

Servus

einfach gut leben



**René Freund:
Fest fasten**

„Ich erlöse dich
nur mit Käse“



**So süß schmeckt
die Adventzeit**

Apfel umarmt Maroni –
plus acht weitere Klassiker



**Amulette aus
Zirbennadeln**

Kräuterfrau Tamara Seyr
unterwegs im Winterwald



**Paula Bründl auf
dem Weg zur Alm**

Hoch droben kocht
sie Kaspressknödel



Weihnachten daheim

24 Geschichten zum Staunen und Freuen,
Vorlesen und Zuhören

Verbund

Aus
eigener
Kraft.





Musik liegt in der Luft

Ein persönliches Geschenk, ganz oben in meinem Brief an das Christkindl: vom Balkon meines Hauses „Stille Nacht“ in unser Städtchen zu trompeten. Turmbläserartig sozusagen. Noch zögere ich, weil ich viele Jahre nicht geübt habe und befürchte, das Ständchen könnte eher Unruhe denn Beschaulichkeit auslösen. Ein einziges Mal habe ich bisher in eisiger Adventzeit meine Trompete ausgepackt und mit klammen Fingern Weihnachtliches zum Besten gegeben. Dank Nervosität, nervenstärkendem Glühwein und Nettigkeiten allerseits wurde mir doch noch warm, und ich eilte ob meines gelungenen Auftritts mit roten Backen heimwärts.

Ich erzähle dies aus zwei Gründen: einerseits, um auf die Gedanken von Erich Riegler, dem Präsidenten des Österreichischen Blasmusikverbandes, zu verweisen, der in seiner Kolumne erklärt, wie wichtig die Zusammenarbeit mit den Musikschulen für die Ausbildung unserer Musikantinnen und Musikanten ist (auf Seite 138); andererseits, weil ich diese Geschichte als klitzekleinen Gruß aus der Redaktion zu den 24 Weihnachtsgeschichten (ab Seite 30) betrachte, die wir quer durchs Land eingesammelt haben.

Übrigens spielt auch hier immer wieder die Musik eine Rolle, zum Beispiel in den Erinnerungen von Schauspieler Robert Palfrader. Er träumte von einem Fest als kleiner Trommlerbub, musste sich schließlich aber doch mit einer Quetschn bescheiden. Skiweltmeisterin Stephanie Venier erinnert sich an ihr erstes Paar Ski, damals schlicht glücklich darüber und nicht ahnend, dass die Brettl'n ihr Leben nachhaltig beeinflussen würden; Hebamme Elisabeth Kogler berichtet von einer Geburt unterm Weihnachtsbaum und Tramwayfahrer Jürgen Schröder von einem Heiligen Abend auf Schienen.

Und weil hier schon die Musi spielt: Harald Nachförg erinnert sich an seine Weihnachtslieder (auf Seite 146). Sie ahnen vermutlich schon, dass in seinen Ausführungen nicht ausschließlich heimatlich jubiliert wird – trotzdem ist der Text eine Frohbotschaft, durchaus geeignet, diese Servus-Ausgabe stimmungsvoll ausklingen zu lassen.

Ein frohes Fest, ein liebevolles Miteinander wünscht
Wolfgang Wieser für die Servus-Redaktion

Wir freuen uns, wenn Ihnen die
„stille Zeit“ Frieden und Freude beschert.
Mit unserer jetzt erhältlichen Ausgabe
„Servus Weihnachten“ wollen wir mit vielen
kleinen Inspirationen einen Beitrag leisten.

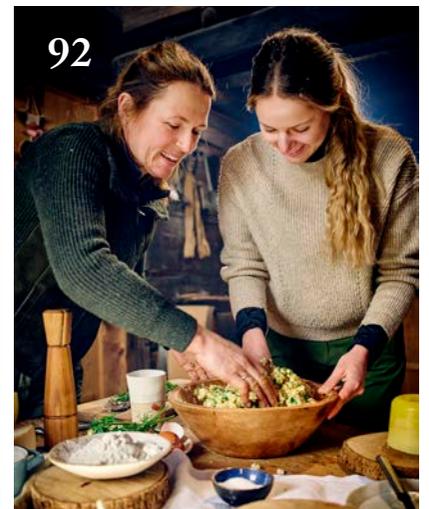




INHALT

Dezember 2025

12



WILLKOMMEN

SERVUS AUSFLUG

8 Abseits der Piste

In Schladming mitten im steirischen Ennstal entdeckt man abseits der Piste allerlei Köstliches für jeden Geschmack – vom Honig über Hüttengerichte bis hin zu Hochprozentigem.

SERVUS IM DEZEMBER

12 Bei den Buttnmandln in Berchtesgaden

Vor dem Nikolaustag in Bischofswiesen ziehen junge Männer, in Stroh gewickelt und mit schaurigen Masken, von Haus zu Haus. Begleitet werden sie dabei von Nikolaus und Engerl.

ÜBERS LEBEN REDEN

24 Mit Herzenskraft einander nahe sein

Der steirische Weihbischof Johannes Freitag über das friedliche Fest und das gemeinsame Feiern.

LAND & LEUTE

24 WEIHNACHTSGESCHICHTEN

30 Geschichten vom Fest der Freude

Was bedeutet Weihnachten für Sie? 24 Menschen erzählen uns ihre ganz persönlichen Erinnerungen.



HEIMATLEUCHTEN IN BAYERN

52 Wo wir alle Krönchen tragen

Beim Ausflug ins oberfränkische Coburg entdecken wir einen der schönsten Christkindlmärkte Bayerns sowie kulinarische Köstlichkeiten.

HAUSBESUCH IN DER STEIERMARK

60 Platz für alle

Vier Schlafzimmer auf 130 Quadratmetern – Konrad und Juli Frey haben aus ihrem Haus in Altaussee ein Raumwunder für sich und ihre Freunde geschaffen.

GUTE KÜCHE

WEIHNACHTLICHE REZEPTE

68 Ihr Kinderlein, kommet!

Mölltaler Wildsuppe, Salzburger Bachlkoch und Saure Zipfel aus Bayern – wir servieren neun köstliche Klassiker aus der alpenländischen Weihnachtsküche.

AUS OMAS KOCHBUCH

82 Ein Gefühl von Geborgenheit

Tino Liebmann erinnert sich an den Duft von frisch gebratener Kalbsbrust bei seiner Oma. Die Leibspeise der Familie gab es auf der Alm am steirischen Reinischkogel.

NEUES KOCHBUCH

86 Spuren von Rot

Christoph „Krauli“ Held ist als Koch über die Grenzen von Bad Ischl hinaus bekannt. Er kredenzt uns winterliche Köstlichkeiten mit Roten Rüben in drei Variationen.



10



60



118



68

Fotos Inhalt: Angelika Jakob, Bernhard Huber, Michaela Gabler, Mirco Taliercio, Robert Maybach, Yvonne Oswald, Ingo Eisenhut; Illustrationen: Andreas Posselt, Julia Zott

UNTERWEGS MIT PAULA BRÜNDL

92 Gelassenheit aus dem Suppentopf

Servus-Köchin Paula Bründl besucht Hüttenwirtin Marianne Lanner im Salzburger Lammertal. Es gibt wärmende Kaspressknödelsuppe.

