“
3. Zwiebel halbieren und fein hacken, in Öl anrösten. Milch und Butter aufkochen, Semmelwürfel begeben, verkneten, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Zweite Zwiebelhälfte fein hacken und in Öl anrösten, blättrig geschnittene Pilze dazugeben, ebenfalls rösten. Mit Salz und Pfeffer würzen, austretende Flüssigkeit einreduzieren. Schwammerl in die Semmelknödelmasse eincmengen. In einer Frischhaltefolie in Rouladenform wickeln und 40 Minuten in einem weiten Topf Wasser kochen. In Scheiben schneiden, vor dem Anrichten in Butter braten.
Franz Fally: „Im Winter verwende ich Champignons und Kräuterseitlinge.“
4. Fleisch salzen und pfeffern, in einer Pfanne anbraten und im Ofen bei 160 °C noch 5 Minuten fertig garen.
Franz Fally: „Den Rehrücken im Ganzen mit Rosmarin- und Thymianzweigen zwei Tage in Öl einlegen. Nach dem Anbraten rund fünf Minuten rasten lassen, danach aufschneiden.“



Trophäen an den Wänden. Hier ist nicht zu übersehen, dass der Wirt Jäger ist.
Bei den Gästen besonders beliebt sind die heimeligen Tische beim Ofen.

bisschen Heimweh. Heute ist sie in Ödenkirchen zu Hause. „Sesshaft zu werden ist schön“, sagt sie und lässt ihren Blick über die Wände der Gaststube schweifen.

An den Wänden hängen Krickerl. Auf den Borden stehen verschiedene Krüge, meist Geschenke von Stammgästen. Ein Kruzifix lehnt ganz in der Nähe des Kachelofens in einer Ecke. Da sind Bilder von Pfeife rauchenden Männern, eine Schützenscheibe, darüber ein Jagdhorn.

Dass der Franz leidenschaftlicher Weidmann ist, ist nicht zu übersehen. Schon als Kind ist er mit dem Vater im Winter in den Wald, die Rehe füttern. An seinen ersten Knöpfler, also einen jungen Bock, kann er sich noch gut erinnern. „Willst schießen?“, hat mich der Vater gefragt. Na, nein werd ich sagen ... Aber ich hab das Gewehr nicht

gscheit gehalten – und schon hab ich eine Platzwunde gehabt“, sagt Franz und deutet auf seine Stirn. „Mein Vater hat gesagt: „Passt schon, das passiert jedem Jungjäger.““

DAS REVIER VOR DER TÜR

Daran erinnert er sich, als wär's gestern gewesen. Dabei sind Jahre vergangen. 59 ist er heute. Sein 380 Hektar großes Revier, das er sich mit drei Kollegen teilt, beginnt direkt vor der Tür.

Jetzt steht er in der Küche und brät einen geputzten Rehrücken. Nebenbei erzählt der Franz, dass die Milch jeden Morgen frisch in einer Zwanzig-Liter-Kanne geliefert wird. Dass er Bratwürstel und Blunzen selbst macht, den Speck und das Geselchte auch. Er greift nach der Salzmühle. Ein paar rasche Drehungen. Pfeffern. Wenden. Das Holler-

rotkraut wird zwischendurch abgeschmeckt, die aufgeschnittene Schwammerlroulade kurz in Butter gebraten.

Gitti erinnert sich in der Zwischenzeit an einen Besuch der US-Schauspielerin Anne Hathaway und spricht über ihre Marmeladen (zum Beispiel Birne mit Blue Curaçao). Wir hören ihr zu, und wir vergessen die Zeit. „Wie sie mit den Leuten redet, wie sie alle zusammenbringt“, hat ihr Mann gesagt. Recht hat er, der Franz.

* **Zum Fally, 2880 Kirchberg am Wechsel, Ödenkirchenstraße 7, Tel.: 02629/72 05, landgasthof-fally.at; Öffnungszeiten: Mo 11–19.30 Uhr, Do–Sa 11–19.30 Uhr, So 11–18.30 Uhr**



Wennst das Original suchst.
Werde Tyroler!



- Aus bestem österreichischen Schweinefleisch mit dem AMA-Gütesiegel
- Ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern
- Ohne Zusatz von Farbstoffen
- Von Natur aus laktose- und glutenfrei



JETZT GEWINNEN!

10x

**Verwöhn-
urlaube**

**AQUA
DOME**
TIROL THERME
LÄNGENFELD



10x

**Skitouren-
Outfit**
im Wert von je 1.000 €



Das Echte, das heißt für uns unberührte Berglandschaften, klare Bergluft und unsere original Tiroler Spezialitäten. Diese werden bei HANDL TYROL seit 1902 in traditionellen, handwerklichen Verfahren hergestellt. Natürlich aus besten Rohstoffen und mit ausgesuchten Naturgewürzen.

Ihr HANDL TYROL Speckmeister



Offizieller Partner des Alpenvereins
zur Erhaltung der Wege und Hütten



Infos und
Teilnahme auf
handltyrol.at
bis 31.01.2021



SCHÖNES FÜR DRINNEN

REDAKTION: ALICE FERNAU

FUNDSTÜCK

Herziger Küchenschmuck

Sind die Weihnachtskekse gebacken und sicher vor kleinen und großen Vanillekipferl- und Zimtsterndieben versteckt, können die **Ausstechformen** bis zum nächsten Jahr verstaut werden – oder man macht aus ihnen ein bezauberndes **Mobile**, das in der Weihnachtszeit über dem Küchentisch glänzt. 2 Stück **Spagat** (jeweils 120 cm lang) mittig miteinander verknoten und die 4 Enden so an einen dünnen **Metallreifen** (40 cm Durchmesser) knüpfen, dass dieser waagrecht zu hängen kommt. Jetzt kleine Stücke von einer **Paketschnur** (zwischen 10 und 22 cm) an die Keksformen knoten und regelmäßig verteilt am Metallring befestigen. Schon ist das Keksform-Mobile fertig und muss nur noch aufgehängt werden.





◀ LIEBEVOLLE WEIHNACHTSPOST

Wer in der Adventzeit seine Grußkarten selber macht, hat die doppelte Freude: zuerst beim beschaulichen Basteln im Familienkreis und dann beim Verschenken an liebe Freunde oder Verwandte. Wir haben aus festem **Schmuckpapier** Billette in Postkartengröße gefertigt (A5, mittig gefaltet), diese mit Geschenkbändern, Papierstreifen, Sternen oder Etiketten beklebt und anschließend schön beschriftet.

*„Sterne hoch die Kreise schlingen,
Aus des Schnees Einsamkeit
Steigt's wie wunderbares Singen –
O du gnadenreiche Zeit!“*

Joseph von Eichendorff (1788–1857)



◀ NÜRNBERGER NASCHWERK ▶

Die feinen Lebkuchen der **Familie Witte** werden nach altem Familienrezept gebacken. Wobei nur beste Zutaten wie **Levantiner Haselnüsse** oder **reinstes Marzipan** ihren Weg ins herrliche Gebäck finden – und das in bewährter Tradition seit mittlerweile 85 Jahren. Die gefüllte Kartondose gibt es um 11,95 Euro bei lebkuchen-nuernberg.de, Tel.: +49/911/590 58 00

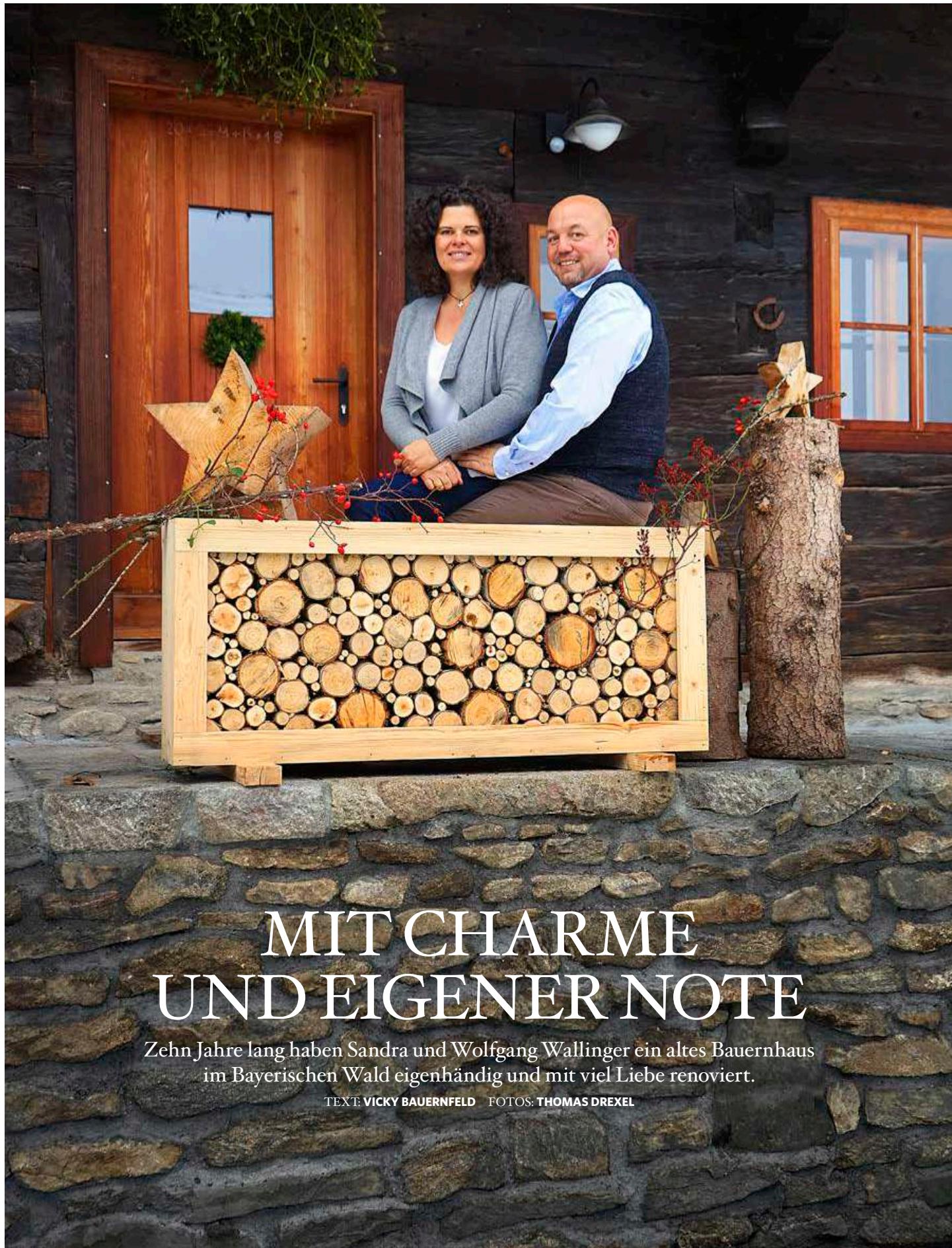


◀ SALZBURGER SCHUTZENGEL ▶

Dass Zirbenholz für den Wohnbereich eine Wohltat ist, können Elke und Christian Riedlsperger aus Leogang nur bestätigen. Die beiden fertigen in Handarbeit duftende **Zirbendeko**. Jeder Anhänger wird zuerst mittels Schablone aufs Holz gezeichnet, ausgesägt und dann mit Schleifpapier geglättet. In der Stube fädelt Elke Riedlsperger geduldig Bänder durch die Holzengel. Ab 19 Euro bei servusmarktplatz.com

◀ WIENER PORZELLAN ▶

Alt wird wunderbar neu: Sandra Haischberger fertigt in ihrer Werkstatt zarte Wohnaccessoires aus Porzellan. In ihrer Serie „Raw“ verarbeitet sie wiederverwertete Porzellanmasse, die innen nur transparent glasiert wird. Bei der Wiederaufbereitung des Werkstoffs entstehen **unvorhersehbare Farben**, deren Palette von Rosötönen über Graublau bis hin zu Graugrün reicht. Etagere um 198 Euro bei feinedinge.at, Tel.: 01/954 09 18



MIT CHARMÉ UND EIGENER NOTE

Zehn Jahre lang haben Sandra und Wolfgang Wallinger ein altes Bauernhaus im Bayerischen Wald eigenhändig und mit viel Liebe renoviert.

TEXT: VICKY BAUERNFELD FOTOS: THOMAS DREXEL



Heimelig. Die kleine Sitzbank im Vorraum stammt vom Altwarenhändler. Die geöffnete Tür, die den Blick auf das Gästebad freigibt, diente ursprünglich als Haustür.

Linke Seite: die Wallingers auf der Gred aus Granitsteinen. Damit niemand hinunterfällt, hat Wolfgang einen Raumteiler aus Birkenholz gebaut.



Behaglich. Im Schwedenofen brennt Feuer. Dass Winter ist, verrät ein Blick aufs Brennholz. Im Sommer hängt dort nämlich das Schild: „Dahoam“. Geschmackvoll gestaltet ist auch der Essplatz in der wohligen warmen Stube (unten).



Aufgemöbelt. In der alten Schlafkammer im ersten Stock befindet sich nun das Wohnzimmer. Origineller Blickfang ist der große Mistschlitten, den der Hausherr zur Couch umgebaut hat. Auch der einst rabenschwarze Schrank erstrahlt in neuem Glanz.





Ursprünglich. In der ehemaligen Getreidekammer befindet sich nun das Schlafzimmer. Über die Stiege kommt man hinauf in den Spitzboden. Dort, wo einst die Selch war, haben die Wallingers ein Kinderzimmer eingerichtet.



Harmonisch. Rustikales Holz und moderne Badezimmermöbel passen hervorragend zusammen. Das Waschbecken steht übrigens auf einer über 200 Jahre alten Eichenplatte, die zum Waschtisch umfunktioniert wurde.



Traumhaft. Vor Sonnenuntergang beginnt das Bauernhaus zu erstrahlen. Es zeigt noch einmal seine ganze Schönheit. Die aus einem einzigen Baum gedrechselten Säulen des Balkons zum Beispiel. Oder den Gockel auf dem Dach, der das Anwesen beschützt.

Das Sträßchen nach Datting im sogenannten Lallinger Winkel, etwa 30 Kilometer von Deggendorf entfernt, ist schmal und kurvenreich. Doch am Ziel sind alle Mühen vergessen, denn einladender könnte an solch einem Wintertag ein Haus gar nicht sein. Mit seiner Fassade aus dunklem Holz und den Windlichtern vor der Eingangstür lässt es bereits von außen erahnen, wie gemütlich es in seinem Inneren ist.

Die ehemalige Floristin Sandra Wallinger öffnet die Tür und bittet in die gute und warme Stube, in der es nach Tannennadeln, Zimt und Vanille duftet. Auf dem ausladenden Tisch steht eine Vase mit frischen dunkelroten Rosen, darüber hängt ein Mobile aus Tannenzapfen. Feldecken liegen bereit, und im Schwedenofen knistert ein Feuer. Einkuscheln möchte man sich hier, Bücher lesen, heißen Kakao trinken, die Stille ge-

nießen, während es draußen schneit. Kein Wunder, dass Sandra ihr Zuhause liebt und daher mit Begeisterung ihre gemeinsame Geschichte erzählt. Dass für sie nur ein sehr altes Haus infrage komme, hat sie immer gewusst: „Ich wollte etwas, was über Jahrhunderte gewachsen ist, dessen Wände Geschichten bergen.“

DER CHRISTBAUM HING IM KUHSTALL

Im Jahr 2003 wurde sie fündig. Ein Blick genügte ihr, um zu wissen: „Das ist mein Haus – das und kein anderes.“ Ganze zehn Jahre lang renovierte sie zusammen mit ihrem Mann Wolfgang das Haus. Jeglicher Gedanke an Urlaub oder sonstige Vergnügungen verbot sich, stattdessen wanderte jeder Euro in die Instandsetzung, während das Paar selbst in all diesen Jahren im Nebengebäude wohnte – genauer gesagt: im alten Kuhstall auf ganzen 36 Quadratmetern.

Für Sandra war auch das „eine wunderbare Zeit“. Sie erzählt: „Irgendwie war es urgemütlich und so praktisch kompakt. Ich habe immer dafür gesorgt, dass wir es schön hatten. Den Weihnachtsbaum haben wir damals einfach an die Decke gehängt.“

Passion und Ideen – Sandra und Wolfgang kam beides niemals abhanden. Überall im Haus verbinden sich auf harmonische Weise moderne Elemente mit dem Holz und den Steinen aus alter Zeit. Im Wohnzimmer lädt ein antiker, zur Couch umgestalteter Mistschlitten zu gemütlichen Abenden ein. Mit all seinen urigen, mollig warmen Ecken und dem offenen Kamin im Stiegenaufgang ist dieses etwas weltferne Haus der perfekte Ort für den Winter.

Was aber nicht heißt, dass sich Sandra und Wolfgang nicht auch auf den Frühling freuen, in dem ihr großer Garten wieder zum Leben erwacht. Alle Jahre wieder.

Oral-B

Lindert **SOFORT** die
SCHMERZEMPFINDLICHKEIT
und beruhigt das Zahnfleisch



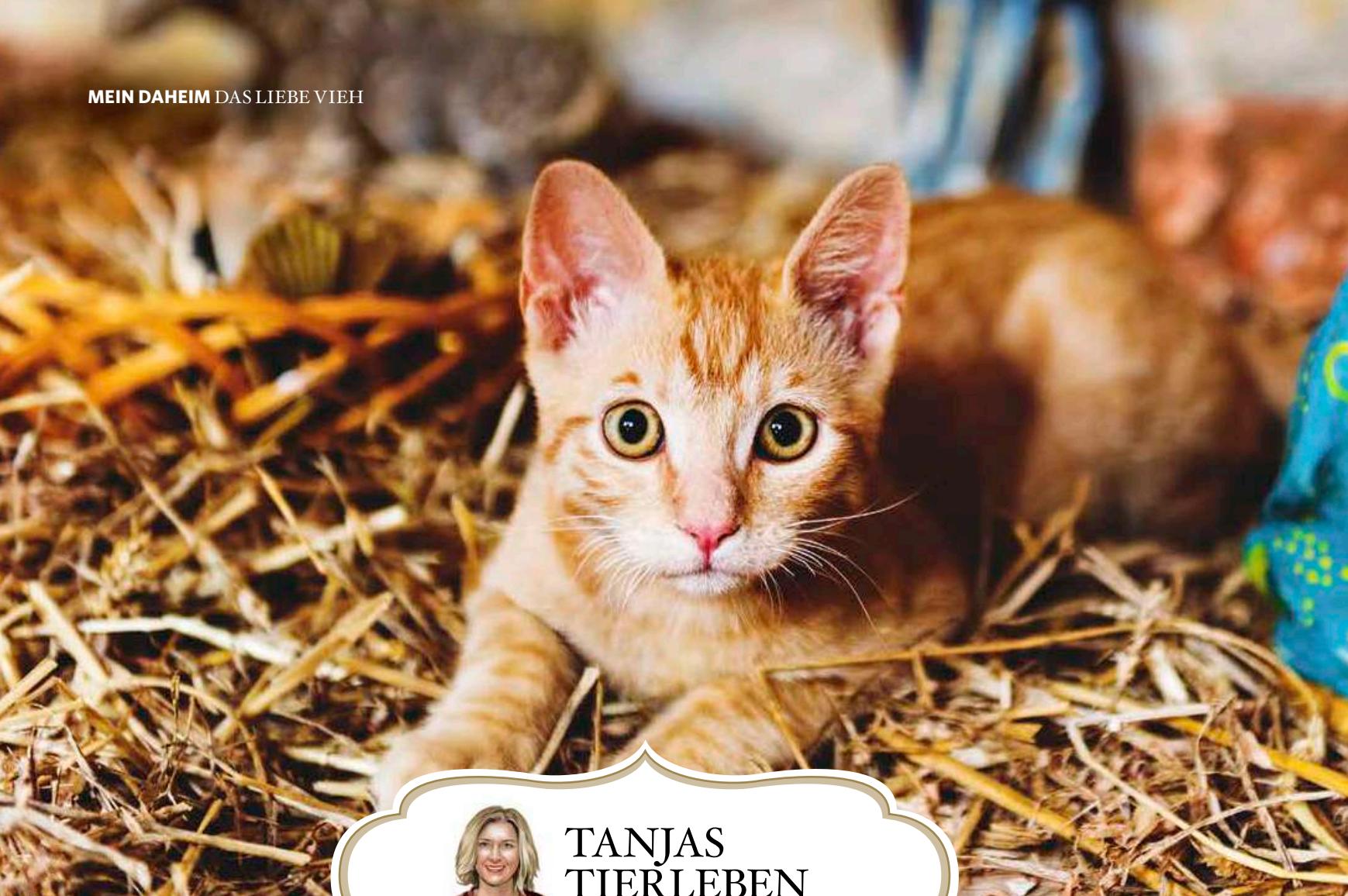
NEU



NR. 1 MEISTGENUTZTE
ZAHNCREME-MARKE
BEI ZAHNÄRZTLICHEM FACHPERSONAL*



* Quelle: Global Usage & Recommendation Study OND 19 zum Nutzungsverhalten, n=407



TANJAS TIERLEBEN

VON TIERÄRZTIN TANJA WARTER

TIERISCH SCHÖNE FESTTAGE

In der Heiligen Nacht lernen die Kühe das Sprechen – sagt die Legende. Vielleicht könnten sie uns erzählen, warum gerade Ochs und Esel in der Krippe stehen?