DEKORIEREN

102 Oh, wie süß das duftet!

Lebkuchen mit Zuckerguss ist ein Genuss für alle Sinne. Wir machen daraus stimmungsvolle Dekorationen wie Kerzenhalter und einen Sternderlbaum.



NATUR & GARTEN

WALDWISSEN

112 Kleine Wunderwuzzis

Die Zapfen von Kiefer, Tanne, Zirbe und Lärche haben jetzt Hochsaison: nicht nur als Weihnachtsdekoration, sondern auch als Futter für Wildtiere und Hilfsmittel in Haus und Garten.

UNSERE KRÄUTERFRAUEN

118 Voller Magie

Tamara Seyr sammelt im Antholzer Tal in Südtirol Zirbennadeln, die eine besondere Bedeutung für sie haben. Sie konserviert sie für die Ewigkeit.

NATURAPOTHEKE

126 Was uns antreibt

Welche Pflanzen stärken unseren Kreislauf? Apotheker Arnold Achmüller empfiehlt Knoblauch, Rosmarin und Weißdorn.

STANDARDS

3 Vorwort

6 Mit besten Empfehlungen

Gedanken, Geschenke, Gustostückerl

10 Meisterstück

Kunst auf Christbaumkugeln

22 Postkastl

100 Dorli Muhr

über den Geschmack von Sauerrahm

108 Mondkalender

116 Andrea Heistingner

Gartentipps im Dezember

128 Der Gartenfreund

und das Dilemma mit dem Festessen

138 Erich Riegler

über die Rolle der Musikvereine

140 Servus Geschichte

Korallen in Tirol

142 ServusTV

144 Vorschau, Impressum

146 Harald Nachförg

erinnert sich an Weihnachtslieder

MIT BESTEN EMPFEHLUNGEN

Gedanken • Geschenke • Gustostückerl

❧
Fundstück
des
Monats



GUT GEGARNT

Aus einem alten Bilderrahmen, ein paar herumkugelnden Garnspulen und einem Stückchen Leinen wird im Handumdrehen ein weihnachtlicher Blickfang. Dafür wird der Stoff einfach in den Rahmen gespannt und (wenn notwendig) an der Rückwand befestigt. Zum Schluss die Spulen in Form eines Christbaums arrangieren und aufkleben.

Gerüstet für die Raunächte

Einer der letzten Metalldrucker Österreichs, Rudolf Effenberger aus dem Waldviertel, fertigt das ideale Räucherwerk für die Raunächte, die um den Jahreswechsel stattfinden. In seiner Werkstatt in Waidhofen an der Thaya formt er mithilfe historischer Maschinen Räucherpfannen aus Kupfer. Jedes Stück ist ein Unikat.

servusmarktplatz.com



Baum mal anders

Der Rohstoff bleibt ja derselbe, nur wurde er hier weiterverarbeitet – und ist immer wieder einsetzbar. Christbäume wie jener im Bild werden im Montafon von Gernot Mühlegger hergestellt.

treedelux.at



Kekserl mit Sinn

Weihnachtskekse selber backen ist eine schöne, fast schon meditative Arbeit. Aber auch das Einkaufen der besonderen Ware kann erfüllen – etwa wenn das Kekserlbacken Frauen beim Wiedereinstieg in die Arbeitswelt hilft, so wie beim burgenländischen Projekt „s’Kekserl“.

skekslerl.at



Aufguss mit Aroma

Die aus Sankt Wolfgang im Salzkammergut stammenden Gemische aus Natursalzsole und ätherischen Ölen sind wohltuende Begleiter für winterliche Saunagänge – hier abgebildet in der Duftvariante Rosmarin-Eukalyptus.

salzkontor.at



Funkelnde Märkte

Während des „Winterwunders“ verwandelt sich die Seebühne in Mörbisch, Burgenland, in ein leuchtendes Weihnachtsspektakel. Die Besucher erwartet hier die größte Weihnachtskrippe der Welt, winterliche Kulinarik und bezauberndes Kunsthandwerk.

Eine weitere Auswahl besonderer Adventmärkte finden Sie in unserer Sonderausgabe „Servus Weihnachten“.

Abseits der Piste

Wer an Schladming denkt, denkt an Après-Ski, Weltcup und Nachtrennen. Doch in der Stadt im Ennstal gibt es auch neben den Pisten ein feines Stück Steiermark zu entdecken.

TEXT: SABRINA LUGER

ILLUSTRATION: ANDREAS POSSELT



Nach einer Winterwanderung oder einer Langlauftour zur Sondl-Alm wird einem beim Einkehren nicht nur ums Herz warm. In der Stube steht ein alter Holzofen, darauf köcheln traditionelle Gerichte wie Hüttengröstl, Steirerkasnockerl und Kaspressknödelsuppe. Und bis das Essen kommt, unterhält die resche Almwirtin Petra Scharzenberger mit ihrem zünftigen Schmäh das Lokal.

Am Bauernhof „Vom Reiter“ in Rohrmoos ist das Summen der Bienen im Dezember verstummt. Jetzt arbeitet Imker Ronald Royer mit dem, was das Jahr gebracht hat: Honig, Wachs, Propolis. Daraus entstehen Kerzen, Lippenbalsam und Liköre, die uns gut durch den Winter bringen.

Ein paar Kurven weiter, am Mandlberggut, fließt statt Honig das Hochprozentige. In der Brennerei der Familie Warter werden Edelbrände und Latschenprodukte hergestellt. Wer mag, schaut in der Destillerie vorbei oder gönnt sich ein Stück vom handgezogenen Apfelstrudel.

Und unten im Ort, in der Fußgängerzone, sitzt man beim Brunner in der Sonne, trinkt Kakao, beobachtet das Kommen und Gehen und merkt, dass es hier auch abseits der Piste viel zu sehen gibt. *

1. Sondl-Alm

Urige Alm mit herzhaften Gerichten direkt vom Holzofen. Kaspressknödelsuppe und hausgemachte Mehlspeisen. sondlhof-alm.at

2. Brunners Gasthaus

In der Schladminger Fußgängerzone genießt man hier, im Stadthotel, an einem sonnigen Tag die saisonal variierende Speisekarte. Der Schafkäse im Strudelteig auf fruchtigem Salat ist sehr zu empfehlen. stadthotel-brunner.at

3. Vom Reiter

Kleiner Hofladen mit hauseigenen Bienenprodukten aus der eigenen Imkerei, Alpakas zum Anschauen und Apartments zum Schlafen. vomreiter.at

4. Mandlberggut

Destillerie und Hofladen. Hier gibt es Edelbrände und Liköre sowie Naturkosmetik. Führungen durch die Brennerei werden am besten mit einem Besuch im Bergcafé samt Kuchen von der Mama abgeschlossen. mandlberggut.com

5. Waldschenke Ramsau

Urige, gemütliche Stube, in der herrliche Kuchen und deftige Speisen serviert werden. waldschenke-ramsau.at

6. Gasthaus Weiße Wand

Die unscheinbare Hütte ist bereits 300 Jahre alt. Allein für den Kaiserschmarrn lohnt sich der Weg.