Was die Tiere betrifft, ist die Heilige Nacht ein verblüffend ereignisreiches Datum. Das erfuhr ich schon als Kind: „Wenn du um Mitternacht in den Stall gehst und dich auf einen Sessel aus drei verschiedenen Hölzern stellst, kannst du hören, worüber die Kühe miteinander sprechen.“ So erzählte es mir die Oma im Salzburger Pongau. Ausprobiert habe ich das bislang nie, was womöglich ein Fehler war. Kürzlich erfuhr ich, dass schon Ochsen berichtet haben sollen, welches Kraut sie gegen ihre Krankheit benötigen würden. Aus tierärztlicher Sicht durchaus praktisch

und auf jeden Fall einen Versuch wert. Vielleicht in diesem Jahr.

Apropos Ochsen: Warum ausgerechnet ein Ochs und ein Esel in unsere Krippen eingezogen sind, ist bis heute nicht endgültig geklärt. Beiden Tieren wird ein besonderer Symbolwert zugeschrieben, wobei man dem Esel Eigenschaften wie „unterwürfig“ und „dienend“ zuordnet und er deswegen für die Aufopferung Jesu stehen könnte. Andere Deutungen sehen Ochs und Esel stellvertretend für Juden- und Heidentum, die an der Krippe zusammenkommen. Aber es könnte auch alles purer Zufall sein,

denn Ochsen und Esel sind einfach typische Stalltiere. Fest steht nur: Seit dem 17. Jahrhundert sind sie fester Bestandteil unserer Krippen.

EIN FESTMAHL IM STALL

Übrigens verwöhnen einige Bauern ihre Tiere im Stall zu Weihnachten mit speziellen Leckereien, zum Beispiel mit einem Müsli. Man nehme pro Tier vier bis fünf halbierte Äpfel, zwei geschnittene Karotten, eine Handvoll Weizenkleie, einen halben Liter Wasser und einen halben Liter Apfelsaft. Zum Schluss etwas hartes Brot dazu –



WAS MACHT DAS HUHN IM WINTER?

Kuscheln, dösen und auf Ostern warten.

Das Rentier gehört zu Weihnachten wie das Huhn zu Ostern. So lernen wir es von klein auf, und so prägen wir es uns ein. Da stellt sich doch die Frage: Was machen Hühner eigentlich in der Winterzeit, wenn sie nicht gackernd in grünen Wiesen scharren können und Ostereier legen?

Wind, Regen und Schneefall sind so gar nicht Sache der Haushühner, denn sie haben kein schützendes Feder-Unterkleid wie beispielsweise Schneehühner oder Gänse. Darum brauchen Hühner im Winter unbedingt einen Stall, in den sie sich zurückziehen können. Dicht an dicht kuscheln sie sich auf ihren Sitzstangen zusammen, wärmen sich gegenseitig und dösen stundenlang vor sich hin. Faulenzen ist an Schlechtwettertagen das Motto. Viele Hühner sind so faul, dass sie sogar mit dem Eierlegen aufhören oder ihre Tätigkeit stark herunterfahren.

Was dem Federvieh über die dunkelste Zeit hilft, sind vor allem zwei Dinge: reichlich Futter von bester Qualität und Beleuchtung im Stall. Das hochwertige Futter liefert die zusätzliche Energie, die für den Erhalt der Körpertemperatur aufgewendet werden muss. Weil der Stoffwechsel der Hühner sehr schnell arbeitet, sind Kropf, Magen und Darm rasch wieder leer. Darum braucht der kleine Körper laufend Nachschub. Es dürfen als Ergänzung zur Körnermischung gern gekochte Erdäpfel oder Nudeln sein oder auch ein paar Walnüsse zum Naschen. Aber: Hühner fressen bei Dunkelheit nicht und wären im Dezember, wenn die Sonne um etwa 16 Uhr unter- und erst kurz vor 8 Uhr aufgeht, fast 16 Stunden ohne Nahrung.

Hier kommt die Beleuchtung ins Spiel. Damit ein Huhn ausreichend frisst und gesund über den Winter kommt, sollte es 12 Stunden am Tag hell im Stall sein. An sonnigen Wintertagen spaziert das Federvieh auch gern im Freien. Die Hühnerklappe sollte daher nur bei nasskaltem Wetter verschlossen bleiben.



Mieze und Maria

Schnapschüsse von friedlich in Weihnachtskrippen schlummernden Kätzchen erreichen Tierärztin Tanja Warter jedes Jahr.

fertig ist das Festmahl für die Stallbewohner. Und das ist nicht nur bei Ochs und Esel beliebt, sondern auch bei Kuh und Pferd.

Tierisch turbulent geht es in der Heiligen Nacht auch andernorts zu: Katzenbesitzer senden mir Jahr für Jahr Schnapschüsse von ihren Vierbeinern, wie sie friedlich im Kripperl schlummern. Hunde stibitzen Süßigkeiten und schlagen sich manchmal den Bauch voll, bis ihnen schlecht wird. Wer ein Tier hat, sollte Kekse und Schokolade besser diebstahlsicher aufbewahren, um nicht an den Feiertagen im Notfall zum Tierarzt zu müssen.



Faulenzeit. Den Winter mögen Hühner nicht so gern. Sie legen dann weniger Eier und bleiben am liebsten im warmen Stall.



OH, DU FUNKELNDER TANNENBAUM

So schön modern war traditioneller Christbaumschmuck noch nie:
Wir basteln Sterne aus Glasperlen, bemalen Holzkugeln in zartem Rosa und
lassen Blumen aus Zirbe erblühen. Da wird das Christkind Augen machen.

REDAKTION: ALICE FERNAU FOTOS: MICHAELA GABLER

APFEL, NUSS UND PERLENGLANZ



Der schöne Brauch, den Christbaum für Heiligabend aufzuputzen, reicht zurück bis ins Mittelalter. Damals wurden Bäume am 24. Dezember mit Äpfeln, Backwaren oder bunten Blüten aus Papier geschmückt.

Zur Zeit des Biedermeier wurde der Christbaum dann modern. Neben Zuckerln und kleinen Geschenken trug er Äpfel, Bockerl und Nüsse, so manches Stück wurde zusätzlich liebevoll vergoldet.

Im Lauf des 19. Jahrhunderts eroberten gläserne Kugeln aus Lauscha im Thüringer Wald unsere Christbäume.

Anfang der 1920er-Jahre begann man schließlich im böhmischen Gablonz, Christbaumschmuck aus Hohlglasperlen herzustellen. Kunstvolle Gebilde, die bis heute die ganze Welt erfreuen.



HOLZSCHMUCK, FAST WIE FRÜHER



Nach alter Tradition geschmückt ist dieser Christbaum: mit ganz einfachen, selbst gemachten Dingen. Allerdings haben wir die hübschen Anhängsel zeitgemäß interpretiert. Unsere Sterne sind aus Kluppen, die Holzkugeln wurden in Pastell getaucht, auf Astscheiben haben wir zarte Schneeflocken gemalt.



Christbaumkugeln zum Selbermachen



DAS BRAUCHT MAN:

Holzkugeln (rund 4 cm im Durchmesser) und Holzperlen in verschiedenen Größen, farbiges Stickgarn, Stopfnadel, Heißkleber

1. Vom Stickgarn ca. 2 Meter abschneiden und durch das Öhr der Stopfnadel fädeln.
2. Nadel und Faden durch das Loch in der Kugel stechen und den Faden durchziehen.
3. Das Stickgarn gespannt um die Kugel und wieder zurück zur Einstichstelle legen, dann mit der Nadel erneut durch das Loch stechen. Den Vorgang ab nun so oft wiederholen, bis die Kugel gleichmäßig umspunnen ist. Dabei die Kugel jeweils langsam um ihre Achse drehen, damit die Fäden nebeneinander zu liegen kommen.
4. Anfang und Ende der Schnur gut verknoten, mit den Enden der Schnur eine Schlaufe zum Aufhängen legen und ebenfalls verknoten.
5. Jetzt die Schlaufe durch eine kleine Holzperle ziehen.
6. Die Perle mit Heißkleber an der großen Kugel fixieren.



Holztropfen zum Selbermachen



DAS BRAUCHT MAN:

gehobelte Holzlocken (rund 2 cm breit), Leim, Wäscheklammern, Schere, Nadel und Faden

1. Eine Holzlocke zu einer Tropfenform zusammenlegen.
2. Am oberen Ende mit Leim zusammenkleben.
3. Mit einer Wäscheklammer fixieren, bis der Leim getrocknet ist.
4. Mehrere dieser Tropfen fertigen und deren oberes Ende gerade schneiden.
5. & 6. Drei der Holzlocken-Tropfen aneinanderlegen und mit dem Leim zusammenkleben. Wieder mit einer Klappe fixieren. Zum Trocknen beiseitelegen.
7. Wenn die feinen Gebilde getrocknet sind, mit einem dünnen Holzbohrer oben ein Loch einarbeiten.
8. Mit der Nadel ein dünnes Stück Wollfaden zum Aufhängen befestigen.



SCHÖN KLASISCH IN ROT



Sterne aus Stroh und Bienenwachs, Nüsse, Äpfel und Zirbenlocken zieren diese schöne Tanne. In der ganzen Stube duftet es herrlich nach Weihnachten. Mit roten Kerzen kombiniert, wirkt unser traditioneller Christbaumschmuck schlicht und elegant – einfach klassisch schön.



STERNSCHNUPPEN AUS GLAS



In festlichem Glanz funkeln unsere Perlensterne zwischen den Tannenzweigen im Kerzenlicht. Wir haben uns ein Beispiel an den Gablonzer Christbaum-Anhängern aus den 1920ern genommen und kleine, große, runde, ovale, stabförmige, facettierte und glatte Glasperlen auf Draht gefädelt und so verschiedenste Sterne gebastelt - ein wunderbarer Zeitvertreib für die ganze Familie.



Perlensterne zum Selbermachen



DAS BRAUCHT MAN:

vorgefertigte Drahtsterne (gibt es im Bastelgeschäft), Glasperlen in verschiedenen Größen und Ausführungen (glatt, facettiert, oval, rund), Stabperlen, kleine Schmuckzange, dünnen Draht

1. An 2 Strahlen des Drahtsterns beginnen: zuerst kleine, dann größere Perlen fädeln, ganz nach Lust und Laune. Aber bei jedem Strahl die gewählte Reihenfolge beibehalten.

2. Jetzt ca. 50 cm vom dünnen Draht hinter einer der großen Perlen im Strahl fixieren.

3. Zunächst 1 Stabperle, dann drei kleine runde Glasperlen, anschließend wieder eine Stabperle auf den Draht fädeln. Eine der beiden Stabperlen nach oben führen, um die winzigen Glasperlen eine Schlaufe legen und das zweite Glasstäbchen zum nächsten Strahl führen, auf diese Weise entsteht eine Zacke. Die beiden Strahlen bis zum Ende mit Perlen versehen, das Ende des Drahts umbiegen und die nächste Zacke bilden.

4. Die Vorgänge werden so oft wiederholt, bis der Stern zur Gänze mit Perlen befüllt ist.

5. Nun an einem Strahl mit der Schmuckzange eine kleine Öse biegen.

6. Ein Stück Draht oder ein Band als Aufhänger durch die Öse fädeln und knoten

*** Gut zu wissen:** Mehr Bastelanleitungen und spannende Themen für Kinder finden Sie im druckfrischen Magazin **Servus Kinder**.

Und neu: Jeden Samstag ab 11 Uhr zeigt Bastelexpertin Anna Schober live auf Facebook, wie man tolle Dinge selber machen kann. Mehr dazu: servus.com/kinder



AUF GLÜHENDEN KOHLEN

In ihrer Werkstatt in Feistritz im steirischen Murtal schmieden Hans und Marianne Wechselberger Räucherpfannen. Jedes Stück geformt aus schwerem Stahl. Ein Unikat, gefertigt für die Ewigkeit.

TEXT: VERENA RANDOLF FOTOS: LUPI SPUMA

Heißes Eisen. In der Vorweihnachtszeit schmiedet Hans Wechselberger täglich viele Räucherpfannen.



Aromatische Schwaden. In der Räucherpfanne rauchen und duften rund um den Jahreswechsel Weihrauch, Kiefern- und Fichtennadeln mit Wacholder.

Wenn Rauch aufsteigt im Kamin der alten Werkstatt mitten am Dorfplatz, wissen sie drüben im Ort, dass der Schmied wieder am Werken ist. Warmes Licht dringt aus dem kleinen Fenster, das unter dem Schieferdach hervorlugt. Wer sich die Zeit nimmt und kurz stehen bleibt, obwohl der Frost in der Dezemberkälte unter die Daunenjacke kriecht, sieht, wie der Schmied am offenen Kamin steht, die Zange in der Hand, die Wangen vor Hitze ganz rot.

In der Zeit vor Weihnachten friert nachts das Wasser im Holzfass zu, an das sich vor der Werkstatttür schief die Regenrinne lehnt. Wochentags tritt Hans Wechselberger alle halben Stunden mit seiner Zange, in der ein Stück Stahl glüht, vor die Tür und taucht das Eisen in die Tonne. Es zischt und raucht, und das Wasser taut trotz klirrender Kälte wieder ganz auf. Im Advent arbeitet Hans Wechselberger im Akkord. Er schmießt Räucherpfannen aus millimeterdickem

Stahl. Jedes Teil ein Unikat. Von Hand geschmiedet, gemacht für Generationen.

Zur Werkstatt führt vom Dorfplatz aus eine hölzerne Brücke über den wilden Feistritzbach. Der Holzsteg, das Dach, die Werkstattmauern, der Ofen – all das steht hier bereits seit über hundert Jahren. Hans Wechselberger ist der Sohn vom Schmied, der selber schon der Sohn vom Schmied war. Vier Generationen gibt es den kleinen Metallverarbeitungsbetrieb im Herzen von Feistritz im oberen Murtal schon. Damals fand sich in jedem Dorf in der Umgebung ein Handwerker, der zur Stelle war, wenn ein Wagenrad repariert oder ein Pferd beschlagen werden musste. Heute ist Hans der letzte Schmied in der Region.

Die Frau mit der Lederschürze an Hans' Seite ist Marianne. Gelernte Konditorin. Wenn der Schmied drüben in der kleinen Halle Kohle zu einem Häufchen türmt und im Ofen mit zwei, drei Handgriffen ➤

FRÜHER HAT MARIANNE FEINE TORTEN
VERZIERT. HEUTE SCHNEIDET SIE,
HINTER SCHUTZBRILLE UND VOLLVISIER,
FILIGRANE MUSTER IN DEN STAHL.

Feuer macht, startet die 49-Jährige den Kompressor, der unter lautem Knattern den Plasmaschneider antreibt. Die Einzelteile der Räucherpfannen werden aus großen Metallplatten getrennt. Boden und Wand, Deckel, Stiel und die Scharniere. Hans hält die silbernen Böden der Pfanne so lange über die heißen Kohlen, bis die Struktur der glatten Oberfläche springt. Wann der Zeitpunkt da ist, die glühende Zange aus dem Feuer zu ziehen, hat der Steirer im Gespür. Hans spannt den Pfannenboden in den Schmiedehammer, ein imposantes Gerät, das nach dem Prinzip einer Nähmaschine funktioniert. Per Pedal wird das Stück Eisen in Form geklopft.

Der 50-Jährige ist der Erste in diesen Räumlichkeiten, der nicht mehr selbst den Hammer schwingt, sondern die richtig harte Arbeit einer Maschine überlässt. Deswegen sehen seine Hände nicht so wie die eines Schmieds aus. Hans Wechselberger lacht. „Das stimmt“, sagt er. Die Finger sind schmutzig und schwarz, aber ohne Schwelen und Blasen. „Mein Vater hatte solche Pranken!“, erinnert sich Hans. Bärenpratzen dürften das gewesen sein. Der Reihe nach formt Hans die Einzelteile der Pfanne, kühlte sie ab, poliert sie und schweißt sie nachher zusammen.

Bevor er die Scharniere am Deckel befestigt – der mühsamste Arbeitsschritt, jener, der Hans auch am meisten Präzision abverlangt –, bringt er ihn zu Marianne: Die klemmt das Teil in einen Schraubstock und zeichnet mit Kreide zur Vorlage das christliche „IHS“-Symbol, das im Deutschen häu-

fig mit „Jesus, Heiland, Seligmacher“ übersetzt wird, auf das Metall. Früher hat sie mit Spritzsack und Zuckerguss feine Tortenböden verziert, heute schneidet die zweifache Mutter – hinter Schutzbrille und Vollvisier – mit dem 30.000 Grad heißen Lichtbogen des Plasmaschneiders filigrane Muster in den Stahl.

WENN DAS VIEH VERSORGT WAR

Auf die Idee, eine Räucherpfanne zu fertigen, wäre der Feistritzer Schmied vor gut zwölf Jahren nicht selbst gekommen. „Nein, wirklich nicht!“, sagt er. Ein ortsansässiger Landwirt besuchte ihn damals und wollte sich eine Pfanne anfertigen lassen. „Aber ich hatte keine Zeit“, erzählt Hans. Im darauffolgenden Jahr kam der Landwirt wieder. Ein Schulterzucken: „Zu viel zu tun!“ Als der Bauer im dritten Jahr noch einmal kam, setzte sich der Schmied mit Block und Bleistift an die Werkbank und fing an, einen Prototyp zu zeichnen. Wer kann nach so langer Zeit schon sagen, warum er etwas tat? Vielleicht hatte ihn ja einfach die Lust am Räuchern gepackt? Vielleicht wollte er den willensstarken Nachbarn nicht jedes Jahr auf seiner Schwelle stehen haben? Hans lacht.

Am alten Bergbauernhof, wo Marianne aufgewachsen ist, waren die Raunächte etwas Besonderes. Der Schnee türmte sich an Heiligabend oft bis übers Fenster. Wenn das Vieh im Stall versorgt war, holte der Vater einen Kübel aus Email. Da hinein legte er glosende Kohlen aus dem Ofen, Tannenzweige, Wacholder und Weih-





Letzter Schliff. Mit dem Plasmaschneider (li.) schneidet Marianne die Verzierung in den Deckel der Räucherpfanne.

Gut gehalten. Den Haken zum Aufhängen schlägt Hans mit dem Hammer in den Pfannenstiel.

Zusammengeschweißt. Das Ehepaar Wechselberger arbeitet seit gut zehn Jahren gemeinsam in der Schmiede.