DEFENDER

EMBRACE THE IMPOSSIBLE

Defender 110 26MY. Kraftstoffverbrauch (kombiniert, gewichtet): 14,8-8,5 l/100 km, CO₂-Emissionen (kombiniert, gewichtet): 335-221 g/km, Stromverbrauch (kombiniert, gewichtet): 27,8-25,5 kWh/100 km, nach WLTP. Weitere Informationen unter www.autoverbrauch.at. Symbolfoto.

Kunst auf Kugeln

Seit vierzig Jahren bemalt Heidi Rohmoser aus Kremsmünster Glaskugeln mit Weihnachtsmotiven. Ihre beiden Meisterstücke sind kleiner als Tischtennisbälle.

TEXT: VERENA RANDOLF FOTO: ROBERT MAYBACH

Heidi Rohmoser hat die beiden winzigen Weihnachtskugeln aus mundgeblasenem Glas gestaltet.



Die Welt draußen vor ihrem Atelier habe sich seit 1985 ja ein ganzes Stück weitergedreht, sagt Heidi Rohmoser. Drinnen aber sei alles gleich geblieben: Genau wie vor 40 Jahren bemalt die Kunsthandwerkerin mit ruhiger Hand und Engelsgeduld filigrane Weihnachtskugeln aus mundgeblasenem Glas.

Ihre beiden Meisterstücke sind eigentlich Meisterstückchen – kleiner als Tischtennisbälle. Das linke zeigt Maria, Josef und das Jesuskind in der Krippe, hinten im Stall Ochs und Esel. Auf das rechte Meisterwerk hat die 61-Jährige eine Christkindlmarktszene gemalt: ein Mädchen mit Weihnachtsbaum, zwei Figuren, die an einem Holzfass lehnen und Glühmost trinken. Dreht man das Kügelchen, erzählt es die Adventmarktgeschichte, die sich Heidi vor 15 Jahren in ihrer Fantasie zurechtgelegt hat, bevor sie den feinen Haarpinsel zur Hand genommen hat. „Ich war damals selber überrascht, wie viele Szenen auf dem kleinen Stück Glas Platz gefunden haben“, erinnert sie sich.

Wenn sie eine neue Kugel in Händen hält, fängt die Kunsthandwerkerin immer damit an, den Hintergrund zu bemalen. Deswegen sei Geduld ihre wichtigste Eigenschaft. „Zwischen den einzelnen Schichten müssen die Farben nämlich trocknen, damit sie nicht ineinanderlaufen“, erklärt Heidi. „Vor allem bei den kleinen Gesichtern ist das wichtig, damit die Figuren keine Glupschaugen bekommen und der Ochs am Ende nicht wie ein Esel aussieht.“

Heidi Rohmoser fertigt Christbaumkugeln auch auf Kundenwunsch an. Ihre beiden Meisterwerke allerdings stehen nicht zum Verkauf. Beim Fototermin zu dieser Geschichte fiel übrigens eine der beiden Kugeln zu Boden – und zerbrach nicht. Ein kleines vorweihnachtliches Wunder. *

Kunsth Handwerk Heidi Rohmoser

Gablonzer Straße 56, 4550 Kremsmünster
 kunsth Handwerk.heidi@aon.at

Mach's dir unendlich schön.

Jetzt mit Top 5G Smartphones
und unlimitierten Daten.

A1



SAMSUNG
Galaxy S25 Edge

um
€ 0,-*

mit A1 Mobil L
Speichermedienvergütung € 6,60

Unlimitierte Daten
in allen A1 Mobil Tarifen.

* Bindung 24 Monate. Grundentgelt
€ 64,90/Monat, mit A1 Family für
bestehende Kunden € 59,90. Gültig bei
Erstanmeldung. Details auf [A1.net/xmas](https://www.a1.net/xmas).

[A1.net/xmas](https://www.a1.net/xmas)

Der höllische Lauf der Buttnmandl

Wenn im Berchtesgadener Land der Nikolaustag vor der Tür steht, hüllen sich in Bischofswiesen junge Burschen in Stroh, binden sich schwere Glocken um und ziehen mit schaurigen Masken von Haus zu Haus.

TEXT: TRISTAN BERGER FOTOS: ANGELIKA JAKOB

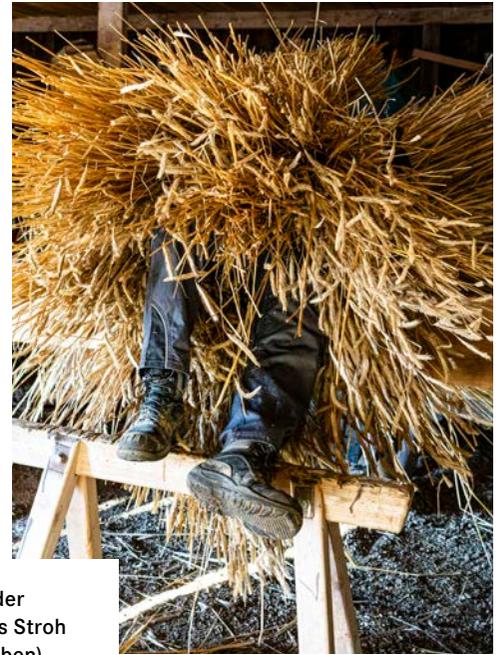


Vor der phänomenalen Watzmann-Kulisse
versammeln sich die Bischofswiesener
Buttnmandl in der Dämmerung, um
mit ohrenbetäubendem Geläut alle
bösen Geister zu vertreiben.



Vier Mann – mindestens! – braucht es, um im Stadl vom Guggei (vorne links, mit Janker und Lederhose) ein Buttnmandl in sein Strohgewand einzubinden. Da zählt jeder Handgriff.





Zehn Meter lang ist der Kälberstrick, mit dem das Stroh umwickelt wird (links oben). Daneben: der fertige Strohröck. Die „Steher“ links und rechts vom Kopf ragen zweieinhalb Meter hoch. Für die Fellmasken ist jeder, der mitläuft, selbst verantwortlich.





Paul Koller verwandelt sich mithilfe seiner Frau Stefanie (links oben) in den heiligen Nikolaus: buschige Augenbrauen, weißer Bart und ein originales Priestergewand. Pauls neunjähriger Sohn Kilian (unten) schlüpft in seine Flügel, er begleitet den Papa.



Bevor die Buttnmandl losstürmen, bilden sie einen Kreis und werden mit Weihwasser besprengt. Dann spricht der Nikolaus die feierlichen Worte: „Beginnen wir unseren heutigen Lauf!“ Mit dabei sind die „Ganker!“ in ihrem Fellgewand (im Vordergrund), sie sorgen während des Laufs für Ordnung.

„Ich mach den Nikolaus wegen der strahlenden Kinderaugen.“

PAUL KOLLER (HEILIGER AUF ZEIT)





Die größte und grausigste Larve
ziemt dem Buttnmandl-Moasta.
Er trägt auch die schwerste Glocke.
Da braucht's zur Stärkung schon
auch einmal ein Schnapsel.
Gleich danach setzt er seine
Maske wieder auf.



Gerade bricht die Dämmerung herein an diesem beschaulichen Adventnachmittag. Das Guggenbichllehen oben auf der Leiten ruht stolz in sich, es steht da, als wäre es gemalt. Mit einem Male zerburst die friedliche Stimmung, ein Höllenspektakel bricht los, markerschütterndes Gebrüll, furchterregendes Geschrei und ein wirres Durcheinander von scheppernden Glocken und dumpfem Schellengeläut erfüllen Berg und Tal.

Eine schauerliche Horde stürmt heran. Es sind in dickes Stroh gepackte Gestalten, aus ihren Fellgesichtern hängen rote Zungen, über ihren Köpfen schwingen sie lange Ruten bedrohlich in der Luft.

Gott sei Dank hält einer die höllische Schar im Zaum. Mit goldenem Krummstab und begleitet von einem kleinen silberhaarigen Engerl schreit er würdevoll dem wilden Haufen voran: Es ist der heilige Nikolaus, dessen Festtag morgen, am 6. Dezember, gefeiert wird.

Hinter dem Rauschbart, unter der goldenen Mitra, verbirgt sich Paul Koller, er wird jetzt mit seinen Buttnmandln – so heißen die wilden, strohgewandeten Gesellen – von Haus zu Haus ziehen. „Es ist ein Einkehrbrauch“, hat er uns vorhin erzählt, und dass sie heute und morgen in rund vierzig Häusern einkehren und pro Tag acht Kilometer zurücklegen werden.

Durch das „Buttn“ – das Scheppern und Rütteln großer Glocken – sollten die Strohmänner früher einmal böse Geister vertreiben, und zwar „indem sie sich selbst als solche verkleiden“, berichtet der 37-Jährige. Ein heidnischer Brauch, dessen Ursprünge im Dunkel der Geschichte liegen. Neuere Forschungen vermuten Bezüge zum keltischen Hirschgott Cernunnos, aber auch zu antiken Feierlichkeiten anlässlich der „Kalendae Januariæ“, des römischen Jahresanfangs, zu dem Masken gehörten.

Das Verkleiden, von dem Paul erzählt, ist eine aufwendige Prozedur. Schon am späten Vormittag, nach einem stärkenden Weißwurstfrühstück, geht's im geräumigen Stadl vom „Guggei“ los – mit seiner Frau Andrea bewirtschaftet Thomas Eder, 47, den Hof in dritter Generation. „Seit vierzig Jahren startet die Bass (*eine Gruppe von Kramperln oder eben Buttnmandln; Anm.*) von unserem Hof“, erzählt der Guggei, und dass es im Berchtesgadener Talkessel über vierzig solcher Bassen gibt. „Unsere ist mindestens 120 Jahre alt.“ Die ältesten Schriftzeugnisse sind von 1905.

Die Vorbereitungen für die fünfte Jahreszeit sind seit Wochen im Gange: Von einem

Bauern aus Fridolfing mussten hundert „Schab“, also Bündel Weizenstroh, herantransportiert werden. Jedes Mitglied der Bass hat seine Larve instandgesetzt, sich einen zehn Meter langen hanfenen Kälberstrick besorgt, sich um seine Glocken gekümmert.

Die größte und schwerste aller Glocken – zehn Kilo schwer ist die und 650 Euro teuer – ziemt dem „Moasta“. Er hat innerhalb des Rudels das Sagen. „Jedes Jahr am 31. Oktober wird ein neuer gewählt“, berichtet der Guggei, besprochen werde da auch, wer neu aufgenommen wird. „Sechzehn Jahre muss einer sein und unverheiratet. Und wir nehmen ned jeden – wer ned dazuapast, passt ned dazu.“

Innerhalb der Bass gibt es eine feste Hierarchie, „wo jeder seinen Platz hat“. Ganz unten stehen die Jungen, also die, die zum ersten Mal dabei sind. Sie müssen den Ofen einheizen, Bier für die Älteren holen, und sie werden als Erste eingebunden, was heißt: dick verpackt drei bis vier Stunden warten, bis auch der Letzte, der Moasta, sein Strohgewand bekommen hat.

Die Geburt eines Strohmans

Der Jüngste heuer ist der schon ziemlich aufgeregte Andreas, 16, der nun von den „Oidn“ – das sind diejenigen, die nicht mehr laufen – in einen Strohmännchen verwandelt wird: Sich allein in (Stroh-)Schale zu werfen, ist nämlich ein Ding der Unmöglichkeit. Aus vier bis sechs Schab Stroh, „je nachdem, wie groß und breit einer ist“, bereiten die Oidn eine Art Strohbett, dann heben sie zu viert den Andreas in die Luft, der spreizt sich wie ein Skispringer, nun legen sie ihn ab, schichten einiges an Stroh auf ihn und binden es alsdann mit besagtem Kälberstrick fest.

Wieder auf den Beinen, ragen die strohnen „Steher“ links und rechts vom Kopf des Andreas zweieinhalb Meter hoch. Damit er was sieht, schneidet ihm der Wembacher Franzei – seit fünfzehn Jahren ist es seine Aufgabe, zusammen mit dem Guggei die Buttnmandl einzubinden – mit einer Gartenschere das Sichtfeld aus, während Andreas für seine Arme einen Weg aus dem Wickelkleid sucht.

Damit nicht genug: Jetzt zerren alle Mann mit ganzer Kraft am Kälberstrick, damit sich der strohene Anzug V-förmig zusammenzieht. Mit ihrem ganzen Körpergewicht hängen sich die vier rein, fast bleibt dem Andreas die Luft weg. „Fünfzehn Zantimeter brauch ma no!“, ruft einer – „Jetzt hammas glei!“, ein anderer – „Nur no fünf Zantimeter!“, ein dritter. Dann →



Mit gebührendem Ernst und viel Fingerspitzengefühl verteilt der Nikolaus mithilfe seines goldenen Buchs Lob und Tadel. Dass seine Worte auch ernst genommen werden – dafür sorgen die Buttnmandl und die Gankerl. Entzückend: Sohn Kilian mit seinen weißen Engerl-Handschuhen.

ist Andreas fertig eingebunden. Doch der Franzei reibt sich das Kinn: „Oben müsst das Stroh kompakter sein“, brummt er und probiert mit einer Handvoll Stützstroh auszubessern, denn: „Wir möchten, dass alle guad ausschauen!“

Und während die nächsten ins Stroh gewickelt und anderen die Glocken umgehängt werden, üben sie sich in einem seltsam hüpfenden Schritt, bei dem das Knie gebeugt wird: Nur wer diesen Hupfschritt beherrscht, erklärt Guggei, „bei dem scheppern die Glocken richtig guad“.

Von all dem kriegt Paul Koller nichts mit. Er sitzt im warmen Bauernhaus und verwandelt sich mithilfe seiner Frau Stefanie – „sie ist meine größte Kritikerin“ – in den heiligen Nikolaus: weißer Bart, buschige Augenbrauen, rote Backen und ein originales Priestergewand, „das auch ein Pfarrer so tragen könnte“.

Auch Pauls neunjähriger Sohn Kilian verwandelt sich: in ein Engerl, das den Nikolaus begleitet. „I bin scho recht aufgret“, gesteht Kilian, und wie ein Großer fügt er hinzu, dass es ihm eine Ehre sei, das Engerl darstellen zu dürfen. „Ich mach den Nikolaus wegen der Kinder“,

erzählt Paul, „dieses Strahlen ihrer Augen, das gibt mir viel.“ Und dass es bei seinen Besuchen in den adventlichen Stuben viel Fingerspitzengefühl braucht, wenn er Lob und Tadel verteilt. „Ich möchte die Kinder immer mit einer positiven Botschaft zurücklassen“, sagt er.