Schutz vor Unheil. Vor der Bescherung geht Hans mit der Räucherpfanne durchs Haus. Eine ihm lieb gewordene Tradition.



rauch. Dann wählte er eines seiner fünf Geschwister, das ihn beim Gang durchs Haus begleiten sollte. Eine Zeremonie, die alle Ahnen so gehalten hatten. Ein jahrhundertealter Brauch, der Unheil vom Hof fernhalten und böse Geister austreiben sollte.

Die Kinder warteten derweil gespannt auf das Christkind. Darauf, dass endlich das Glöckerl in der Stube läutete. Auf den mit Strohsternen geschmückten Baum, die Vanillekipferl, vielleicht noch ein Geschenk. Sie waren mit Vorfreude erfüllt, die Nerven zum Zerreißen gespannt. So kurz vor der Bescherung dem kübelschwenkenden Vater Raum für Raum hinterherzugehen, das Vaterunser murmelnd – und sei die Aufgabe noch so salbungsvoll –, die Kinder rissen sich nicht darum. Durch Widerspenstigkeit auffallen wollte aber auch keines der fünf, wo das Christkind bestimmt schon in Hörweite war.

Während die Tradition des Räucherns vor einigen Jahrzehnten beinahe in Vergessenheit geraten war, halten die Jungen heute den Brauch wieder hoch. Hans hatte mit dem Räuchern lange nichts am Hut. Doch die beiden Wechselberger-Söhne räuchern mit Leidenschaft – „rauchen“, wie Hans sagt. Jahr für Jahr holt der Schmied vor Weihnachten die Räucherpfanne aus dem Keller. Ein verrußtes Modell, das sich gut in der rechten Hand tragen und schwenken lässt. Vor der Bescherung geht der Hausherr mit seinen Buben durch die Werkstatt, danach Raum für Raum durchs Elternhaus und weiter ins „Himmelreich“ – da, wo das eigene Wohnhaus an der paradiesischsten Adresse von Feistritz steht –, eine duftende Schwade aus Weihrauch und Nadelwald hinter sich herziehend. Ein generationenübergreifendes Ritual, das die ohnehin schon besondere Weihnachtszeit noch ein bisschen besonderer macht. „Für mich ist das einer der schönsten Momente im Jahr“, sagt Hans. „Wenn wir gemeinsam vom Friedhof zurückkommen, ganz durchgefroren, und ins Haus gehen, in dem es nach dem Räuchern so gut riecht.“

Die Räucherpfanne steht dann zum Abkühlen im Schnee neben der Haustür. Lebendiges Brauchtum, von Hand geschmiedet, zusammengeschweißt für die Ewigkeit.

* **Murtaler Räucherpfannen** sind am Servus-Marktplatz erhältlich unter servusmarktplatz.com

GOLDMÜNZE „AM HÖCHSTEN GIPFEL“

SO WEIT DAS AUGE REICHT



Die erste Münze der Serie „Naturschatz Alpen“ will hoch hinaus, in die Berge, in die Hohen Tauern, auf der Suche nach dem höchsten Gipfel. Sie wirft einen Blick auf den Großglockner, kunstvoll für alle Zeit in Gold geprägt. Was könnte schöner sein? Nur die Alpen selbst. Erhältlich in Geldinstituten, in den Filialen von Dorotheum Juwelier, bei philoro, im Münzhandel, bei Schoeller Münzhandel, im Münze Österreich-Shop Wien sowie unter www.muenzeoesterreich.at. **MÜNZE ÖSTERREICH – ANLEGEN. SAMMELN. SCHENKEN.**

ALTER BRAUCH FÜR SCHUTZ UND SEGEN

Zwischen Weihnachten und Heilige Drei Könige räuchern Menschen seit Jahrhunderten Haus und Hof:
Kräuter und Räuchermischungen für die wichtigsten Raunächte.

TEXT: VERENA RANDOLF



Lavendel: Der blumige Duft des Lavendels soll inneren Ausgleich bringen und auch für erholsamen Schlaf sorgen. Er kann beruhigen oder erfrischen, geräuchert wirkt er desinfizierend und reinigend.



Wacholder: Seine Beeren und Nadeln riechen würzig und sollen keimtötend wirken. Bereits im Mittelalter wurden in den Straßen Wacholderfeuer entzündet, die die Menschen vor der Pest schützen sollten. Zudem sorgt Wacholder für ein angenehmes Raumklima.



Weihrauch: Der intensive, leicht süßliche Weihrauch mit seiner beruhigenden, heilenden Wirkung wird zum Segnen verwendet. Zudem wird dem Harz der Pflanze eine reinigende Wirkung nachgesagt.



Beifuß: Beifuß gilt als eine der bedeutsamsten heimischen Schutz- und Heilpflanzen. Sein mentholartiger Geruch soll eine stark reinigende Wirkung entfalten und die Selbstheilungs Kräfte stärken.

Rosmarin: Er gilt als Schutzpflanze und hilft, die Atmosphäre in Räumen zu klären. Sein Duft wirkt anregend und aufmunternd.



Rezepturen für die Nächte zwischen den Zeiten

Für die Thomasnacht

Einst war die Nacht von 21. auf 22. Dezember die Zeit des Orakelns. Diese Räuchermischung öffnet den Geist, reinigt und schützt:

1 Teil Beifuß
1 Teil Wacholderbeeren
1 Teil Johanniskraut
½ Teil Engelwurzsamen oder -wurzeln
1 Teil Fichtenharz
½ Teil Weihrauch, ½ Teil Salbei

Für Heiligabend

Gute Energie und Geborgenheit halten am Heiligen Abend mit dem Duft dieser Räuchermischung Einzug:

2 Teile Rosenblätter
1 Teil Quittenkerne und -schalen
1 Teil Propolis
¼ Teil Weihrauch, ½ Teil Styrax

Für Silvester

Die Silvester-Mixtur hilft, loszulassen und sich auf Neues einzustimmen:

1 Teil Mädesüß, ½ Teil Goldrute
1 Teil Kamille
1 Teil Myrrhe
½ Teil Weihrauch, ½ Teil Mariengras

Für die Dreikönigsnacht

Mit positiver Energie und Mut begleitet uns diese Mischung in der Nacht von 5. auf 6. Jänner ins neue Jahr:

1 Teil Rosmarin
1 Teil Eisenkraut
½ Teil Waldmeister
1 Teil Lärchen- oder Fichtenharz
½ Teil Weihrauch, ½ Teil Lavendel

* Zum Nachlesen: Christoph Frühwirth:

„Nächte zwischen der Zeit. Raunachtsgeschichten und Räucherrituale“.

Erschienen 2020 im Servus Verlag.

Um 20 Euro bei servusmarktplatz.com

jura®

»Frisch
gemahlen,
nicht
gekapselt.«

R.F.



Roger Federer
Größter Tennis-Champion
aller Zeiten

Die edle Z8 begeistert selbst anspruchsvollste Genießer wie Roger Federer. Ihr skulpturales Design mit einer Top- und Frontpartie aus 3 mm starkem Aluminium macht sie zum Solitär in jeder Umgebung. Modernste Technologien wie der Professional Aroma Grinder, P.E.P.® oder die Feinschaum-Technologie erlauben die Zubereitung von 21 verschiedenen Kaffeespezialitäten vom kurzen, feurigen Ristretto bis zum langen, bekömmlichen Barista Lungo auf Knopfdruck. Das 4,3"-Touchscreen-Display macht die Bedienung einfach und intuitiv. Dank dem Smart Connect lässt sich die Z8 sogar übers Smartphone steuern, und das I.W.S. erkennt den Wasserfilter automatisch. JURA – If you love coffee.

jura.com

AUF KRIPPERL-ROAS

Winter für Winter schnitzten einst die Bergmänner, Bauern und Knechte des Salzkammerguts Holzfigur um Holzfigur. Oft eine ganze Stube voll.
Zu Besuch bei den schönsten Kripperln rund um Ischl.

TEXT: CAROLIN GIERMINDL FOTOS: INGOLF HATZ



Die Kalß-Krippe. Ob Fischer oder Fuhrwerke, Schafhirten, Bäuerinnen, Könige oder Elefanten: In der szenenreichen Landschaftskrippe des Ischler Stadtmuseums trifft alles aufeinander. Der Stall von Bethlehem wurde einfach mitten hinein ins Salzkammergut gebaut.





Brav isser. Alexandra Hödlmoser lässt sich von Amigo beschnuppern. Die Fiakerin ist dick eingepackt. Sie und ihr Pferdegespann bringen Kripperl-Reisende von Haus zu Haus.

Blitzschnell saust das Seil ihrer Goaßl durch die Luft, dass es schnalzt. „Oiso, Buama, gemma“, ermuntert Alexandra Hödlmoser ihre beiden Rösser. Und schon traben Amigo, ein Polnisches Warmblut, und Lipizzaner Lord im Gleichschritt übers Pflaster. Entlang der Traun, vorbei an den kahlen Alleeäumen der schönen Esplanade führt die Kutschfahrt. Wir sind auf Kripperlroas in Ischl.

Bereits Mitte des 19. Jahrhunderts soll die Tradition des Kripperl-schauen-Gehens hier in Bad Ischl entstanden sein. Weil der Salinenbeamte Franz Oberleitner, ein sogenannter Pfiesel-und-Fuderl-Schreiber, eine riesige, ganz einzigartige Krippe besaß. Und die zog Leute aus nah und fern an.

Seitdem sind Jahr für Jahr zwischen 25. Dezember und 2. Februar Krippen-Pilger willkommen, Alexandra Hödlmoser kutschiert viele von ihnen von Haus zu Haus. Schon ihr Vater, im Hauptberuf Brief-

träger in Bad Goisern, war Fiaker in Ischl. 40 Jahre lang wartete er im Kurpark auf Fahrgäste. 2003 übernahm Tochter Xandi seine kleine Fiakerei.

„Brrr.“ Vor einem großen gelben Haus hält die Kutscherin jetzt. Wir sind vor dem Museum der Stadt, und hier steht sie: die berühmte Kalß-Krippe. Was für eine märchenhafte Welt in Miniaturausgabe. Kleine Tempel und Bergbauernhöfe, Hirten, Holzknechte, Könige, Elefanten, Fischer, Pferdekutschen – alle scharen sich um ein kleines Kind in der Krippe. Wie ein Theaterstück, komplett aus Holz geschnitzt, wirken die bunt aneinandergewürfelten Szenen. Jede Schindel, jede Buckelkraxe, jeder Rock – alles wirkt frappant echt. Dass diese Krippe existiert, hat übrigens gleich doppelt mit der Geburt eines Kindes zu tun.

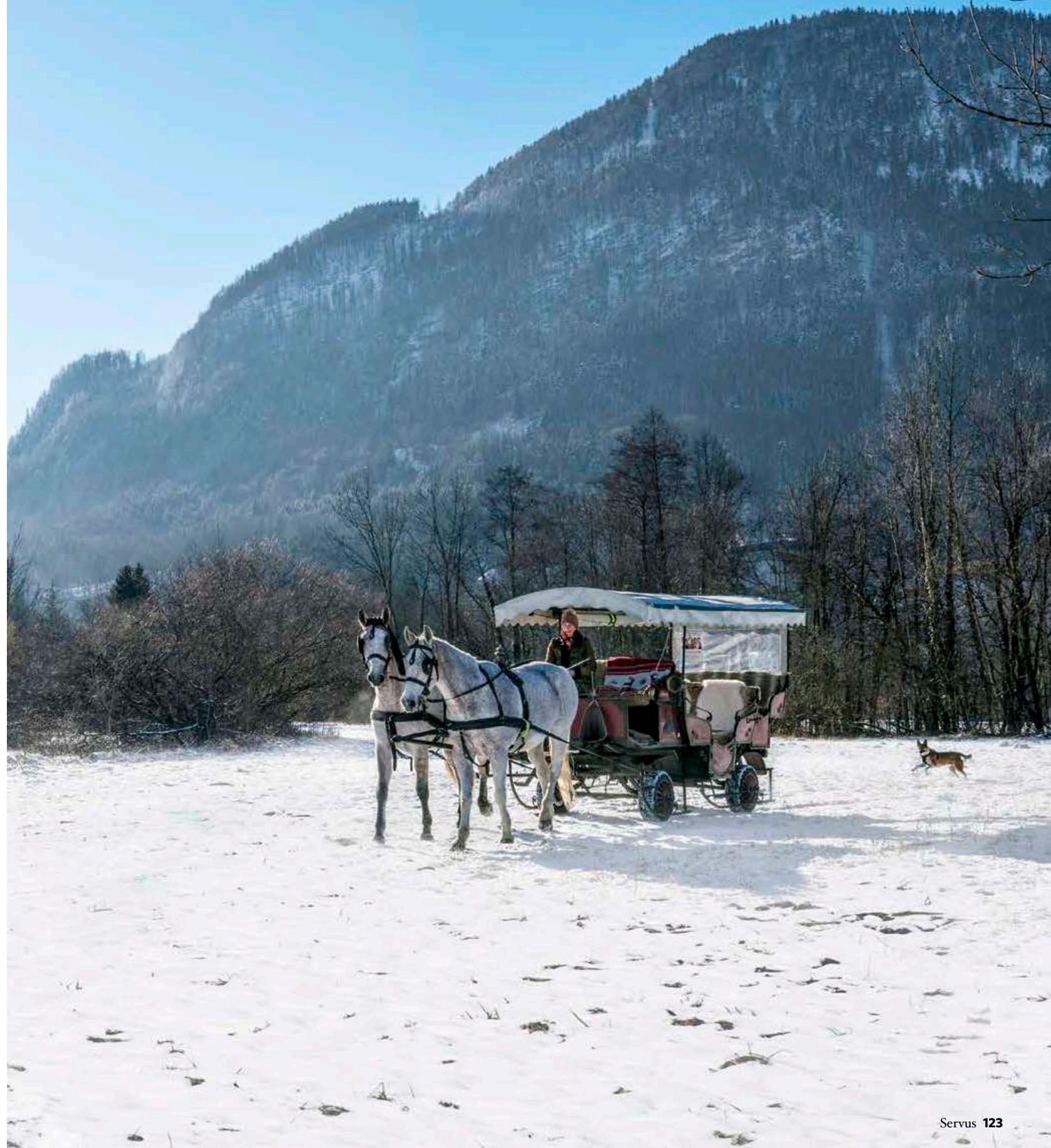
Weil seine Ehe bis dahin kinderlos geblieben war, schwor der eingangs erwähnte Franz Oberleitner, eine ganz und

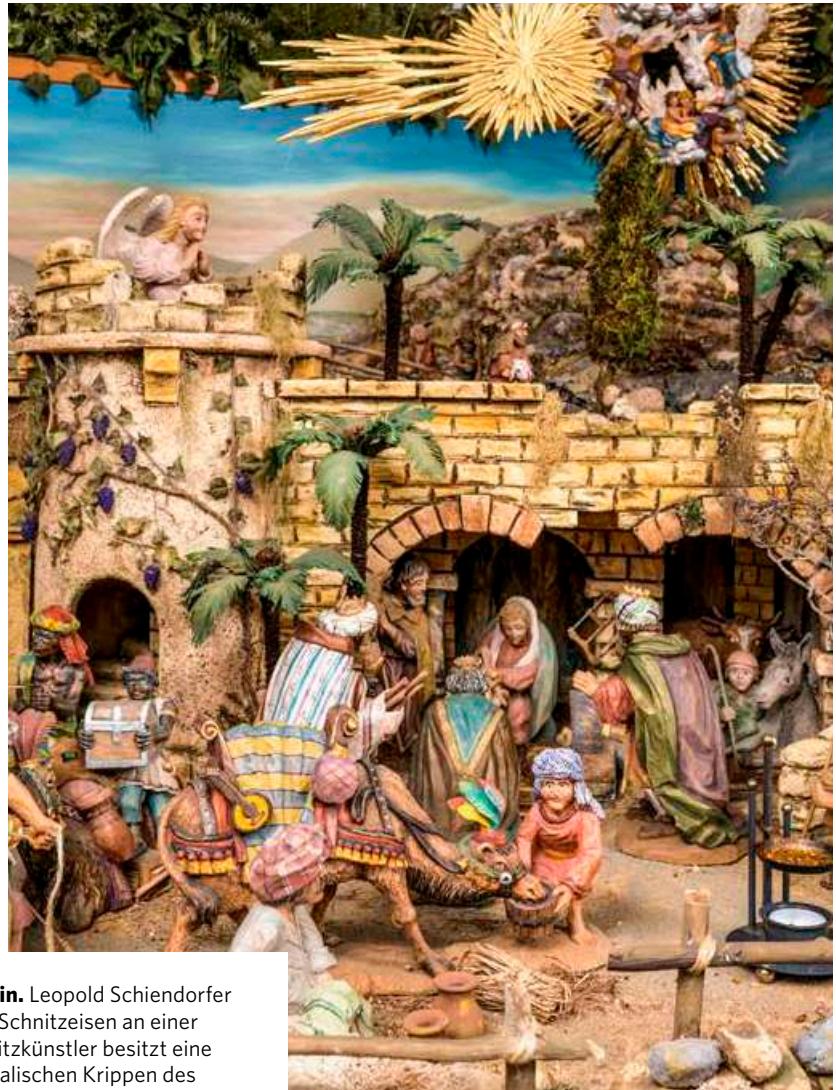
gar wunderbare Krippe zu errichten, sollte sich doch noch Nachwuchs einstellen. Als ihm im Jahr 1838 dann ein Sohn geschenkt wurde, eilte er sofort nach Ebensee, kaufte die Heilige Familie, ein paar Hirten, einen Stall und erweiterte die Krippe im Lauf der Jahre um 300 Figuren. Kaufmann Johann Kalß, der die Attraktion rund 40 Jahre später erwarb, ließ auch noch mechanische Raffinessen einbauen. Jetzt wird in der Kalß-Krippe auf Knopfdruck gesägt, geschmiedet, ja sogar eine Glocke geläutet.

DER FERNE ORIENT IST SO NAH

Unsere Roas führt hinaus aus der Stadt, hinauf nach Perneck. Links und rechts angesetzte Berge, ein Bächlein fließt durch das hochgelegene Dorf. Mit nur zwei Pferdestärken dauert es eine Weile von Ischl hierher. „Ich hab schon 'glaubt, ihr kommts gar nicht mehr“, sagt daher Leopold Schiendorfer, schlüpft vor der Haustür in seine ➤

Ganz in Weiß. Auf der Wiese vor dem Hausberg der Ischler, dem Siriuskogel, liegt Schnee. Die Fiakerin ist mit ihren weißen Pferden unterwegs zu den Krippenvätern in der Ortschaft Perneck.





Große Weihnacht in klein. Leopold Schiendorfer arbeitet mit kleinem Schnitzeisen an einer Blockkrippe. Der Schnitzkünstler besitzt eine der schönsten orientalischen Krippen des Salzkammerguts (rechts daneben). Unten rechts: Die Heimatkrippe der Familie Linortner füllt die ganze Stube. Sogar auf dem Fensterbankerl stehen noch Hirten, Gämser und Jäger. Links: Könige und ihr Gefolge vor der Geburtsgrotte aus Holz und Moos.





Stadt an der Traun. In der Kaiserstadt Bad Ischl hat das Kripperl-schauen-Gehen eine lange Tradition. Die verschneite Bergwelt ist dafür die perfekte Kulisse.

Filzstiefel und führt uns ins Untergeschoß. Gut drei Quadratmeter groß ist seine orientalische Krippe. Lauter Palmen, Zypressen, Kamele, Wasser- und Lampenträger – jedes Stück, jede einzelne Figur hat Leo Schiendorfer eigenhändig entworfen. Mit Kripperlmörtel, einem Gemisch aus Kreide, Leim und Sägespänen, hat der erforderliche Mann etwa Türme und Rundbögen gemauert.

Ob Mandolinen, Tonkrüge, Turbane – jedes Detail stimmt. Der ehemalige Bergbau-meister sucht ständig nach Inspiration. Erst letzte Woche war er wieder in Altmünster, dort steht die „Mutterkrippe“ des Salzkamerguts. Johann Schwanthaler, ein Spross der berühmten Bildhauerfamilie, hat sie 1770 geschnitzt. „Und weil der nicht wusste, wie ein Kamel oder ein Elefant ausschaut, hat das Kamel jetzt einen Schwanenhals und der Elefant einen Saurüssel“, erzählt Leo Schiendorfer. Ein Phänomen, das sich in so mancher Heimatkrippe wiederfindet.

Wir sind weitergezogen, zu Krippenvater Ludwig Gratzer. „Friede den Menschen auf Erden“, steht in Blau auf das weiße Tuch gestickt, das vor der Krippe hängt. Die Hälfte der guten Stube ist voller Berggipfel und Hütten, Hirten, Ochsen und eine Gämse.

220 Figuren aus Lindenholz hat Ludwig Gratzer vom Urgroßvater geerbt. Drei Wo-chen braucht er, um dessen Heiliges Land aufzustellen. Im Oktober schon sucht er Moos im Wald, dann baut er den Bühnen-boden, zuletzt holt er acht Kisten mit den in Zeitungspapier gewickelten Schafen, Ziegen, Jägern und Bergarbeitern. Weil sein Urgroßvater ein Lebtag an der Sudpfanne beschäftigt war, hat er auch Stollen in die Kripperlwelt gearbeitet. Sogar einen Wirten gibt es in Nazareth, das Gasthaus Edelweiß.

Die letzte Krippe auf unserer Roas steht im schönen alten Bauernhaus der Familie Linortner. „Der Johann Linortner ist mit Leib und Seele Kripperlvater, der lebt sich da ja

richtig hinein“, erzählt Fiakerin Alexandra. Es dämmert bereits, als uns der Altbauer seine szenenreiche Landschaftskrippe zeigt.

REISE NACH INNEN

Wie viel Weihnachtsstimmung doch von den einfachen Materialien dieser Krippe ausgeht. Da braucht es kein Glitzern, Glimmern, keinen Strass. Da genügen Zweige, ein paar Fleckerl Moos und Rinde – schon ist es da, dieses wohlig warme Gefühl der Geborgenheit, des Angekommenseins. Kein Zufall, dass die Landschaftskrippen des Salzkammerguts zum immateriellen Kulturerbe unseres Landes gehören.

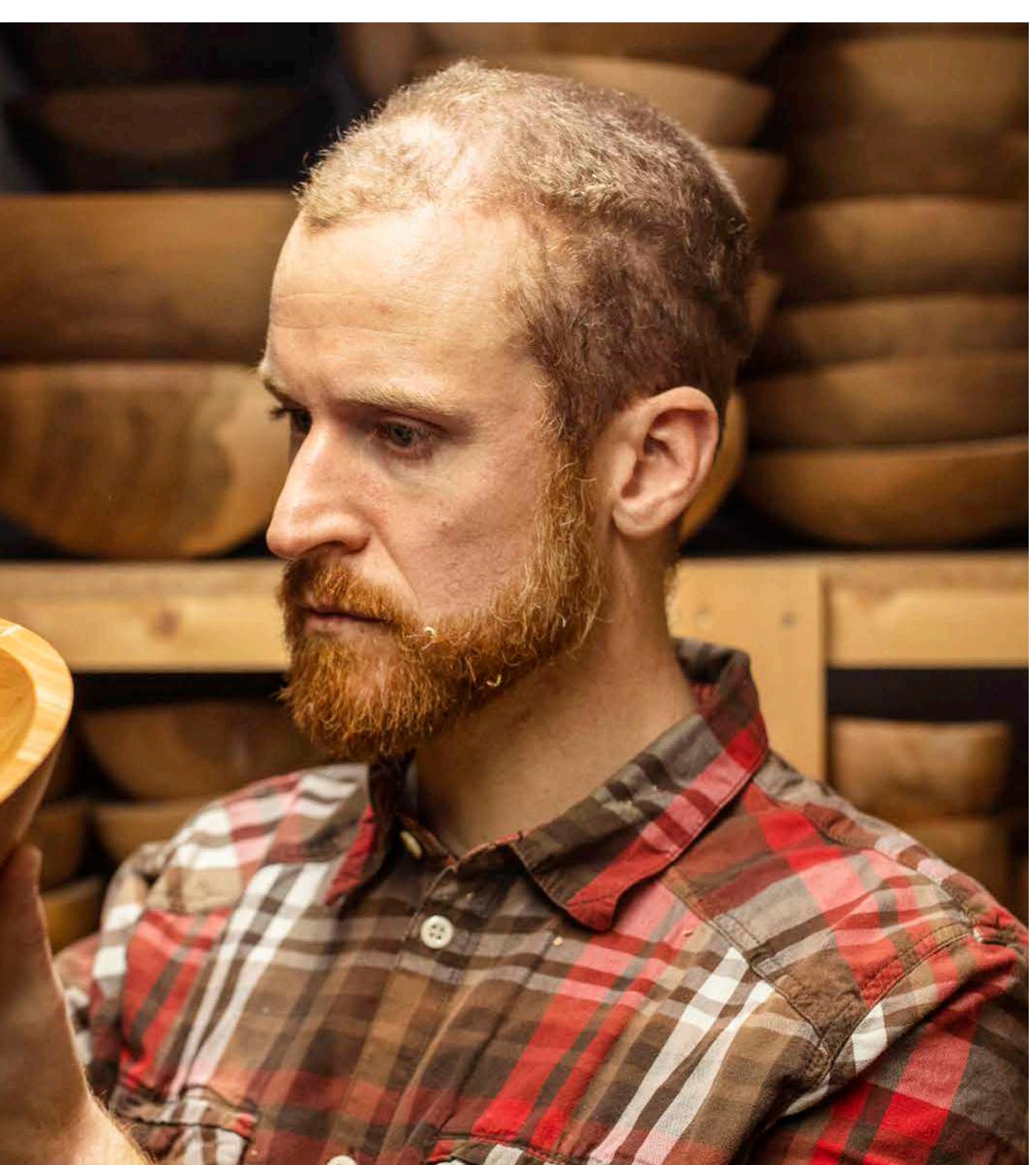
✿ **Kripperlroas Bad Ischl:**
ab 2. Jänner 2021. Termine & Voranmeldung
beim Tourismusverband Bad Ischl,
Auböckplatz 5, Tel.: 06132/277 57,
badischl.at

MIT HOLZ, HIRN UND AUGENMASS

Im Leben von Franz Keilhofer geht es ganz schön rund.
Der Berchtesgadener ist Mathematik-Nachhilfelehrer
und Botschafter Bayerns. Vor allem aber ist er eines:
mit Leib und Seele Drechsler. Besuch in seiner Werkstatt.

TEXT: CAROLIN GIERMINDL FOTOS: FLORIAN BACHMEIER





Kritischer Blick. Streng begutachtet Franz Keilhofer noch einmal die ohnehin sorgsam gedrechselte Schale aus Esche. Sie ist von vollkommener Schönheit. In den Regalen trocknen bereits die nächsten Meisterwerke.



Im Heustadl. Mit der Motorsäge hat der Drechsler den frisch gefällten Stamm der Esche in Scheiben geschnitten. Jetzt geht's ans „Filetieren“. Franz Keilhofer markiert mit dem Stift jene Stücke, die sich gut zum Drechseln von Schalen eignen.

Der Watzmann ruft. Ganz nah steht das Wahrzeichen Berchtesgadens am Gattermannlehen, dem alten Bauernhof der Keilhofers. Sollte der sagenumwobene Berg also tatsächlich einmal Laute von sich geben, würde Franz Keilhofer sie bestimmt wahrnehmen.

Derweil aber hört man auf dem Hof am Rand von Bischofswiesen nur eine Henne gackern. Ganz aufgeregt ist das hellbraune Federvieh. Warum? Weil Franz Keilhofer gleich neben ihrem Nest im Heustadl den mächtigen Stamm einer frisch gefällten Esche in handliche Stücke schneiden wird. „Filetieren“ nennt der Drechsler diesen ersten Arbeitsschritt, er klappt das Visier seines Schutzhelms nach unten und reißt die Motorsäge an. „Heehöhöömm!“ Dabei ist der 33-Jährige eher ein Mann der leisen Töne.

Aber einer, der weiß, was er will. Und mit Nachdruck seinen eigenen Weg geht.

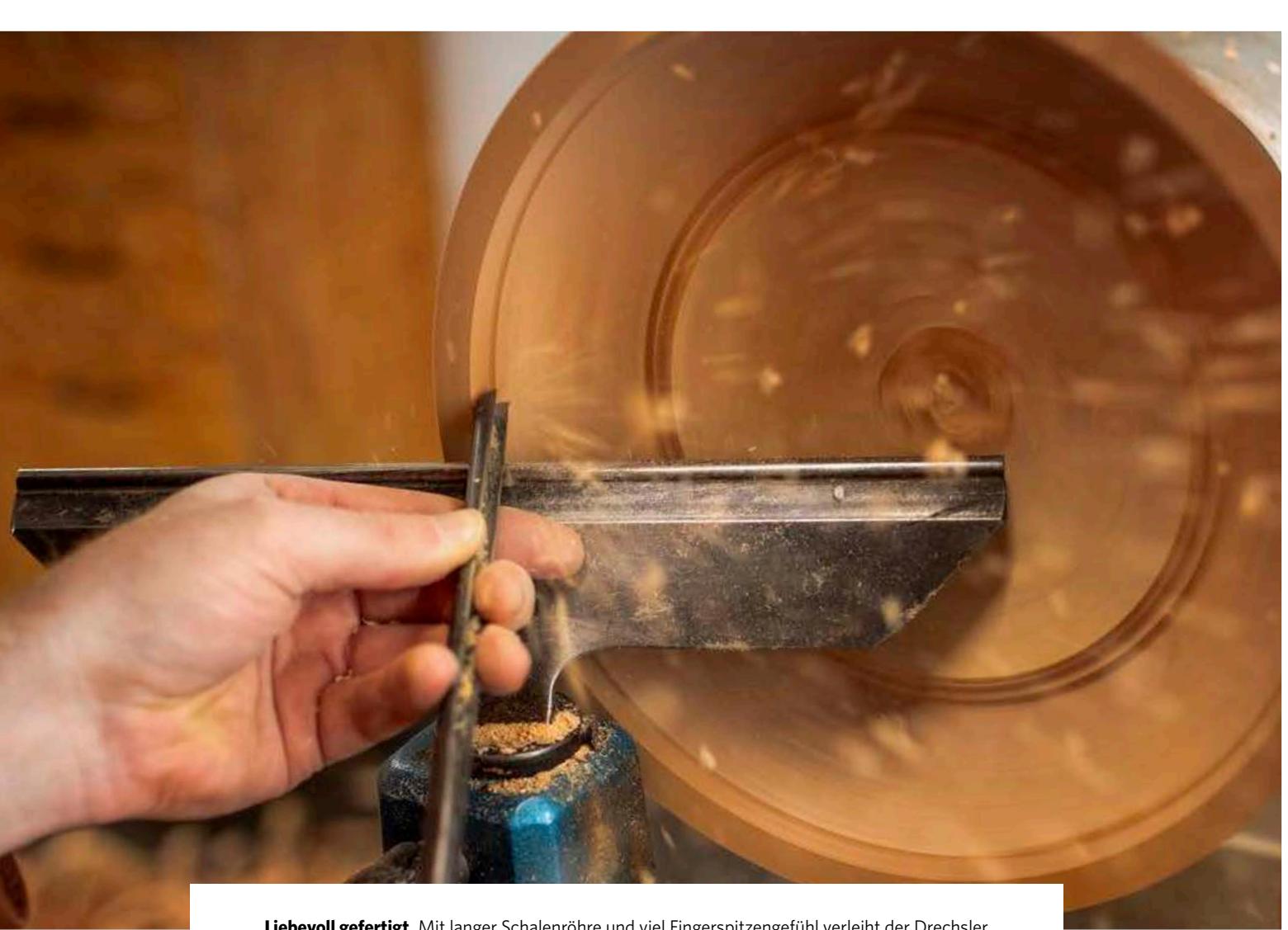
Rein optisch würde er genauso gut nach Berlin oder Bologna passen, doch der auffällig tätowierte Oberbayer lebt leidenschaftlich gern im 7.000-Einwohner-Ort Bischofswiesen. „Diesen Drang, den viele schon in der Schule gehabt haben – ich will weg, weg aus dem Dorf –, den gab es bei mir nicht. Ich bin einfach gern daheim“, sagt er und dreht und wendet das Stück des soeben geschnittenen Stamms beidhändig.

Werkzeugmacher hat Franz Keilhofer im Ort gelernt, danach in Salzburg Ingenieurswissenschaften studiert und schon während des Studiums gespürt: Das ist nicht seines. „Damals ging es mir eine Zeitlang nicht gut, und in dieser Zeit hab ich das Drechseln für mich entdeckt“, erzählt er.

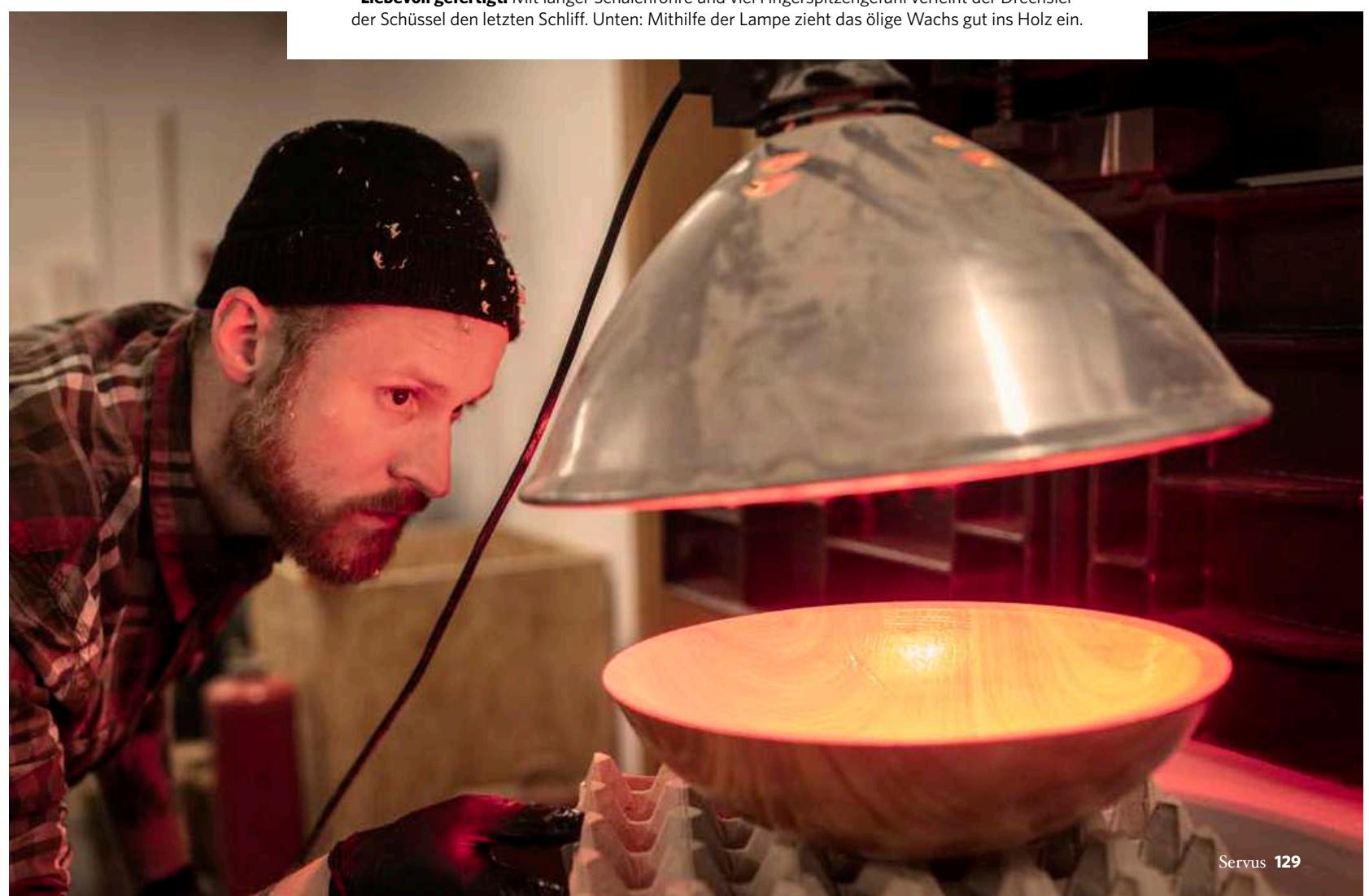
Vom ersten Tag an hat ihn die Drechslerie nicht mehr losgelassen. Was er am Werkstoff Holz so besonders findet? „Holz ist ein warmes Material, es lässt sich gut formen. Und dieses Formen fasziniert mich.“ Drechseln sei für ihn „wie rückwärts Töpfern“. Während man beim Töpfen aus Lehm etwas aufbaut, nimmt ein Drechsler an der Drehzscheibe immer so viel weg, bis nur mehr das übrig bleibt, was übrig bleiben soll.

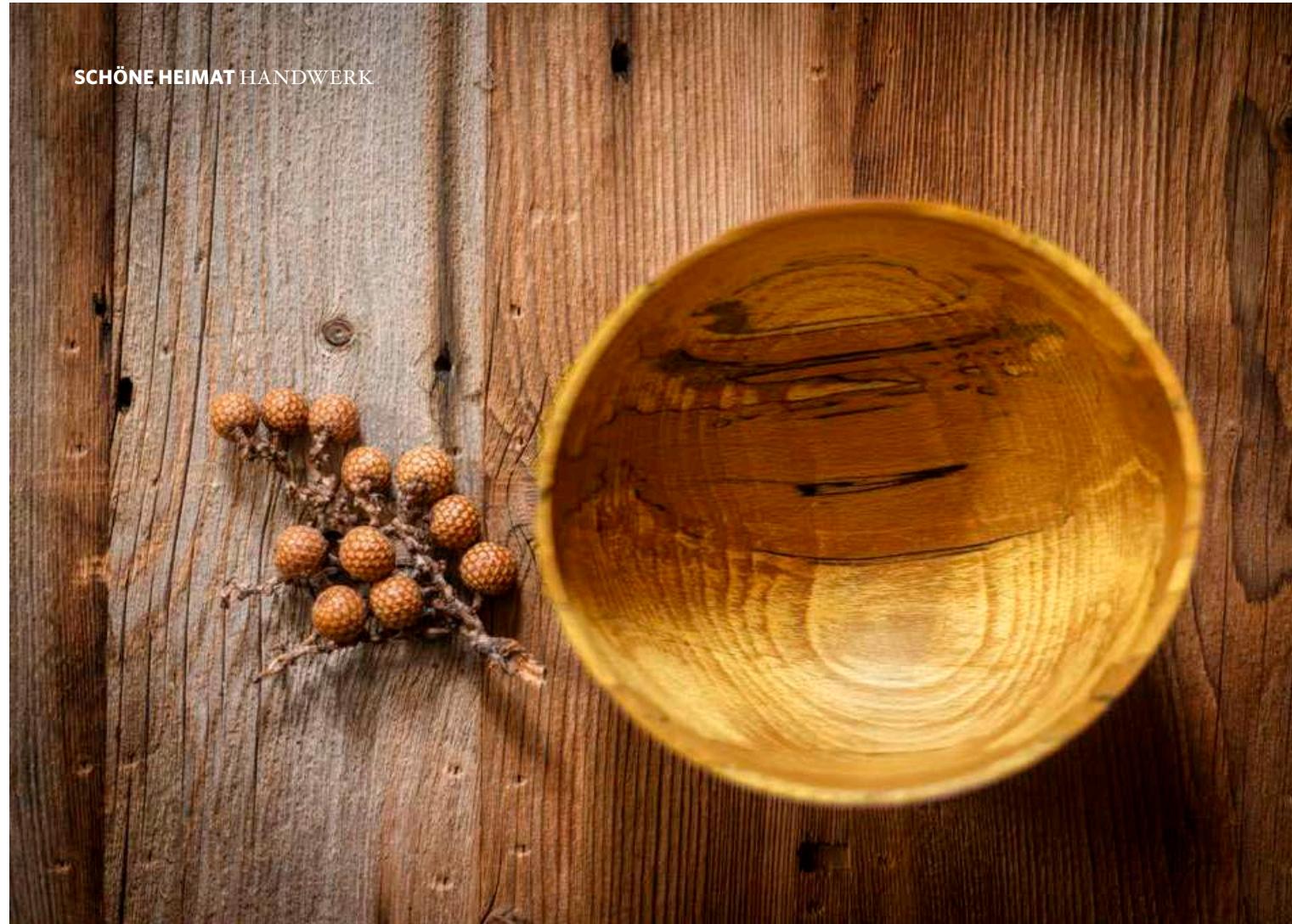
EIN SPAN FÄLLT SELTEN ALLEIN

Fast liebevoll beugt sich der Berchtesgadener jetzt über das eingespannte grobe Holzstück vor ihm an der Drehbank. Mit einer sogenannten Schalenröhre drückt er fest gegen den Rohling, der sich unter lautem Getöse der Maschine ständig im Kreis dreht. Unablässig fliegen dabei lange, breite ➤



Liebevoll gefertigt. Mit langer Schalenröhre und viel Fingerspitzengefühl verleiht der Drechsler der Schüssel den letzten Schliff. Unten: Mithilfe der Lampe zieht das ölige Wachs gut ins Holz ein.