Genug geratscht, es ist so weit. Der Nikolaus nimmt seinen Krummstab, das Engerl zieht seine weißen Handschuhe an, die Buttnmandl setzen ihre Larven auf, zusammen bilden sie einen Kreis, sprechen ein Gebet, Andrea besprengt die Buttnmandl mit Weihwasser, feierlich spricht Paul: „Beginnen wir unseren heutigen Lauf!“

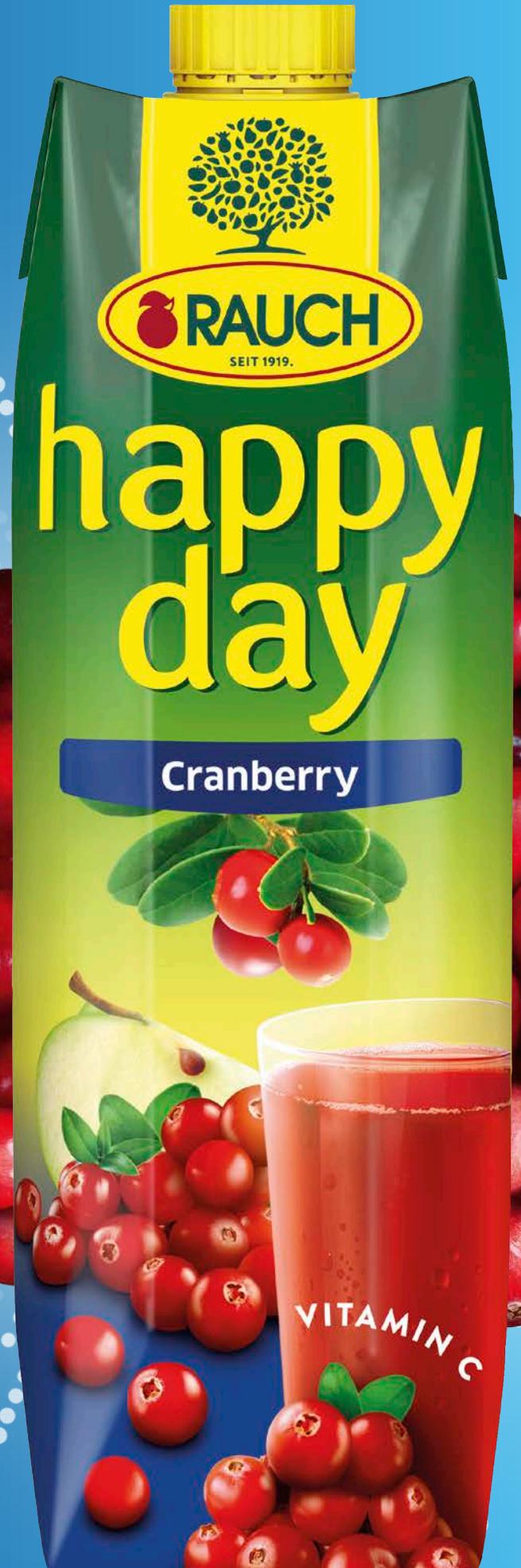
Auf diesen Satz haben die Buttnmandl nur gewartet: Mit solch dröhnendem Gebrüll und derart ohrenbetäubendem Geläut stürmen sie los, dass sich ganz sicher jeder böse Geist schleunigst aus dem Staub macht. *

Buttnmandllauf: Am 30. November sowie am 5., 6. und 7. Dezember in Bischofswiesen und Umgebung. berchtesgaden.de/tradition-brauchtum



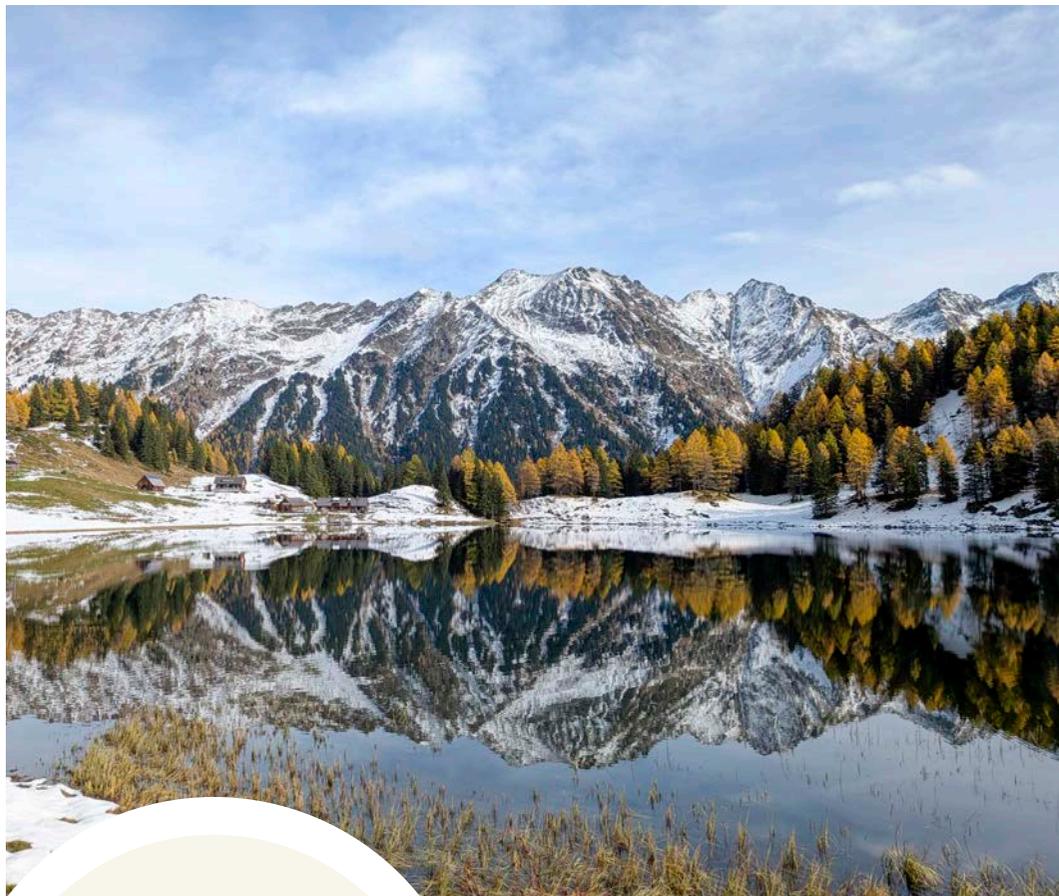
LOVE ACTUALLY PUNSCH

**JETZT ALLE
HAPPY DAY
REZEPTE
ENTDECKEN**



Wir freuen uns ...

... über Fotos, Gedichte und Nachrichten unserer Leserinnen und Leser



SPÄTHERBST IN DER STEIERMARK

Bei unserer Wanderung in den Schladminger Tauern stand ich beeindruckt vor dem Duisitzkarsee.