Schlichte Schönheit. Wie viel Wärme von all den Holztönen ausgeht – von den Uxi-Nüssen, den Früchten eines Edelholzbaums, ebenso wie von der formvollendet gedrechselten Schale aus Buche.

Locken durch die Luft. Es geht rund in der Werkstatt, vor allem zu Beginn jeder Dreharbeiten. „Je feiner die Späne werden, desto fortgeschritten ist der Arbeitsprozess“, ruft Franz Keilhofer laut, um die Maschine zu übertönen. Wenn er anfängt, einen Schwung neuer Schalen zu produzieren, steht er zu Mittag schon knöchelhoch in Spänen. Sein Vater kommt dann mit dem Traktor und holt die künftige Streu für den Stall.

In einem kleinen Anbau, gleich links vom Elternhaus, hat er sich Arbeitsräume eingerichtet. Franz und Freundin, Mama, Papa, der Bruder, dessen Freundin und die Oma wohnen auf dem großen Hof. Das Leben als Großfamilie unter einem Dach ist nicht nur romantisch. „Das ist schon eine gewisse Herausforderung.

Man muss Kompromisse eingehen, sich selbst zurücknehmen. Aber bei uns funktioniert das im Großen und Ganzen gut“, sagt er. Und was meint die Oma dazu, dass er von Kopf bis Fuß tätowiert ist? „Sie sagt entweder: ‚Schee bist du angemalt. Geht des schon wieder weg?‘ Oder sie sagt: ‚Ja, fürchterlich! Wie kann man sich nur so verunstalten.‘ Das kommt ganz auf ihre Tagesverfassung an.“ Der Enkel lächelt und ergänzt: „Aber ich glaub, sie schätzt mich als Mensch.“

DER UNGEWÖHNLICHE BOTSCHAFTER

Zum Werbebotschafter Bayerns hat man den bärtigen Holzhandwerker vor Jahren gekürt, er sollte den Freistaat repräsentieren, ihm – gemeinsam mit sieben anderen Menschen – ein Gesicht verleihen. Die Medien fanden dabei fast nur Franz Keilhofer

spannend. Sein roter – damals noch langer – Bart, die Körperbemalung, sein alter Handwerksberuf. „Es gab keinen Fernsehsender, der nicht auf unseren Hof kam“, erinnert er sich. Neben Zuspruch gab's auch Empörung. „Des san ned mir. Des is doch ned Bayern“, fasst Franz Keilhofer die kritischen Reaktionen zusammen. Er nahm's gelassen. „Natürlich ist Bayern Tracht, Tradition und Lederhose. Aber auch junge, kreative Leute gehören zu Bayern“, sagt er selbstbewusst.

Mehr als zwei Dutzend große und kleine Schalenröhren hängen ordentlich auf einem Brett rechts neben dem Fenster. Eher unauffällig sind die halbrunden Werkzeuge mit dem schrägen Außenschliff, ohne die beim Drechseln nichts geht. Franz Keilhofer hat sogar ein eigenes vierteiliges Röhrenset ➡



ZUM Dahinschmelzen

*Ein Traum aus Schokomasse und Topfencreme, verfeinert mit einem Hauch Zimt:
Die Wintertorte von Christina Bauer gelingt mit der neuen
Kenwood Titanium Chef Patissier XL im Handumdrehen.*

ZUTATEN

TEIG

200 g Schokolade
6 Eier (Größe L)
200 g zimmerwarme Butter
220 g Zucker
300 g Mehl
250 ml Milch
1 Pkg. Backpulver

CREME

5 Blatt Gelatine
500 g Topfen
60 g Zucker
1 TL Zimt
300 ml Schlagobers

ZUBEREITUNG

1. Die Schokolade schmelzen.
2. Eier trennen und das Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen.
3. Schokolade, Butter, Zucker und Dotter in eine Rührschüssel geben und gut verrühren. Anschließend Mehl, Milch und Backpulver hinzufügen.
4. Zum Schluss noch den Eischnee vorsichtig unterheben.
5. Den Boden einer Tortenform mit Backpapier auslegen. Den Teig in die Form füllen und im vorgeheizten Ofen bei 170 Grad Heißluft ca. 60 Minuten backen.
6. Für die Creme die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen.
7. Den Topfen mit Zucker und Zimt gut verrühren.
8. Das Obers steif schlagen und vorsichtig mit dem Topfen vermengen. Die Gelatine (nach Packungsanweisung) auflösen und rasch untermengen.
9. Die ausgekühlte Torte zweimal waagrecht durchschneiden und mit der Creme füllen. Mit dem Cremerest die Torte außen bestreichen. Danach die Torte noch weihnachtlich verzieren.

► Weitere Rezeptideen finden Sie auf servus.com/kenwood



*Mehr Backfreude mit der neuen
Kenwood Titanium Chef Patissier XL
– die Chef, die wärmt und wiegt.*



Tief verschneit. Meterhoch liegt der Schnee rund ums Gattermannlehen, den Bauernhof der Keilhofers. Franz nimmt auf dem Weg vom Heustadl in seine Werkstatt die Schutzbrille vom Kopf. Sonst sieht er nichts vor lauter Schneegestöber.

entwickelt, es sind elegante Drechselröhren mit schwarzen, glänzenden Holzgriffen. Der Mann hat ein Gefühl für Formen, ein Auge fürs Design. Kein Wunder, dass er am liebsten stundenlang an der Drehbank steht. „Das Drechseln selbst macht natürlich am meisten Spaß“, gesteht er. Doch in Summe erfordert der Rest des Arbeitsprozesses weit mehr Zeit: Holz kaufen, heimfahren, lagern, schneiden, sägen, schleifen.

Sich Zeit nehmen, geduldig sein gehört generell zum Berufsbild eines Drechslers. Monatelang etwa muss so eine grob geformte Schale aus frischem Holz, wie sie Franz Keilhofer heute Vormittag gedrechselt hat, im Regal trocknen. Erst dann kann sie noch einmal gedrechselt, geschliffen, fein poliert werden. Dann erst entstehen diese edlen, vollendet schönen Gefäße,

die begeisterte Kundschaft finden. Leute, die Holz zu schätzen wissen, kaufen bei Franz Keilhofer. Sie finden sich quer durch alle Schichten. „Manche meiner teuersten Sachen hab ich an sogenannte ‚einfache‘ Leute verkauft. Geld und Geschmack laufen ja nicht parallel“, meint er und zwinkert.

SPÄTES MATHE-GENIE

Zwanzig Stunden in der Woche wird Franz Keilhofers Werkstatt stets zur Lernwerkstatt. Viele Maturanten bereiten sich mit seiner Hilfe vor. Er hat einen guten Ruf als Nachhilfelehrer für Mathematik. „Weil ich weiß, wie es ist, etwas nicht zu verstehen. Ich hab mir Mathe in der Schule hart erarbeiten müssen“, sagt er über sein Erfolgsgeheimnis. Noch einen Job hat der Berchtesgadener. Er steht immer wieder vor der

Kamera. Weil es offenbar wenig bärtige Rothaarige mit Körperbemalung gibt, ist er ein gefragtes Fotomodell. „Das ist aber keine Leidenschaft von mir. Es wird gut bezahlt, ich mache es und fahr abends wieder heim. Das war's aber auch.“

Franz Keilhofer ist zufrieden. „Es soll so bleiben, wie es ist“, sagt er. In zwanzig Jahren, vielleicht schon früher, möchte er den Hof übernehmen, ihn auf seine Weise weiterführen. So, wie es seine Zeit als Drechsler zulässt, sagt der Berchtesgadener und blickt hinaus auf die verschneite, buckelige Welt am Fuße des Watzmanns.

* **Franz Keilhofer**, Aschauerweiherstraße 53, 83483 Bischofswiesen, Deutschland,
Tel.: +49/1514/2430721, gingerwood.de



Der neue **CR-V**
e:HEV
Sport Line

Der fühlbar
effiziente Hybrid

Jetzt Probefahrt mit dem
selbstladenden Hybrid
reservieren: www.honda.at



Honda **e:TECHNOLOGY**

Abbildung zeigt Honda CR-V 2.0 i-MMD Hybrid Sport Line in Crystal Black Pearl. Kraftstoffverbrauch und Emissionen (kombiniert – WLTP):
6,6–7,1 l/100 km; CO₂-Emission (g/km): 151–161.

DER KLEINE GRENZVERKEHR

Rund um den Turracher See, auf der zweigeteilten Turracher Höhe,
gibt's eisige Wetten, Zirben mit zwei i, Wanderwege von Kärnten
in die Steiermark und umgekehrt – und Winterfreuden bis spät in die Nacht.

TEXT: ACHIM SCHNEYDER FOTOS: MIRCO TALIERCIO



Stille Landschaft. Seit jeher gibt es auf der Turracher Höhe kein Riesen-Remmidemmi und kein lautes Après-Ski. Ein Großteil der Natur ist noch völlig unberührt geblieben. Hier die Kornockmulde.





5. und 6. Generation

Christoph Brandstätter, Juniorchef des Seehotels, mit seiner Frau Christina. Und dass das Haus auch in Zukunft ein Familienbetrieb bleibt, dafür ist zumindest vorgesorgt. Stammhalter Erik kam 2012 zur Welt, Tochter Alina 2014.

Hüttenzauber

Die Sonnalm (links) wurde 1985 eröffnet und befindet sich auch im Besitz der Familie Brandstätter. Sie liegt am Pistenrand und ist entsprechend urig eingerichtet.

Tradition

Die Schützenscheibe wurde zum 85. Geburtstag des Hotels angefertigt, der aus organisatorischen Gründen schon ein paar Monate früher, im Oktober 1989, gefeiert wurde. Der Grundstein wurde 1905 gelegt, in diesem Jahr sind es also schon stolze 115 Jahre.



D

ie vergangenen Nächte waren sternenklar und bitterkalt. „Gut so“, sagt Christoph Brandstätter und grinst, „jetzt werden meine Leute und ich gewinnen.“ Am 12. 12. um 12 Uhr 12 entscheidet sich auf der Turracher Höhe nämlich die traditionelle Eiswette – heuer zum elften Mal.

Bei den ersten Malen war's noch ein bärenstarker Mann, der – freilich gut gesichert für den Fall der Fälle – zwei volle 25-Liter-Bierfässer vom Bootssteg des Seehotels Jägerwirt am Ostufer hinüber zur Halbinsel am Westufer schleppte. Distanz: knapp 300 Meter. Und wenn das Eis hielt – was die Gruppe um Christoph, Juniorchef des Jägerwirts, bis heute traditionell prognostiziert, die gegnerische Fraktion folglich aber in Abrede stellen muss –, wurde der Turracher See offiziell freigegeben. Zum Eislaufen, zum Langlaufen, zum Eisstockschießen, für das Seetaxi – ein Schneemobil mit Haltestangen, das Skifahrer zu Liften an der anderen Seeseite zieht – oder einfach nur zum Schlendern in der Wintersonne. In den vergangenen Jahren wurden die starken Männer übrigens von Feuerwehrtauchern aus der Region als eisige Testpersonen abgelöst.

„Die erste Wette haben der Helmut – ein deutscher Stammgast unseres Hotels – und ich im August 2009 aus einer sommerlichen Hitzelaune heraus abgeschlossen. Der Einsatz betrug stolze 500 Euro, die ich als Gewinner schließlich spendete“, erinnert sich Christoph an die Premiere. „Ein Jahr später war die Sache dann schon ein kleines Spektakel mit neugierigen Zuschauern, wobei der Helmut und ich je ein Team gebildet haben, in das man sich mit einer freiwilligen Spende einkaufen konnte. Und der jeweilige Gewinner lässt die Gesamteinnahmen seither einem guten Zweck in der Region zukommen. Wobei ich, der gebürtige Steirer, im Falle des Sieges in der Steiermark spende, der als Deutscher quasi neutrale Helmut in Kärnten.“

STEIRER? KÄRNTNER? NEIN, TURRACHER!

Der knapp 20 Hektar große See – so wie auch der Ort Turracher Höhe am Westufer – ist nämlich zweigeteilt. Das gesamte Südufer sowie kleine Teile des West- und Ostufers gehören zu Kärnten, der Rest zur Steiermark, die jeweiligen Landesflaggen am Straßenrand markieren die Grenze. Von gegenseitiger Hassliebe oder gar Rivalität, wie man sie den Einwohnern der beiden Bundesländer bisweilen nachsagt, kann hier im Rahmen des kleinen Grenzverkehrs auf 1.795 Höhenmetern aber keine Rede sein. „Ob wir mehr Steirer oder mehr Kärntner sind? Weder noch“, sagt Christina Brandstätter, die Kärntner Ehefrau des Steirers Christoph. „Wir sind Turracher.“

Sie hat schon einen ganz besonderen Reiz, diese Turracher Höhe. Auch oder vor allem im Winter. Kein Riesen-Remmidemmi – seit jeher kein lautes Après-Ski, viel- ➤



Stimmungsvolle Abende

Der Jägerwirt und das Areal um das Hotel sind in warmes Licht getaucht. Im Zusammenspiel mit einem sterrenklaren Himmel ergibt das ein nächtliches Idyll, das regelrecht verzaubert.

mehr beschauliches Treiben und zum Teil völlig unberührte Natur. Lärchen- und Zirbenwälder; nicht weit vom „großen“ mit dem Schwarz- und dem Grünsee zwei weitere und deutlich kleinere Seen; insgesamt rund 40 Kilometer Winterwanderwege und gut 15 Kilometer gespurte Langlaufloipen. Dazu erfreuen sich Einheimische wie Gäste am Nachtrodeln und genießen es, in Hütten wie der Sonnalm nicht einfach abgespeist, sondern kulinarisch verwöhnt zu werden – das auch dann, wenn sie etwa direkt an einer der insgesamt 42 Kilometer langen Pisten liegen.

„Die meisten Wirtshäuser kaufen in der Region ein, und da gibt es zahlreiche ganz exzellente Produzenten. Ich werde euch morgen ein paar von ihnen vorstellen“, sagt Christoph, als wir am Abend an der Hotelbar sitzen und plötzlich ein Jäger nach dem anderen auf der Bildfläche erscheint. „Kehraus. Manche sagen auch Erntedank“, erklärt einer der Herren und geht ob unsererer etwas ratlosen Blicke so gleich ins Detail. „Wir befinden uns hier ja in den Nockbergen, dem westlichen Teil der Gurktaler Alpen. Und die Nockberge gelten als Österreichs Rotwildregion schlechthin. Wenn dann die Jagdsaison langsam zu Ende geht und in der Zeit zwischen Ende Juni und Dezember ein ganz besonderer Hirsch geschossen wurde, treffen sich bis zu fünfzig Jäger in voller Montur und teilweise mit Jagdhorn und Büchse in diesem Hotel und feiern gemeinsam. Auf dem Seesteg werden schließlich die Hörner geblasen – das hat eine noch längere Tradition als die Eiswette.“

ALS DIE ERSTEN SKIFÄHRER KAMEN

Das gesamte Gebiet reicht von den Gipfeln des 2.334 Meter hohen Rinsennocks im Westen bis zur Lattersteighöhe mit ihren 2.264 Metern im Osten, in Nord-Süd-Richtung vom steirischen Ort Turrach ins kärntnerische Ebene Reichenau, die auf dem Passstraßenweg 16 Kilometer voneinander entfernt sind. „Früher“, erzählt Seniorchef Sigi, als wir uns am nächsten Tag auf der Terrasse zum Frühstückskaffee mit See- und Bergblick treffen, „hat's hier heroben wenig bis gar nichts gegeben. Ein paar Höfe und ein paar Unterkünfte für Holzfäller, Steinmetze und Bergleute, das war's.“

Kurz vor dem Ersten Weltkrieg kamen schließlich erste Skifahrer. Mitte des vergangenen Jahrhunderts, Hand in Hand mit einem immer stärker steigenden Touristen-aufkommen, entwickelte sich am Westufer eine Ansiedlung, die schön langsam Ortscharakter aufwies. „Rund 100 Einwohner haben wir heute, dazu an die 400 Zweitwohnsitze“, erläutert der Hotelier vom Ostufer, dessen nun von Sohn Christoph in fünfter Generation und sehr familiär geführtes Haus einst als Unterkunft für Steinmetze diente, ehe es 1905 in den Besitz der Familie kam und ein sogenanntes Touristenhaus wurde. 



Winterzauber

Dicke Flocken fallen vom Himmel und verwandeln die Turracher Höhe in eine Märchenwelt. Hier ein Blick zum Ostufer des Sees.





Stets in der Spur

Gut 15 Kilometer Langlaufloipen schlängeln sich rund um den See durch die Wälder. Und ist der See erst zugefroren, kommen auf dem Eis noch einige hundert Meter dazu.

„Heute haben wir also einen Ort, aber ein Lebensmittelgeschäft oder gar einen Supermarkt haben wir nicht. Da muss man fünf Kilometer runter nach Turrach, dort gibt's einen Greißler, bei dem man Lebensmittel und Dinge für den täglichen Bedarf kaufen kann. Zum ersten Supermarkt ist's noch weiter.“ Oder man fährt eben direkt zum Produzenten. „Kommt“, sagt Christoph, „auf geht's.“

Mit einem zweiten Frühstück verwöhnen uns Nicole und Helmut Weißensteiner, die seit 1986 den Vostlhof, einen Milchviehbetrieb in Sauregg auf 1.380 Metern Seehöhe auf Kärntner Boden, betreiben. „Wir sind ein reiner Bio-betrieb und haben 2018 auf Heumilch umgestellt“, sagt Nicole und kredenzt Topfen- und Käsekostproben vom Feinsten. Neben dem Camembert sind es vor allem die Frischkäse, die es in den Ausführungen Kräuter, Pfeffer, Chili, Schnittlauch, Aronia, Natur und geräuchert gibt und die den Gaumen glücklich machen.