Karin Schotter, Breitenfurt bei Wien, NÖ

Gedicht

*Klare Wintersternennacht,
ringsum glitzernd linde Pracht.
Kalt, doch warm
von Lampenschein.
Ruh, voll stummem
Dankbarsein.*

*Gottes Güte mich umhüllt,
wunderbar sich heut erfüllt
tiefster, größter
Menschentraum.
Einfach, doch zu fassen kaum.*

*Eignes Nichts, die Größe lebt,
Ehrfurcht, Glück mich
stumm bewegt.
Die Erlösung – diese Nacht
hat sie leis doch ganz
vollbracht.*

*O du heller, großer Stern,
der du nah und
nicht mehr fern
leuchtest mir
mit klarem Schein –
nie werd ich verloren sein.*

**Helmut Mohr
Rum, Tirol**

Danke fürs Mitmachen!

Für veröffentlichte Fotos und Gedichte unserer Leserinnen und Leser gibt es jeweils ein Buch als Dankeschön.

BESUCH IM MOHNDORF

Zu „Mit offenen Augen“ in Servus 10/2025

Wir haben heuer das Mohndorf besucht. Es ist eine wahre Pracht, die einzelnen Felder in Mohnblüte zu sehen. Das Dorf ist eine Augenweide, ob das die Geschäfte, die Vorführung über die Entstehung oder die vielen kleinen Details im Dorf sind. Im Wirtshaus Neuwiesinger die besonderen „Mohnschmankerl“ zu genießen, war ein Genuss. Die Reportage ist perfekt gelungen.

Helga Prinz, Ringelai-Kühbach, Niederbayern

NACHGEKOCHT

Zu „Omas Kochbuch“ in Servus 09/2025

Die Reinkalan aus der September-Ausgabe sind bei unseren Töchtern der Hit. Gleich an zwei Tagen hintereinander musste ich sie zur Jause am Abend machen, da die Mädels so begeistert davon sind. Anstatt der Honigbutter gibt es bei uns einen Sauerrahm-Kräuter-Dip dazu.

Tanja Schedlberger, Stadl-Paura, Oberösterreich



SO ERREICHEN SIE SERVUS

Einfach an Servus in Stadt & Land, KW Leserbrief, Am Grünen Prater 3, 1020 Wien, schicken oder als Mail mit vollem Namen und Wohnort an postkastl@servus.com Oder Sie hinterlassen uns eine Nachricht auf [facebook.com/servusinstadtundland](https://www.facebook.com/servusinstadtundland)

BUTTER-LIEBE

Zu Dorli Muhrs Kolumne „Alles in Butter“ in Servus 11/2025

Sehr geehrte Frau Muhr, danke für Ihr Plädoyer für Butter. Ich liebe sie ebenso. Ohne Butter geht gar nichts. Sobald ich die Butterdose aus dem Kühlschrank hole, gönne ich mir einen kleinen Stich oder zwei. Sie gibt dem Essen den richtigen Geschmack und ist ganz leicht verdaulich und nicht denaturiert. Morgen beginne ich mit der Adventsbäckerei, zunächst mit dem Christstollen – natürlich mit Butter.
Ursula Wiegand-Singh, Duisburg, NRW

Wenn wir Topfenknödel machen, sind die Butterbrösel fast wichtiger als das Innere. Bereits meine Mutter hatte immer gesagt, dass ordentlich viel Butter in die Pfanne muss. Dann kommen die Semmelbrösel, Zucker und eine Prise Zimt rein. Und dann aufpassen, dass niemand zu viel aus der Pfanne nascht, bevor die Knödel dazukommen.
Eva Müllner, Graz, Steiermark

Mit Begeisterung und Dankbarkeit habe ich Ihre Hommage an die Butter gelesen. Sie gehört einfach dazu wie das Salz in der Küche.

Vor kurzem gab's zum Mittagessen Erdäpfelpüree, meine Schwiegertochter in spe war so begeistert davon, sie konnte gar nicht genug davon bekommen. Dazu gab's Hackbraten und Karfiol und Brokkoli. Dann fragt mein Sohn, warum bei mir das Gemüse immer so gut schmeckt. Ich hab die beiden gerne aufgeklärt: Die Butter macht's! Und siehe da, obwohl die beiden sehr auf die gesunde Ernährung achten, sind sie doch auch große Butterfans! Sie ist durch nichts zu ersetzen! Wenn wir Brot backen, geht der erste Wecken gleich noch lauwarm mit Butter und Salz drauf. Der pure Genuss!

Somit stimme ich aus voller Kehle in die Lobeshymne auf die Butter ein. Und ich sage immer: Wenn ich Kuchen backe, backe ich Kuchen, der schmeckt. Und nicht eine Diätspeise. Ich muss ihn ja nicht jeden Tag essen!

Mit den besten „buttrigen“ Grüßen von einer Salzburgerin, die seit fast 40 Jahren in Bayern lebt.

Michaela Bugar, Attenkirchen, Oberbayern



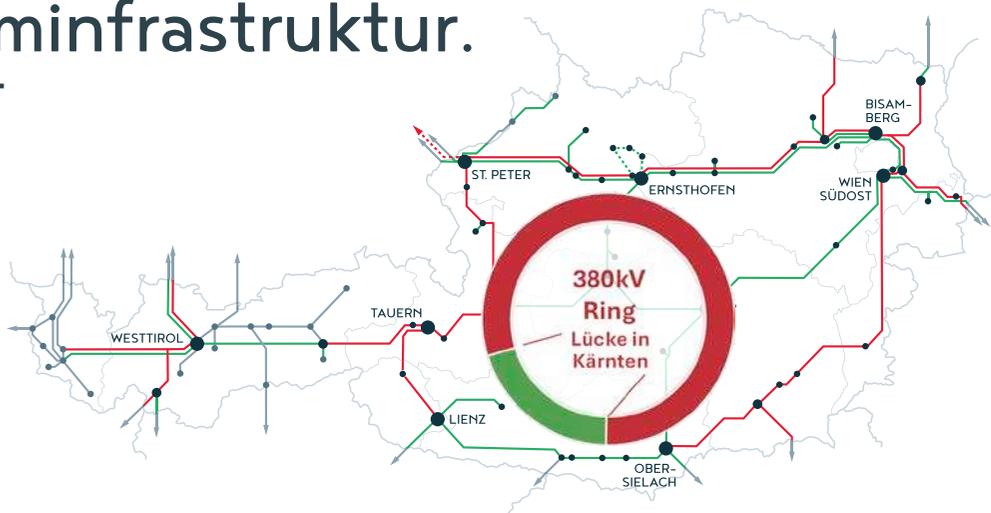
SELBST GEMACHT

Zu „Adventskränze“ im Sonderheft Servus Weihnachten

Ich liebe es, Kranzln zu binden. Kreative Ideen dafür sind mein Hobby. Im Bild: mein neuer Adventskranz.

Martina Keller, Feistritz an der Drau, Kärnten

Kärnten braucht Strominfrastruktur.