EIS UND ZIRBENGIN VOM BERGBAUERNHOF

Nicht weit vom Vostlhof entfernt, aber mit 1.600 Metern noch ein Stück höher, befindet sich der Bertlhof, der einerseits Schleckermäuler, andererseits Freunde des Hochprozentigen lockt. „2009 haben wir begonnen, unsere Milch zu veredeln und Bio-Speiseeis zu produzieren“, erzählt Bauer Hans-Peter Huber. „Man hat uns zwar als Spinner belächelt, aber inzwischen gibt uns der Erfolg recht.“

Im Laufe der Jahre hat sich die Produktpalette inklusive zahlreicher Sorbets dank ständigem Tüfteln auf sage und schreibe rund 160 verschiedene Sorten erweitert, wozu auch ein Zirbengin-Eis zählt. Das regelmäßig produzierte Standardsortiment umfasst 65 Sorten.

Zirbengin? Ja, Zirbengin. Und das kam so: Jahrelang verkaufte Hans-Peter die von ihm und seiner Lebensgefährtin Nicole rund um den Hof gesammelten Zirbenzapfen an diverse Brennereien in der Region, bis die beiden 2018 die Idee hatten, Gin mit Zirbenzapfen zu veredeln. Eine Vielzahl an Versuchen war nötig, bis Hans-Peter und Nicole am Ziel waren und der Gin so schmeckte, wie er ihrer Meinung nach schmecken sollte: Zirbe am Gaumen, Wacholder im Abgang. Und in weiterer Folge brauchte es einen professionellen Brenner, der die Herstellung übernahm, weil man der Nachfrage bald nicht mehr Herr wurde.

„Entscheidend bei diesem Gin ist der Zeitpunkt, wann man die Zirbenzapfen erntet“, sagt Hans-Peter. „Erst ein reifer Zapfen – beim Aufschneiden an seiner roten Farbe zu erkennen – sorgt für ein volles Aroma.“ Der Hochprozentige heißt übrigens Mitzii-Gin – also Mit-Zirbe-Gin. Und er schreibt sich deswegen mit zwei i, „weil's in der Steiermark leider schon einen ‚Mitzi‘-Produzenten – mit nur einem i – gibt. Der macht allerdings Limonaden“, erzählt der innovative Bergbauer.



Gute Küche

Ein schönes Stück vom berühmten Rind aus den Nockbergen verwöhnt gemeinsam mit Gemüse, Erdäpfeln und ein wenig Pfeffersoße den Gaumen. So wird's im Restaurant im Jägerwirt serviert.

Hochprozentiges

Der äußerst ideenreiche Bergbauer Hans-Peter Huber produziert auf dem Bertlhof nicht nur Speiseeis, er hat dort auch den Zirbengin erfunden.



Zirbenkunst

Stundenlang sitzt Melanie Lackner in ihrer Werkstatt in Turrach und schafft aus Zirbenholz kleines und auch ziemlich großes Kunsthandwerk.





Hoch hinaus und auf dem Eis

Der Blick hinüber zum 2.334 Meter hohen Riesennock, dem der Ort Turracher Höhe und der malerische See zu Füßen liegen. Das Skigebiet ist eher klein, dafür sehr fein, der See ist, wenn die Eisfläche freigegeben wurde, ein Tummelplatz für jedermann.



Schatzhaus der Natur
Das Museum „mythos edelstein“ begeistert mit weit über 10.000 Einzel-exponaten, darunter 250 Millionen Jahre alte versteinerte Bäume.

Feinster Käse
Auf dem Vostlhof von Helmut (links) und Nicole Weißensteiner werden seit 1995 Joghurt und Topfen aus biologischer Vollmilch hergestellt. Bald darauf kamen Camembert und Frisch-käse in mehreren Sorten dazu, darunter Pfeffer, Chili, geräuchert, Kräuter oder Schnittlauch (unten).



Am frühen Nachmittag genießen wir auf der Terrasse des Hotels ein kleines Mittagessen und schmieden Pläne für den Rest des Tages. Ins privat geführte Edelsteinmuseum „Alpin + Art + Gallery“, direkt am Drei-Seen-Rundwanderweg und ganz in der Nähe des Hotels Hochschober, wollen wir gehen, das 1960 in einem so genannten Trockenkasten, einem Getreidespeicher, als kleines Mineralienmuseum gegründet und vierzig Jahre später um 400 Quadratmeter Ausstellungsfläche erweitert wurde. „Das Montanmuseum ‚Holz und Eisen‘ unten in Turrach ist ebenfalls einen Besuch wert“, sagt Christophs Frau Christina. „Da seht ihr hochinteressante Exponate aus der Zeit des Bergbaus. Nur müsst ihr im Winter vorher anrufen. Und wenn ihr schon in Turrach seid, dann schaut im Atelier meiner Freundin Melanie Lackner vorbei. Die ist Kunsthändlerin und hat sich ganz der Arbeit mit Zirbenholz verschrieben.“

„Ist geistig alles notiert“, sage ich. Aber weil die Sonne halt grad so wunderbar vom wolkenlosen Himmel scheint, verschieben wir dann doch alles auf den kommenden Tag. Stattdessen beschließen wir, den Drei-Seen-Rundwanderweg zu beschreiten, und marschieren, als es bereits dämmerkt, auch noch hinauf auf die 1995 eröffnete Sonnalm. Dort speisen wir exzellent zu Abend, ehe wir mit der Rodel wieder Richtung Ort hinunterbrausen. Ein großes Vergnügen, das bis spät in die Nacht möglich ist.

Als wir ziemlich gut gekühlt wieder an der Hotelbar sitzen, kosten wir den am Vormittag noch verweigerten Mitzii-Gin. Und ja, der schmeckt nicht nur ausgezeichnet, er wärmt auch wunderbar nach so einer nächtlichen Rodeltour.

RUND UM DEN SEE

Seehotel Jägerwirt

Jägerwirtsiedlung 63,
8864 Turracher Höhe,
Tel.: 04275/8257,
seehotel-jaegerwirt.at

Vostlhof

Joghurt, Topfen, Rohmilch-käse; Fam. Weißensteiner,
Tel.: 0664/197 84 25

Bertlhof

Speiseeis und Zirbengin,
Hans-Peter Huber;
Tel.: 0664/4212172,
mitzii-gin.com

Edelsteinmuseum

Über 10.000 Exponate von
Kristallen; Turracher Höhe,
Tel.: 04275/8233,
kranzelbinder.at

Holz & Eisen

Montanmuseum, Winter-
monate mit Voranmel-
dung; 8864 Turrach 31,
Tel.: 0650/42120 02

Holzkunst Lackner

Tratten 70, 8864 Turrach,
Tel.: 0664/525 42 36
holzkunst-lackner.at



Ferientipps

Für eine kleine Auszeit vom Alltag



Weltunikat Rogner Bad Blumau

Ruhe und Geborgenheit im größten bewohnbaren Gesamtkunstwerk, gestaltet von Friedensreich Hundertwasser finden. Rogner Bad Blumau ist Leben und Genießen im Einklang mit der Natur. Abtauchen in der märchenhaften Welt des Wassers. Schweben im 37 °C heißen, natürlich solehaltigen Vulkania® Urmeer. Olympisches Sportbecken mit Zeitmesseinrichtung. Versteckte Plätze. Kuschellicken am Lieblingsplatz. Vollkommene Entspannung für Körper, Geist und Seele im Bereich

Gesundheit & Schönheit. Wohltuende Massagen und pflegende Anwendungen verwöhnen von Kopf bis Fuß.

Ein besonderer Ort für besondere Menschen.

Kugelrot ab € 125,- p.P./Nacht inkl. HP

Unser Tipp: Freude schenken. Gutscheine liebevoll ausgesucht und stilvoll präsentiert. shop.blumau.com.

Rogner Bad Blumau

8283 Bad Blumau 100, Tel.: +43 3383/5100-9449

blumau.com



Natur- und Wellnesshotel Höflehner **S** Luxus der Geborgenheit

Erleben Sie einmalige Wellnessmomente auf 1.117 m und unglaublichen Skispäß. Das Hotel liegt direkt an der Piste von einem der 5 größten Skigebiete Österreichs - vom Hotel steigen Sie ein in den Skilift „Höfi-Express“ und damit in die Skiwelt amadé! Das Hotel begeistert zudem mit einem professionellen Sportshop, Skiverleih und Zauberteppich, womit dem Winterspaß nichts mehr im Wege steht. Aber auch abseits der Piste bietet das 4-Sterne-Superior Haus sehr viel. Im 3.700 m² Premium Alpin SPA können Sie nach einem aktiven Tag die Seele baumeln lassen. Es erwartet Sie eine großzügige Naturwasserwelt und ein gemütliches Almsaunadorf mit unglaublichem Ausblick auf das Ennstal. Beim abwechslungsreichen Aktiv- und Entspannungsprogramm können Sie unter anderem bei Yoga (NOVEMBER = SPEZIAL YOGA MONAT), Aqua Gym oder Pilates, Ihrer Gesundheit etwas Gutes tun. Kulinarisch werden Sie im neuen Naturkulinarium mit dem Besten der Region und internationalen Einflüssen verwöhnt. Tauchen Sie ein in die facettenreiche Winter Höflehnerwelt.

hoeflehner.com



▲ STERNLAMPE
ZUM HÄNGEN

Bringt stimmungsvolles
Licht ins Haus.
Aus bayerischem
Kiefernholz hand-
gefertigt. € 55,-



▲ MOSTVIERTLER
BIENENWACHSTÜCHER

Schützt nicht nur
Lebensmittel, sondern
auch die Umwelt.
3 Stück € 29,-



▲ LINZER AUSSTECHER

Die beliebten Doppel-
decker-Kekse schmecken
mit den winterlichen
Motiven besonders gut.
5 Stück € 17,-

WEIHNACHTLICHE GESCHENKIDEEN



▲ TISCHDECKE WEIHNACHTEN

Im Familienbetrieb Schleyerbach in der bayerischen Oberpfalz
wird cremeweißes Halbleinen von Hand mit einem stimmungsvollen
Weihnachtsmotiv bedruckt. Maße: 100 x 100 cm
€ 45,-



▲ ZIRBEN-
CHRISTBAUMSPITZ

Krönung für jeden Baum:
handgedrechselter,
duftender Zirben-
schmuck aus dem
Ennstal. € 35,-



▲ BROTSTEMPEL
AUS EICHENHOLZ

Traditionelles Symbol,
um Dankbarkeit für unser
täglich Brot zu zeigen. € 19,-



▲ BACKMISCHUNGEN
CHRISTSTÖLLEN

Mit regionalen Zutaten
und gänzlich ohne Zusatz-
und Konservierungsstoffe.
€ 12,-



ZIRBENBRODOSE
LEBENSBLOUME ▶

Hermann Neulinger
fertigt mit Sorgfalt
diese große Dose
mit Lüftungsschlitz
und Schneidbrettdeckel.
€ 149,-



◀ SCHMIEDEEISERNE PFANNE

Praktisch unzerstörbar:
Albert Scholl schmiedet Pfannen
aus einem Stück Eisen. € 98,-





▲ MURTALER WEIHRAUCHBRENNER
Schonendes Räuchern ohne Räucherkerze. €39,-



ZIRBEN-BUTTERDOSE ▶

Die Dose mit Mineralsteinplatte von Thomas Reithofer hält Butter immer streichfähig. €49,-

◀ ZIRBEN-KOPFKISSEN UND -BETTDECKEN

Mit der Kraft der Zirbe gut schlafen.
Zirben-Kopfkissen: 70 x 90 cm / 80 x 80 cm, je €98,-
Ganzjahresbettdecke mit Zirbe: 140 x 200 cm, €149,-
Winterbettdecke mit Zirbe: 140 x 200 cm, €179,-



▲ RÄUCHERKISTE RAUNÄCHTE
Die 12 Räuchermischungen sind speziell auf die 12 Raunächte abgestimmt. €29,-



◀ WEIHNACHTSKUGEL AUS ZIRBE

Ein fein holziges Aroma geht von der schönen Kugel mit Schneeflocken-Verzierung aus und verwöhnt unsere Nasen. Lukas Lettmayer fertigt diesen Christbaumschmuck im Ennstal. €9,-



◀ ENNSTALER SPÄNESCHNEIDER

Schneidet Zunderholz im Handumdrehen. Handgeschmiedet von Johann Schweiger. €119,-



◀ DUFTKERZE KAMINGEFLÜSTER

Mit dieser Kerze kann sich jeder Kamingeflüster nach Hause holen. €29,-



„NÄCHTE ZWISCHEN DER ZEIT“ ▶
Althergebrachte Traditionen & Anleitungen zum einfachen Räuchern daheim. €20,-

ZIRBENKISSEN SCHNEEFLOCKE ▶

Duftet herrlich nach Zirbe und entspannt. Hell oder dunkel, je €39,-



MÄRCHEN & SAGEN

erzählt von Michael Köhlmeier



SO SIND SIE UND ZUGLEICH ANDERS

Über die Liebesgeschichte von Rochus und Kätherle, den Bauern, der andere Pläne für seine Tochter hatte, und die Eigenheiten der Vorarlberger.

Das ist eine Geschichte aus Vorarlberg, wo – wenn man genau nachrechnet – nur wenige Geschichten erzählt werden, weil die Leute dort nicht an Geschichten glauben; erstens, weil diese meistens längst vergangen, zweitens, weil sie meistens nicht wahr, sondern ausgedacht, verlogen oder erfunden sind. Und noch etwas – ich darf das sagen, ich bin selber einer: Die Vorarlberger sind rachsüchtige Leute, aber zugleich gutmütig, sie sind ordinär wie der Pfarrer hinter deinem Rücken, und sie schämen sich dafür, aber geben es nicht ums Verrecken zu. So sind sie und zugleich anders.

Im Jahr 1347 soll es gewesen sein (oder im Jahr 1334 oder im Jahr 1473 oder im Jahr 1734, so leicht vertauschen sich die Ziffern), da lebte in Torrenbürren – das war ein Dorf in der Nähe von Bregenz, heute ist dieses Dorf längst eine Stadt und heißt Dornbirn – ein Knecht, der hatte ein Aussehen, Menschenskind, wenn der heute lebte, ein Hollywood-Agent hätte ihn längst schon von der Stelle weg engagiert, und ab hinüber nach Amerika und dort vor die Kamera. Dieser Knecht hieß Rochus, und sein prachtvolles Aussehen nützte ihm gar nichts, denn er war ein Knecht und nicht mehr. Doch, ein bisschen mehr war er. Nämlich fleißig. Und ehrlich auch. Und

er hatte Zutrauen. Und er hatte Vertrauen in den Geist, der unsere Welt leitet. Das Vertrauen und das Zutrauen sagten ihm, du wirst es schaffen, du wirst eines Tages kein Knecht mehr sein, sondern ein Bauer, und kein armer, sondern ein reicher. Und noch etwas sagten ihm das Vertrauen und das Zutrauen: Du wirst eine schöne, liebe und kluge Frau bekommen fürs Leben.

Und so eine liebe, schöne, kluge Frau gab es bereits, nämlich die Tochter des Bauern, bei dem der Rochus als Knecht diente. Sie hieß Katharina oder, wie die Vorarlberger sagen, Kätherle. Auch das Kätherle hatte Vertrauen in den Geist, der die Welt leitet. Und das Vertrauen sagte zu ihr: Der Rochus, der liebt dich, er traut sich nur nicht, es dir zu sagen, weil er Angst hat, dass du ihn ausschimpfst und verspottest, weil er ja nicht mehr als ein Knecht ist, und du bist die Tochter seines Herrn. Das Kätherle wollte nicht warten, bis der Rochus endlich seinen Mut fand. Also passte sie ihn ab, als er gerade vom Feld kam mit einem Bündel Heu auf dem Rücken. So groß war das Bündel, dass sich Rochus darunter tief bücken musste, also konnte er nicht sehen, dass sich ihm das Kätherle in den Weg stellte. Fast wäre er mit ihr zusammengestoßen. Gerade rechtzeitig sagte sie: „Halt, Rochus, halt!“ ➤



*Die Kühe waren geflohen in alle Richtungen,
weil ihnen die Milch im Euter sauer geworden war.
Sogar den Schweinen grauste es vor dem Bauern.*

Weil ihm das Heu über die Stirn und die Ohren hing, konnte Rochus die Stimme nicht erkennen, und über die Augen hing ihm das Heu auch, also konnte er nicht sehen, wer da zu ihm sprach.

„Warum halt?“, fragte er.

„Weil ich dir etwas sagen muss“, antwortete das Kätherle.

„Was denn?“

„Dass das Kätherle dich liebt.“

Und schon war sie davon, versteckte sich hinter dem Holderstrauch, der an der Hofkante wuchs. Von dort aus sah sie, wie der Rochus das Heu mitten auf dem Weg ablud und wie er zu tanzen und zu singen anfing, weil er so glücklich war. Und das Kätherle, als sie das sah, war auch glücklich. Und keine halbe Stunde später versprachen die zwei einander ein gemeinsames Leben.

Nur einen Haken gab es: den Bauern.

Kätherles Papa, der Bauer, der hatte mit seiner Tochter andere Pläne als den, dass sie die Ehefrau seines Knechts werden würde. Schließlich soll es mit den Generationen aufwärts und nicht abwärts gehen. Andererseits: Der Rochus, der war unersetzlich. Und zwar dahingehend: Wenn der den Hof verließe – und das würde er gewiss, wenn der Bauer ihm das Kätherle nicht zur Frau gäbe –, dann müssten an seiner statt mindestens drei Knechte eingestellt werden, so ein fleißiger Bursch war er. Und weil er gescheit obendrein war, würden drei neue Knechte gar nicht ausreichen, mindestens sechs müssten es sein und jeder von denen zum gleichen Lohn wie der Rochus. So viel Geld wollte der Bauer nicht ausgeben, darum sagte er zum Rochus:

„Rochus, ja, warum nicht, warum eigentlich nicht, ja, Rochus, ich kann mir durchaus vorstellen, dass du und das Kätherle ... ja, Rochus, warum nicht, warum eigentlich nicht, aber ein bisschen genau will ich mir das schon noch anschauen dürfen. Was meine ich damit? Das meine ich damit: Lassen wir ein Jahr verstreichen, dann, Rochus, dann ...“

Das Kätherle und der Rochus drückten einander fest und sagten sich, dieses eine Jahr würden sie warten können. In diesem Jahr arbeitete der schöne, kluge, liebe Rochus, als wäre er nicht ein Rochus, sondern vier, was, in andere Knechte übersetzt, bedeutete, er arbeitete wie vierundzwanzig, denn vier mal sechs ist vierundzwanzig. Das kam dem Bauern zugute. Aber wie! Er wurde richtig reich, kaufte Land dazu und Vieh dazu und baute an und trieb Handel.

Nach dem Jahr sagte der Bauer zum Rochus:

„Rochus, ja, warum nicht, warum eigentlich nicht, aber ein bisschen genauer will ich es schon wissen dürfen. Damit meine ich: Lassen wir noch ein Jahr verstreichen ...“

Das Kätherle murkte, der Rochus murkte nicht, er arbeitete im zweiten Jahr noch mehr, so viel wie fünf Rochusse, also wie dreißig Knechte, denn fünf mal sechs ist dreißig.

Und dann, nach dem zweiten Jahr, sagte der Bauer:

„Rochus, ja, warum nicht, warum eigentlich nicht, Rochus! Aber doch erst nächstes Jahr. Zeig mir, was in dir steckt! Da ist noch Luft nach oben. Zeig es mir, Rochus ...“

Nun murkte zwar auch der Rochus. Aber er schuftete, schuftete, wie fünfzig Knechte nicht schuften können, und als das dritte Jahr vorüber war und der Bauer ➔

**Kronen
Zeitung**

**Die Krone
und ich.**

Offizieller Partner des **AUSTRIA SKI TEAM**



**Die Kronen Zeitung und ihre Leser wünschen den
Skisprung-Stars des Austria Ski Teams viel Erfolg
für die heurige Saison!**

seine Tochter immer noch nicht hergeben wollte, da ging der Rochus davon. Haute alles hin. Dem Bauern war das nur recht. Er war jetzt der Reichste weit und breit. Das Kätherle sperrte er ein, und laut lachte er.

So laut lachte er, dass es der Rochus bis in den Wald hinein hören konnte.

Der Rochus nämlich stapfte durch den wilden Wald und murte dabei und fluchte und heulte. Und auf einmal stand vor ihm ein Kleines, so ein Kleines, so ein Männlein, ein verschrumpeltes, uraltes, das sagte:

„Was ist mit dir?“

Und Rochus fragte zurück: „Wer will das wissen?“

„Ich.“

„Wer bist du?“

„Ich bin der Geist, der alles leitet.“

„Was?!“, rief der Rochus aus. „Du Kleines, Verschrumpeltes, Uraltes, du leitest alles? Warum bist du dann so klein und verschrumpelt und uralt?“

„Ein Geist eben“, sagte der Geist. „Ich will dir helfen. Kannst dir zwei Wünsche aussuchen.“

„Was gibt es denn für welche?“

„Alles Mögliche. Kommt darauf an.“

„Auf was kommt es an?“

„Was einen juckt eben. Du hörst dich nach Rache an“, sagte der Geist.

Da gab ihm Rochus recht. „Rache wäre gut“, sagte er.

Da schlug ihm der Geist, der die Welt leitet, vor, er solle sich wünschen, dass dem Bauern in Zukunft die Fürze nicht zum Arsch hinauffahren, sondern oben zum Maul. Das war dem Rochus recht.

Ein Jahr lang wartete der Rochus, ein Jahr lang sollte der Bauer aus dem Maul stinken, dann kehrte er auf den Hof zurück. Schon als er aus dem Wald trat, war es zu riechen: Da hatte sich einiges im Darm des Bauern zusammengebraut und war oben entschlaffen. Die Knechte hatten alle gekündigt, die Mägde auch. Es sei nicht zum Aushalten! Die Kühe waren geflohen in alle Richtungen, weil ihnen die Milch im Euter sauer geworden war. Sogar den Schweinen grauste es vor dem Bauern.

Und was war mit dem Kätherle? Trotzdem ihr Vater ihr das Glück genommen hatte, wollte sie ihn in seiner Erbärmlichkeit nicht einsam verstinken lassen. Alle Wäschekluppen hatte sie aufgebraucht, um sich Tag für Tag und auch in der Nacht die Nase zuzudrücken. Aber sie war geblieben und hatte sich das Gejammer angehört und den Vater gepflegt, denn er war immerhin der Vater.

Da trat nun der Rochus vor den Bauern hin wie der rettende Ritter und sagte:

„Ich kann, wenn ich will.“

Was er konnte, wenn er wollte, brauchte er nicht im Detail zu nennen.

„Wenn du mir das Kätherle zur Frau gibst.“

Was soll ich sagen, ich will's nicht in die Länge ziehen. Nach dreimal „Nein!“ und dreimal drei Monate weiter aus dem Maul stinken, schlimmer als der Beschüttekasten neben dem Misthaufen, gab der Bauer endlich nach.

„Kannst sie haben, Knecht“, sagte er.

Rochus sagte: „Noch einmal, bitte, und diesmal ohne Knecht!“

„Kannst sie haben“, sagte der Bauer.

Rochus sagte: „Noch einmal, bitte, und diesmal mit Namensnennung der Braut!“

„Kannst das Kätherle haben“, sagte der Bauer.
„Und den Hof dazu, ich bin ein altes Arschloch.“

Da gab Rochus seinen zweiten Wunsch an den Geist, der die Welt leitet, ab: dass wieder normal gefurzt werde auf diesem Hof und alles gut sei.

So geschehen in Torrenbüren im Jahr 1347, oder war es im Jahr 1334 oder im Jahr 1473 oder im Jahr 1734 ... Wie ich gesagt habe, und ich darf es sagen, bin ja selber einer: Der Vorarlberger ist rachsüchtig und gutmütig in einem, er ist ordinär und schämt sich dafür, wird es aber niemals zugeben. So sind sie und zugleich anders. Amen.

*** Das Hörbuch „Märchen & Sagen.“**

Aufgeschrieben und erzählt von Michael Köhlmeier“ kann um 18,90 Euro (zzgl. Versandkosten) bestellt werden auf servusmarktplatz.com/sagen.

Die schönsten Hotels

ANZEIGE

Ihr Zuhause auf Zeit



Falkensteiner Hotel & Spa Carinzia****

Das Falkensteiner Hotel & Spa Carinzia ist ein Aktivresort mit nahezu grenzenlosen Möglichkeiten für Wintersportbegeisterte und Wellnessliebhaber. Der 2.400 m² große Acquapura SPA sorgt für Entspannung nach dem Bergerlebnis.

falkensteiner.com/carinzia



G'sund & Natur Hotel DIE WASNERIN

In der Geborgenheit des Salzkammerguts die ursprünglichen Traditionen des Weihnachtsfestes erleben. Lassen Sie sich von der mystischen Natur verzaubern und spüren Sie die Herzenswärme Ihrer Gastgeberfamilie.

diewasnerin.at



Herzlichkeit in Thalers Mariandl

Frisch und frisch, mit ganz viel Herz: Thalers Mariandl ist ein Hotel und Urlaubszuhause für Generationen – mit traditioneller Gastfreundschaft seit 1990. Mit direktem Einstieg in die 4-Berge-Skischaukel der Skiwelt amadé.

thalers-mariandl.at



Mountain Resort Feuerberg

Das Mountain Resort Feuerberg liegt mitten im Skigebiet Gerlitzen Alpe – von der Piste direkt in die 4.500 m² große Bade- & Wohlfühlwelt. Mit 12 Pools, 11 Saunen & 16 Ruheräumen eine der größten Wellness-Welten der Alpen.

feuerberg.at



Die schönsten Adventmärkte



Traditionell und musikalisch **Mittersiller Nationalpark-Adventmarkt**

Mit herrlichen Weihnachtsdüften in der Nase und traditioneller Musik im Ohr geht es zum Mittersiller Nationalpark-Adventmarkt. Dort kann man es sich in der Vorweihnachtszeit so richtig gut gehen lassen. Kulinarische Schmankerl können unter dem großen Adventkranz nach Herzenslust probiert werden, und die verschiedenen Chöre und Bläserensembles

sorgen dabei für die musikalische Umrahmung. Das vielfältige Kinderprogramm verkürzt den Jüngsten das Warten aufs Christkind.

Öffnungszeiten

*Freitag, 4. Dezember bis
Sonntag, 20. Dezember 2020
Freitags von 16–21 Uhr
Samstags von 14–20 Uhr
Sonntags von 14–19 Uhr*

mittlersill.info



Weihnachtszauber im Großarltal **Salzburger Bergadvent**

Wenn das Großarltal die Adventzeit einläutet, wird es gemütlich. Stimmungsvoll öffnet der Salzburger Bergadvent seine Tore in eine Welt voller Zauber und Behaglichkeit.

In rund 30 kleinen, aus Altholz gefertigten „Almhütten“ werden Kunsthandwerk und Spezialitäten aus der Region angeboten. Dazwischen gibt es ausreichend Platz zum

Flanieren. Highlights sind unter anderem die lebensgroße geschnitzte Dorfkrippe und der Krippenweg vom Ortszentrum hinauf zur Pfarrkirche.

Öffnungszeiten

*4.–6. & 8. 12. 2020 (Fr–So & Di)
11.–13. 12. 2020 (Fr–So)
18.–20. 12. 2020 (Fr–So)
Freitag & Samstag: 14–20 Uhr
Sonntag & Feiertag: 13–20 Uhr*

salzburger-bergadvent.com



Traumhaftes Kunsthandwerk **Advent in Graz**

Ab Dezember wird es in der steirischen Landeshauptstadt besinnlich schön: Der „Advent in Graz“ lädt zum Flanieren in der Innenstadt ein. Auf den Adventmärkten wartet stilvolles Kunsthandwerk, welches sich wunderbar als Weihnachtsgeschenk unter dem festlichen Christbaum eignet. Mit der bezaubernd schönen Weihnachtsbeleuchtung, der Eiskrippe, dem beleuchteten Christbaum, dem

Eislaufplatz am Karmeliterplatz und weiteren Attraktionen bieten die Adventmärkte in Graz in diesem Jahr ruhige und stimmungsvolle Erlebnisse.

Öffnungszeiten

Ab Dezember 2020

Die 3 schönsten Märkte

Christkindlmarkt am Hauptplatz
Adventtreff am Eisernen Tor
Kunsthandwerksmarkt am Färberplatz

holding-graz.at/adventingraz



✿ Mit Liebe ausgesuchte Geschenkideen ✿



Strahlend schön zur Weihnachtszeit Anti-Age Geschenkboxen von Eucerin

Eucerin schnürt zum Fest hochwirksame Anti-Age Sets in festliche Geschenkboxen – mit dem Hyaluron Filler Serum Konzentrat als 7-Tage-Verwöhnkur als kostenlose Zugabe*. Finden Sie heraus, welches Eucerin Anti-Age Produkt optimal auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt ist – Ihre Apotheke berät Sie gerne.

eucerin.at

*Solange der Vorrat reicht.

Einfach mal Danke sagen

Geschenke für die Ausstrahlung

Die neuen DR. GRANDEL Geschenkboxen machen es ganz einfach, Freude zu schenken: „Love Hyaluron“ enthält neben der Hyaluron Refill Cream die DR. GRANDEL Hyaluron Ampullen. „Love Collagen“ ist mit der Pro Collagen Cream sowie Collagen Boost Ampullen gefüllt – für eine jugendlich-frische Ausstrahlung.

Erhältlich in Kosmetikinstituten, Apotheken, Reformhäusern, Drogerien und unter
cosmetic-gallery.at

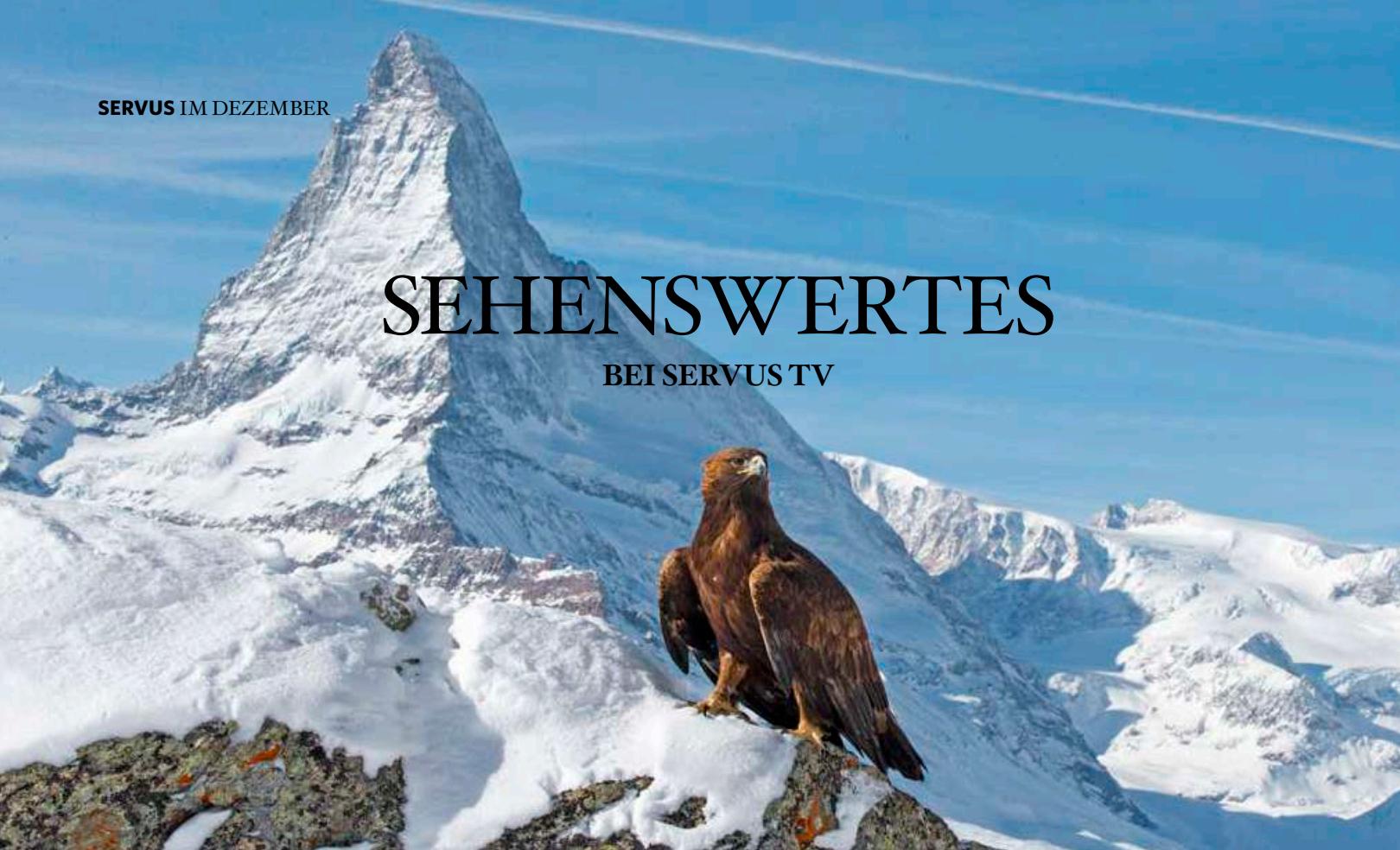


Rauchig, torfig, intensiv Ein Whisky mit einzigartigem Charakter

An der Westküste Schottlands liegt die kleine, vom Sturm gepeitschte Insel Islay. Die Destillerie Laphroaig („La-froig“ ausgesprochen, der gälische Name bedeutet „Schöne Senke an der weiten Bucht“) auf Islay arbeitet seit ihrer Gründung im Jahr 1815 als eine der wenigen mit traditionellen Malzböden und trocknet die Gerste mit Rauch aus handgestochenen Torf, den es nur in Islay gibt. LAPHROAIG® 10 JAHRE ist das Resultat einer über 200-jährigen Tradition einzigartiger Whiskyherstellung. Er lagert ein Jahrzehnt in ehemaligen Bourbonfässern aus amerikanischer Eiche, bis er in glänzend goldener Farbe bereit ist für den Genuss. John Campbell, Distillery Manager bei Laphroaig, meint: „Man muss Laphroaig probiert haben, um sich seine Meinung zum markanten Geschmack zu bilden. Seinen ersten Laphroaig vergisst man nie.“

Im gut sortierten Einzel- und Fachhandel.

SEHENSWERTES BEI SERVUS TV



Terra Mater: Die Alpen

Zweiteiler über die Wildnis des mächtigsten Gebirgszugs Europas

Die Alpen verbinden acht Länder, erheben sich auf bis zu 4.000 Meter und erstrecken sich 1.200 Kilometer quer über den Kontinent. Vom höchsten Gipfel, dem Mont Blanc, blickt man rundum auf ein Meer aus Bergketten mit eisbedeckten Flanken. Millionen Jahre mit Gebirgs- und Gletscherbildung, Erosion und Wetterkapriolen haben den Alpen ihren Schliff verliehen. Durch ihre gewaltige Ausdehnung und die exponierte

Lage haben die Alpen ihr eigenes Klima entwickelt: Binnen Sekunden kann das Wetter umschlagen, auf Postkartenidylle folgen gewaltige Stürme, kurze, heiße Sommer wechseln sich mit langen, harten Wintern ab – Extreme, die von ihren Bewohnern spezielle Überlebensstrategien fordern. Die zweiteilige Doku bietet Einblicke in die faszinierende alpine Wildnis.

● Mittwoch, 9. & 16.12., 20.15 Uhr



Heimtleuchten Spezial

Adventros in Mariazell mit Conny Bürgler & Richard Deutinger

Der Mariazeller Advent ist der größte traditionelle Christkindlmarkt in Österreich. Conny entdeckt dort die uralte Rakubrand-Technik – eine Töpfertechnik, bei der die Werkstücke zu brennen beginnen. Richie besucht die Konditorei Pirker, die seit mehr als 300 Jahren Lebkuchen herstellt und für Heimtleuchten eine Krippe aus Marzipan, Schokolade und Lebkuchen baut. Natürlich haben die beiden Moderatoren auch Volksmusik-Gruppen eingeladen: „ausgfuxT“, „Die Steirische Streich“ und „Die Hollerstauden“.

● Freitag, 18.12., 20.15 Uhr



Bares für Rares Österreich

Willi Gabalier präsentiert die Weihnachtsausgabe der Sendung

Die Kulisse des beliebten TV-Formats verwandelt sich diesmal in einen stimmungsvollen Weihnachtsmarkt. Dort empfängt Willi Gabalier die Verkäufer, die den Händlern ihre ganz besonderen Fundstücke anbieten. Dazwischen gibt's Weihnachtslieder von den „Gumpoldskirchner Spatzen“ oder der „Semriacher Tanzlmusi“. Besonders spannend wird es, wenn gleich sieben Händler auf die exklusiven Gegenstände warten, die ihnen zum Kauf angeboten werden.

● Sonntag, 20.12., 20.15 Uhr

WIE N E R
Z U C K E R®
EINE MARKE VON AGRANA

250g Ich

Meine Schoko-Preiselbeer-Lebkuchen-Torte.
Gib jedem Rezept deine persönliche Note
und mach es zu deinem eigenen!

Lass dich inspirieren auf
wiener-zucker.at

[f](#) [o](#) [t](#) /wienerzucker



Die selbst gestaltete merci Ein besonderes Dankeschön

Für ein ganz persönliches Geschenk können Sie merci mit eigenen Bildern und Wünschen versehen: Einfach merci Finest Selection Motiv auswählen, Bild und Text für den Aufleger bestimmen, ausdrucken und hinter die Folie einer Packung schieben – fertig ist Ihre merci!

Einfach gestalten unter:
merci.at



Feines aus dem Ausseerland

Im GenussWirt Kohlröserlhütte im Naturschutzgebiet Ödensee kommen deftige Sattmacher, leichte Genüsse für zwischendurch und neue kreative Kreationen auf den Teller. Jedes Gericht wird aus regionalen Zutaten frisch zubereitet, und sie alle schmecken einfach herrlich. Pestos, Nudeln, Gewürze und Saucen sind selbst hergestellt und mit dem Prädikat „regional veredelt“ ausgezeichnet – eine Marke, die vom Verein Genuss Region Österreich verliehen wird.

Tipp: Die hochwertigen und handgemachten Delikatessen im Onlineshop bestellen und bequem nach Hause liefern lassen:

genussamsee.com

Stimmungsvoll & nachhaltig

Mit dem Schmelzfeuer® Kerzenreste recyceln

DENK 0316/231254 | www.denk-keramik.at

Hat Ihr Arzt bei Ihnen einen Vitamin D-Mangel festgestellt?

Zahlreiche aktuelle wissenschaftliche Studien zeigen einen Zusammenhang zwischen Vitamin D-Mangel und diversen Erkrankungen wie z.B. grippalen Infekten, Müdigkeit, Bluthochdruck, Diabetes, Osteoporose, Funktionseinschränkungen des Bewegungsapparates und Muskelschwäche¹.

D3 Kwizda

- 3.000 I.E. Vitamin D3
- 28 od. 56 Tbl./Pkg.
- Minitabletten
- frei von Gelatine und Fructose
- hergestellt in Österreich

Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke (bilanzierte Diät) zum Diätmangement bei Vitamin D-Mangel. Nur unter ärztlicher Aufsicht verwenden.

¹ Produktinformation D3 Kwizda, Stand 07/2019

Erhältlich in Ihrer Apotheke.

Anzeige

ENERGIESPAREN AUCH IM HOMEOFFICE!