Ein Kooperationsprojekt von



Kärnten Netz
EIN UNTERNEHMEN DER KELAG

Projektinfos

- ✓ Ringschluss 380-kV-Leitung
- ✓ von Lienz nach Obersielach
- ✓ rd. 190 km neue Leitung
- ✓ rd. 140 km Rückbau bestehender Leitungen
- ✓ rd. 170 km Mitführung der 110-kV-Leitung der Kärnten Netz
- ✓ Geplante Inbetriebnahme 2033

Das Projekt Netzraum Kärnten:

- sichert die **Stromversorgung** Kärntens
- stärkt den **Wirtschaftsstandort**
- schafft **Arbeitsplätze**
- ermöglicht die **Energiewende**

FÜR SIE

Projektinfos im Bürger-Infoportal unter
www.netzraumkaernten.at



Mit Herzenskraft einander nahe sein

Der steirische Weihbischof JOHANNES FREITAG sieht sich beruflich wie privat als Gemeinschaftsstifter. Wie ein friedliches Fest im Kreise der Lieben – aber auch allein – gelingen kann.

TEXT: NINA STRASSER FOTOS: ROBERT MAYBACH

Ganz still ist es in der vorweihnachtlich geschmückten Gaststube des Restaurants Berndl in Altaussee, denn die ersten Hungrigen werden sich hier erst in etwa einer Stunde zum Mittagessen einfinden. Nur einer sitzt an einem Tisch unter drei Heiligenbildern und zündet bedächtig eine Kerze an: Weihbischof Johannes Freitag. Momente, in denen er, so wie jetzt, ganz mit sich allein ist, sind rar, zumal der 53-jährige Steirer als Seelsorger schon von Amts wegen dazu berufen ist, für seine Mitmenschen da zu sein. „Ich bin jemand, der einfach gerne kommuniziert“, sagt er über sich. Auch privat sehe er sich als Gemeinschaftsstifter. „Ich finde“, sagt er, „es braucht Menschen, die andere um einen Tisch versammeln.“ Nicht nur um den Heiligen Abend sei es an uns allen, miteinander in guten Kontakt zu kommen, es sei auch ein besonders wichtiges Thema der heutigen Zeit. Wir setzen uns zu ihm.

Ist man gemeinsam immer stärker als allein?

Ja. Wir sehnen uns doch alle nach Beziehung und nach Freundschaft. Ein Mensch ist schließlich für die Gemeinschaft geschaffen. Und ich bin überzeugt davon, dass man – wenn man sein Leben teilt, seine Zeit, seine Erfahrungen – nicht ärmer wird, sondern reicher. Auch Gefühle wie etwa die Liebe werden durchs Teilen mehr. Und mit dem Glauben verhält es sich ebenso.

Ist es denn für eine gute Beziehung zueinander notwendig, örtlich zusammenzukommen, oder reicht es, via Telefon oder Nachrichten miteinander in Verbindung zu bleiben?

In der heutigen Zeit gibt es ja sehr viele Möglichkeiten, miteinander zu kommunizieren und uns zu vernetzen, aber manch einer verliert sich

darin. Darum denke ich, dass das persönliche Zusammenkommen durch nichts zu ersetzen ist. Dann spüren wir wirklich die Empathie füreinander. Und in Gemeinschaft, speziell wenn verschiedene Lebensmodelle zusammenkommen, kann man sich darüber spannend austauschen. Schließlich hat doch jeder diese Fragen: Woher, wohin, warum?

Wie gehen Sie als Privatperson damit um, wenn Sie eine Meinung so gar nicht teilen?

Ich antworte, okay, das ist deine Sicht. Ich verstehe sie, aber ich sehe es anders. Respekt voreinander zu haben, das muss man in der Kommunikation miteinander schaffen. Letztlich ist vieles auch eine Frage der Perspektive, denn der Berg sieht von der einen Seite anders aus als von der anderen, und keiner kann sagen, so wie ich ihn sehe, das ist die Wahrheit. Darum finde ich es immer spannend, andere Ansichten zu hören. Und ich selbst lerne, im Gespräch noch klarer zu werden, verständlicher, argumentativer, sodass mein Gegenüber auch ein Stück weit meine Perspektive verstehen kann. Kein Verständnis habe ich allerdings, wenn etwas gegen die Menschlichkeit geht oder etwas Unrecht ist.

Gerade zum Weihnachtsfest wünscht man sich, dass sich alle gut miteinander verstehen. Wie geht man das in der Familie an?

Tischgemeinschaft ist eine ganz tiefe Erfahrung einer menschlichen Gemeinschaft, und die wird man zu Weihnachten kaum konfliktfrei schaffen, wenn gewisse Dinge nicht zuvor ausgedredet werden. Wenn man etwas immer wieder unter den Teppich kehrt, fliegt man irgendwann →





Dass Weihbischof Johannes Freitag im Restaurant Berndl in Altaussee allein an einem Tisch sitzt, liegt nur daran, dass die Gaststube noch nicht geöffnet hat. „Es ist mir wichtig“, sagt er, „dass die Menschen spüren, der mag uns gern, egal mit welchem Anliegen ich zu ihnen komme.“



Anfang des Jahres wurde Johannes Freitag von Papst Franziskus zum Weihbischof ernannt. In dieser Funktion unterstützt er den Diözesanbischof der Diözese Graz-Seckau, Wilhelm Krautwaschl.

Johannes Freitag, geboren 1972 in Knittelfeld, ist seit 2025 Weihbischof der Diözese Graz-Seckau. Zuvor war er unter anderem Militärseelsorger und Vorstand des Priesterrats in der Steiermark. Er schloss nicht nur ein Theologie-, sondern auch ein MBA-Studium ab. Um sich fit zu halten, aber auch um zur Ruhe zu kommen, absolviert er drei- bis viermal in der Woche rund zehn Kilometer lange Dauerläufe.

drüber. Für den Weihnachtsfrieden ist also jeder schon im Vorfeld mitverantwortlich. Und es ist der Sache auch nicht dienlich, wenn man zu Weihnachten alle zusammenpressen will, und es kommt keine Stimmung auf. Wenn ich also Leute zu mir einlade, achte ich darauf, dass sie harmonieren. Man kann schließlich alle Weihnachtstage für das Zusammenkommen nutzen, also vom Heiligen Abend bis zum 1. Jänner. Spannungsvolle Themen können außerdem bewusst ausgespart werden. Ein Trick ist die 2-Euro-Regel, bei der jeder eine Münze spenden muss, der ein solches Thema anspricht. Und ja, manchmal trifft man auf Menschen, die einen besonders herausfordern. Um mich nicht zu ärgern und mich auf das Wesentliche zu konzentrieren, hilft einmal darüber schlafen oder auch der Spruch: „Keiner gestorben, keiner krank, Gott sei Dank.“

Mit wem feiern Sie am 24. Dezember? Wahrscheinlich nicht daheim bei der Familie, oder?
Seit ich Priester bin, war ich am Heiligen Abend nie mehr bei der Familie, sondern in einer priesterlichen Gemeinschaft. Und daheim zu sein, ist eigentlich auch kein Wohnort, sondern ein Lebensraum. Man ist bei Menschen daheim.

Ich habe natürlich auch Dienst, aber es ist ein sehr schöner, der mit Arbeit nichts zu tun hat. Mit meiner Familie oder engen Freunden treffe ich mich an den weiteren Weihnachtsfeiertagen. Im Kreise jener, die mich schon lange und gut kennen, die um meine Schwächen und meine Stärken wissen, darf ich Johannes und einfach Mensch sein. Und genau das feiern wir zu Weihnachten: dass Gott Mensch wurde, um uns zu zeigen, wie wertvoll unser eigenes Menschsein ist. Diese Botschaft hat für mich eine zentrale Bedeutung. Doch man muss das Menschsein Tag für Tag kultivieren. Sich immer wieder seiner eigenen Würde bewusst werden, damit man die des anderen achten kann. Sich immer wieder auf Werte besinnen, die eine gewisse Ethik und moralisches Verhalten zur Folge haben.