- > Programme, die nicht gebraucht werden, schließen und nicht ständig im Hintergrund laufen lassen.
- > Helligkeit des Bildschirmes anpassen. Manche Programme/Internetseiten lassen sich auch im Black Modus nutzen.
- > Drucker nicht den ganzen Tag eingeschaltet lassen, sondern nach Möglichkeit nur einmal anschalten und alle Druckaufträge gemeinsam drucken.
- > WLAN-Router nachts ausschalten.

Mehr unter www.e-control.at

E-CONTROL
Unsere Energie gehört der Zukunft.

ATV //

ATV2.at

**FILMFESTSPIELE
AM DONNERSTAG**

**MEHR RAUM FÜR
UNTERHALTUNG.
Serien
POWER**

**SERIEN POWER
FREITAG – MONTAG**

Schenken Sie WOW-Momente!

Wer auf der Suche nach dem perfekten Geschenk ist, will vor allem eines: Freude schenken. Und das kann leichter sein als gedacht. Denn es gibt eine einfache Möglichkeit, Spannung, Spiel und Genuss in einem einzigartigen Ambiente zu verbinden.

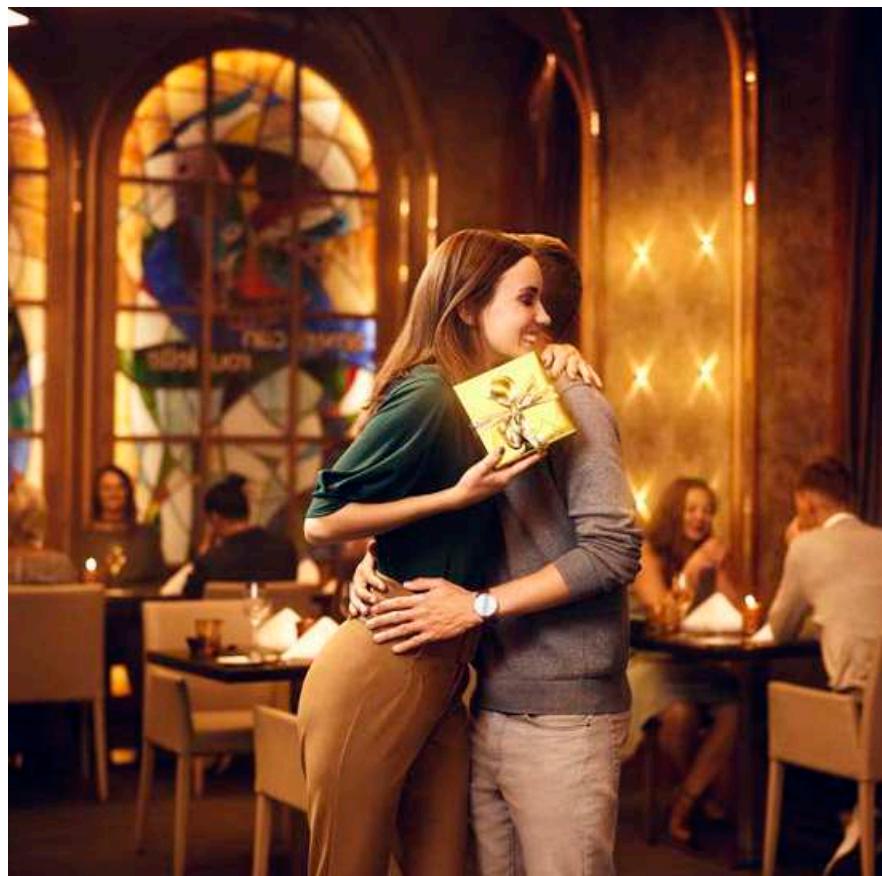
Mit Gutscheinen von Casinos Austria!

Ob faszinierendes Spielvergnügen, genussvolles Dinner-Erlebnis oder auch ein komplettes Casino-Wochenende mit Nächtigung: Für jeden Anlass und jedes Budget gibt es Variationen, die für WOWs,

OHHHs und MHMMs sorgen und jeden Geschmack treffen. Dabei sind der Faszination keine Grenzen gesetzt, denn die Gutscheine sind in allen 12 österreichischen Casinos einlösbar – von Wien bis Bregenz. Also die perfekte Geschenkidee.

Und das schon ab 19 Euro.

Erhältlich auf [casinos.at](#) – auch als Download zum Ausdrucken.



Spiele mit Verantwortung: [smv.at](#)

[casinos.at](#)

Eintritt ins Casino im Rahmen der Besuchs- und Spielordnung der Casinos Austria AG. Amtlicher Lichtbildausweis erforderlich.

Da bin i daheim.

REZEPTE ZUM NACHKOCHEN
recheis.at/tirol

Jede Familie und jede Region hat ihre liebsten Nudelrezepte. Bei Recheis jedoch fühlt sich ganz Österreich daheim. Denn mit Nudeln von Recheis schmeckt's immer so, wie wir es lieben.

Nudeln aus 100 % österreichischen Zutaten.

Beschläge Manufaktur
Wieser
Ges.m.b.H.
A-4541 Adlwang

Torbeschläge
aus eigener Erzeugung

Tel. ++43 (0) 7258 / 5425 • www.wieser-antik.com

Harald Nachförg



FRÖHLICHE WEIHNACHTSZEIT

Kannst dich noch erinnern? Diesmal: das Kreuz mit dem Christbaum!

Wissen Sie, wer die Rollerblades erfunden hat? Mein Großvater! Die Idee, so erzählte er jedes Jahr zu Weihnachten, sei ihm als Zwanzigjährigem beim Eislauen gekommen. Wenn man die Rollen in einer Längsreihe montiert, quasi auf den Kufen, dann müsste man doch wesentlich leichter fahren können als mit Rollschuhen, dachte er. „Ich hab das Werkzeug schon in der Hand gehabt“, pflegte er zu sagen.

Aber dann kam ihm leider irgend etwas dazwischen, und so hat eben ein paar Jahrzehnte später der Eishockey-Spieler Scott Olson die Firma Rollerblade gegründet, die mein Opa freilich anders genannt hätte, allein schon deshalb, weil er kein Englisch konnte.

Ich glaube meinem Opa diese abenteuerliche Geschichte bis heute. Im hohen Alter spielte ihm das Gedächtnis zwar manchmal einen Streich, auch begann er ab und zu ein bissl zu flunkern – als leidenschaftlicher Bastler tüftelte er aber tatsächlich an den kuriosesten Ideen. Die von ihm entwickelte Laterne, die nur von oben zu öffnen ist (bei einem Türchen an der Seite könnte ja beim Aufmachen der Wind die Kerze ausblasen!), wurde zwar kein Hit. Sie ist aber nach wie vor am Grab der Urgroßeltern angeschraubt, wo sie jedem ein Lächeln ins Gesicht zaubert, der sich an die vielen fluchenden Besucher erinnert, die sich, gerade noch voller Andacht, tüchtig die Finger verbrannten.

Auch die von meinem Vater massenhaft angefertigten Christbaumsockel tragen bis heute zur fröhlichen Weihnachtszeit bei. Man muss dazu wissen, dass mein Vater, anders als mein Großvater, keine waghalsigen Erfindungen machte, dafür aber für die Ewigkeit gebaut hat. Auf einem von ihm befestigten Bilderrahmen konnte man einen Ochsen aufhängen, und es hätte nicht einmal einen Haarriss in der Mauer gegeben. Zu seiner stets der Stabilität verpflichteten Arbeit gesellten sich ungeheure Präzision und Exaktheit.

Ein gerader Christbaum war daher Pflicht im Hause Nachförg. Und ein ansprechendes Fundament ebenso. Mit einem Holzkreuz war es da natürlich nicht getan. Den Mundl-Sackbauer-Effekt (du schneidest den zu dicken Schaft so lange ab, bis sich das Kreuz wie ein Propeller um ein zu dünnes Stämmchen dreht) fürchtete mein Vater nicht. Einpassen konnte er weltmeisterlich. Nein, es war die wackelige Auflagefläche, die ihn störte. Und mit dem schweren schmiedeeisernen Ständer war er auch nicht glücklich. Selbst wenn du wie ein Irrer an den drei Schrauben, die den Baum justieren sollen, drehst – von irgendeiner Seite ist der Baum immer schief (außer auf der, wo er zerfleddert ist) und droht zu kippen.

Deshalb – und da muss vom Opa doch eines Tages etwas auf ihn abgefärbt haben – erfand er als Sockel die Weihnachtskiste. Die hat keinen Boden, dafür aber ein Loch im Deckel, in das der Christbaum gesteckt wird. Eingepackt wurde das aus schwerstem Vollholz gefertigte Teil mit Geschenkpapier, der Baum wuchs also quasi direkt aus einem Packerl.

Das war ein Fundament, liebe Leute. Und weil darauf auch noch die Krippe Platz hatte, sah sich mein Vater veranlasst, so einen Sockel quasi in Serienproduktion herzustellen und an seine Liebsten zu verschenken.

Ich habe sogar zwei davon. Man kann sie alleine kaum heben, geschweige denn einen Baum einsetzen. Trennen kann ich mich trotzdem nicht von ihnen: Auch wenn sie schon lange ungenutzt im Keller stehen – ein Blick darauf, und es entfaltet sich der ganze Zauber von Weihnachten. Und erfüllt mich mit dieser Heiterkeit, mit der meine Familie so reich gesegnet war und ist.

* **Servus zum Zuhören:** Stimmungsvolles und Unterhaltsames rund um die Weihnachtszeit mit Harald Nachförg auf servus.com/podcast



Gute Ideen für Ihre Gesundheit

Für alle Fälle bestens gerüstet



hysan® Pflegespray

Nasengesundheit für jeden Tag

Mit dem hysan® Pflegespray können Sie viel für Ihre Nase tun. Das Präparat ist sehr gut verträglich, konservierungsmittelfrei und rezeptfrei in Ihrer Apotheke erhältlich. Hyaluronsäure und Dexpanthenol beschleunigen die Regeneration der gestressten Nasenhaut und schützen so vor Neuinfektionen.¹

hysan.at



Pectatussan® Hustensirup

Wohltuend für die Atemwege

Nutzen Sie die Kraft der Natur und profitieren Sie von den positiven Eigenschaften von Thymian und Primel auf die Atemwege. Pectatussan® Hustensirup ist alkoholfrei und zuckerfrei und sowohl für Erwachsene als auch für Kinder ab 3 Jahren geeignet. Erhältlich in Ihrer Apotheke, im ausgewählten Fachhandel sowie auf:

bano-healthcare.at



Dr. Böhm® Immun Elixier Trinkpulver

Starke Abwehrkräfte zum Trinken

Dr. Böhm® Immun Elixier enthält einen Mix der am häufigsten in der Erkältungszeit eingesetzten Pflanzen Sanddorn, Holunder, Echinacea und Sternanis und der immunspezifischen Mikronährstoffe Zink, Selen, Vitamin D und C. Exklusiv in Ihrer Apotheke erhältlich.

dr-boehm.at



Klosterfrau® Thymian Isländisch Moos

Island hat was gegen jeden Husten

Durch die innovative Kombination der pflanzlichen Wirkstoffe Thymian und Isländisch Moos wirkt Klosterfrau® Thymian Isländisch Moos² schleimlösend und reizlindernd und hilft so effektiv bei jedem Erkältungshusten! Pflanzlich, alkoholfrei und zuckerfrei.

islaendischmoos.at

¹Hersteller: URSAPHARM Arzneimittel GmbH, D-66129 Saarbrücken, Vertrieb Österreich: URSAPHARM Ges.m.b.H., 3400 Klosterneuburg.

²Über Wirkung und mögliche unerwünschte Wirkungen informieren Gebrauchsinformation, Arzt oder Apotheker. Traditionelles pflanzliches Arzneimittel, dessen Anwendung im genannten Anwendungsgebiet ausschließlich auf langjähriger Verwendung beruht.

Servus im Jänner



Ab
17. DEZEMBER
2020
überall, wo es
Zeitschriften
gibt

EIN TAL MIT WEITBLICK

Einer unserer spektakulärsten Ausflüge führte uns vor zehn Jahren ins Osttiroler **Villgratental**. Dort fanden wir viel unberührte Natur, in der das Leben der Einheimischen einfach seinen Gang ging. Nicht hinterwäldlerisch, sondern in weiser Voraussicht wehrte man sich gegen den Ausverkauf der Landschaft. Mit Erfolg, wie Uschi Korda diesmal bei ihrem zweiten Besuch feststellte.



SONNE, MOND UND STERNE

Was die Zukunft bringt? Das hat die Menschen zu allen Zeiten interessiert. Von der **Astronomie** bis zum Hühnerorakel – eine kleine Geschichte der Prophetenkunst.

HEILKRÄFTIGE NADELN

Wir begleiten die Südtirolerin Dora Somvi in das alpine Reich von Latsche und Zirbelkiefer. Und schauen ihr beim Rühren eines **abwehr-stärkenden Brustbalsams** über die Schulter.

SERVUS IN STADT & LAND erhalten Sie jeweils am Monatsende im gut sortierten Zeitschriftenhandel, im Einzelhandel oder bei Tankstellen.

DIE DIGITALE SERVUS-WELT: Alles, was das Leben schöner macht, ist auf unserer Website servus.com zu finden. Folgen Sie uns auch auf Social Media – so sind Sie täglich über alle Neuigkeiten aus der Servus-Welt bestens informiert.

IMPRESSUM

Chefredakteur Markus Honsig
Stv. Chefredakteure Carolin Giermindl, Margret Handler,

Klaus Kamolz

Art Direction Matthias Preindl (Ltg.),
Verena Bartosch (Stv.), Tino Liebmann
Fotochefin Sabina Dzinic
Fotoredaktion Jacklina Fuchs, Izabela Idziak, Martin Kreil
Redaktion Alice Fernau (Mein Daheim), Harald Nachförg,
Verena Randolph

Autoren René Freund, Michael Köhlmeier, Uschi Korda,
Dorli Muhr

Freie Mitarbeiter Karin Buchart, Ingeborg Geyer,
Thomas G. Konofol, Julia Kospach, Elke Papouschek,
Johanna Paungger, Silvia Pfaffenwimmer, Thomas Poppe,
Alexander Rieder, Achim Schneyder, Veronika Schubert,
Nina Strasser, Tanja Warter, Ruth Wegerer

Redaktionsmanagement Martina Bozecsky

Illustrationen Tibo Exenberger, Peter Jani, Marion

Kamper, Andreas Leitner, Kerstin Luttenfeldner,

Andreas Posselt, Roland Vorlauer, Julia Zott

Head of Photo Isabella Russ

Executive Creative Director Markus Kietreiber

Head of Digital Publishing Mesi Tötschinger

Projektmanagement Digital Vanessa Elwitschier

Redaktion servus.com Beatrix Hammerschmied (Ltg.),

Luana Baumann-Fonseca, Chris Julia Helmberger

Digital Product Management & Development

Florian Janousek (Ltg.), Marco Bogner, Manfred Krammer,

Max Moser

Audience Development & E-Commerce

Elisabeth Hofhans (Ltg.), Lena Distelberger

Managing Director Stefan Ebner

Publishing Management Barbara Kaiser (Ltg.),

Ines Dannecker, Simon Weichselbaumer

Head of Media Sales & Partnerships Lukas Schambacher

Sales Operations & Development Anna Schönauer (Ltg.),

David Mühlbacher

Media Sales & Partnerships AT Franz Fellner,

Thomas Gubler, Thomas Hutterer, Stefanie Krallinger,

Alfred Minassian, Nicole Okasek-Lang, Britta Pucher

Jennifer Sabejew, Johannes Wahrmann-Schär

(Markenverantwortung), Ellen Wittmann-Sochor,

Sabine Zölf; Kristina Krizmanic (Assistant); Manuela

Brandstätter, Monika Spitaler (Anzeigen-Service)

Media Sales & Partnerships DE Thomas Keihl (Ltg.),

Clemens Dittrich, Daniela Güpner, Jennifer Heng,

Martin Riedel, Constantin Röttger, Benedikt Schmid,

Christian Wörn

Co-Publishing Susanne Degn-Pfleger (Ltg.), Elisabeth

Staber (Ltg.), Mathias Blaha, Katrin Dollenz, Raffael Fritz,

Thomas Hammerschmied, Eva Pech, Valentina Pierer,

Mariella Reithoffer, Verena Schörkhuber, Sara Wonka,

Juliia Bianca Zmek, Edith Zöchling-Marchart

B2B-Marketing & Kommunikation Katrin Sigl (Ltg.),

Alexandra Ita, Teresa Kronreif, Stefan Portenkirkner

Commercial Design Peter Knecht (Ltg.), Simone Fischer,

Martina Maier, Alexandra Schendl, Julia Schinzel,

Florian Solly

Abo & Vertrieb Peter Schiffer (Ltg.), Nicole Glaser

(Vertrieb), Victoria Schwärzler, Yoldaş Yarar (Abo)

Herstellung Veronika Felder

Produktion Martin Brandhofer, Markus Neubauer

Lektorat Hans Fleißner (Ltg.), Petra Hannert, Monika

Hasleder, Billy Kirnbauer-Walek, Belinda Mautner,

Klaus Peham, Vera Pink

Lithografie Clemens Ragotzky (Ltg.), Claudia Heis,

Nenad Iašlović, Sandra Maike Krutz, Josef Mühlbacher

Finanzen Julian Bartik, Johannes Hadler, Klaus Pleninger

MIT Christoph Kocsisek, Michael Thaler

Operations Melanie Grasserbauer, Alexander Peham,

Yvonne Tremmel

Assistant to General Management Patricia Höreth

Herausgeber & Geschäftsführer Andreas Kornhofer

Offenlegung gemäß § 25 Mediengesetz: Informationen zum Medieninhaber sind ständig und unmittelbar unter folgender Webadresse auffindbar: servus.com/impressum

Druck Vogel Druck und Medienservice GmbH,
D-97204 Höchberg (Kern und Endfertigung),
Poly-Druck Dresden GmbH, D-01257 Dresden (Cover)

Vertrieb Österreich Presse Großvertrieb Austria

Trunk GmbH, pgaustria.at; DE, ITA, CH, LUX, LIE:
DPV Deutscher Pressevertrieb GmbH, dpv.de

Servus Magazin-Aboservice Postfach 200, 6961 Wolfurt

Abo-Hotline 01/26766 00-02,

Abo-Fax 01/2676600-97,

Abo-Mail abo@servusmagazin.at

Jahresabo ABO 48,90



Redaktionsanschrift

Heinrich-Collin-Straße 1/1, A-1140 Wien,

Tel.: 01/90 221-0, Fax-DW: 27930,

E-Mail: redaktion@savus.com,

Web: servus.com

Medieninhaber, Eigentümer & Verleger

Red Bull Media House GmbH,

Oberst-Leopoldinger-Straße 11-15,

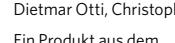
A-5071 Wals bei Salzburg, FN 297115i,

Landesgericht Salzburg, A1U63611700

Geschäftsführer Dkfm. Dietrich Mateschitz,

Dietmar Otti, Christopher Reindl, Marcus Weber

Ein Produkt aus dem



MEIN SERVUS FÜR DAHEIM



Jahresabo

12 Ausgaben + Servus Duftkerze
für nur **€ 48,90**

Die **Servus-Duftkerzen** werden im österreichischen Weinviertel in einer kleinen Manufaktur von Hand gegossen und sind mit natürlichem Bio-Rapswachs gefüllt und mit feinsten ätherischen Ölen (Zirbe, Lemongrass, Honigöl) veredelt. Brenndauer: ca. 65 Stunden.

Jahresabo

12 Ausgaben + Buch
„Nächte zwischen der Zeit“
für nur **€ 48,90**



Raunacht-
geschichten und
Räucherrituale
auf 200 Seiten

Weihnachtsabo

12 Ausgaben
für nur **€ 48,90**



Ein
Geschenk das
von Herzen
kommt!

Angebot wählen und gleich bestellen:

servusmagazin.at/abo

Der neue Caddy

100 % neu und immer noch 100 % Caddy

Ab sofort bestellbar