Würden Sie den Heiligen Abend auch einmal allein verbringen wollen?

Ich hatte schon einmal die Sehnsucht, allein zu feiern, habe aber schnell gemerkt, dass für mich die Gemeinschaft dazugehört. Also nein. Aber auch allein lässt sich der Abend bewusst gestalten. Guter Duft spielt eine Rolle oder schöne Musik, den Tisch für sich zu decken und eine gute Mahlzeit zuzubereiten. Schön ist es, für geliebte Menschen, die nicht anwesend sind, eine Kerze anzuzünden, die Augen zu schließen und an sie zu denken. So kann man ihnen ganz nahe sein, mitunter näher, als wären sie im gleichen Raum. Ich nenne das die Herzenskraft. Das rate ich oft Menschen in Pflegeheimen, die nicht bei ihrer Familie sein können. Ich sage dann: „Ich bete für Sie, beten Sie für mich auch.“ Und wenn ich angekommen bin bei der Mette, überlege ich, wem ich das versprochen habe, und nehme diese Personen im Geiste mit. Übrigens bieten am Heiligen Abend viele Pfarren und Sozialeinrichtungen Feiern an. Den ersten Schritt aus sich heraus auf die Menschen zu, den muss man dann aber selbst gehen. Man kann zu Weihnachten nichts erzwingen, was man sonst nicht lebt.

An einem friedlichen Fest muss man also das ganze Jahr arbeiten?

Um das Zusammenkommen müssen wir uns immer wieder bemühen, nicht nur zur Weihnachtszeit. Aber man kann sie als eine zusätzliche Chance sehen, Frieden und Menschlichkeit noch bewusster zu leben – im Kleinen wie im Großen. Es ist eine Gelegenheit, sich um einen Tisch zu versammeln, sich auf das Verbindende verstärkt zu besinnen, auf Respekt, Liebe und Gemeinschaft, um füreinander da zu sein und einander mit Wohlwollen zu begegnen. Wenn jeder seinen Teil dazu beiträgt, in seiner eigenen kleinen Welt Frieden zu schaffen, hat das auch Auswirkungen auf das große Ganze. *

Fakten gibt's
jetzt im Abo.



Jeden Monat neu,
bequem in Ihrem Briefkasten.



Bestellen unter:
derpragmaticus.com/labo

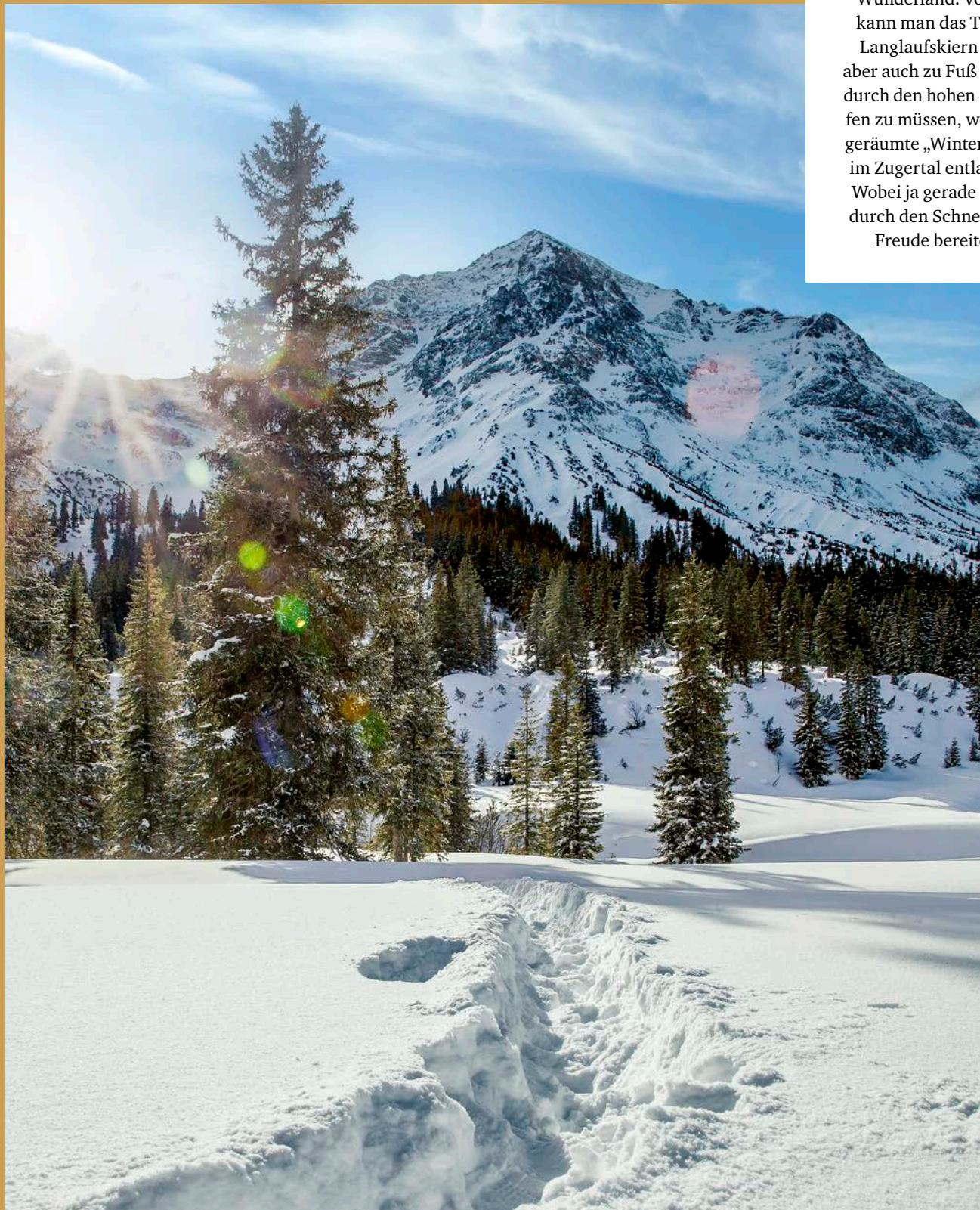
LAND & LEUTE

Handwerk • Brauchtum • Heimat

DURCH DEN SCHNEE STAPFEN

Selbst an einem der beliebtesten Wintersportorte Österreichs, dem Arlberg, gibt es sie: die stillen Winkel.

Das Vorarlberger Zugertal verwandelt sich schon früh im Winter in ein weiß glitzerndes Wunderland. Von Lech aus kann man das Tal etwa auf Langlaufskiern erkunden, aber auch zu Fuß – sogar ohne durch den hohen Schnee stapfen zu müssen, wenn man die geräumte „Winterwaldrunde“ im Zugertal entlangspaziert. Wobei ja gerade das Stapfen durch den Schnee die größte Freude bereiten kann.



Ein Brauch um der Bratwurst willen

In Oberösterreich wird jeden ersten Adventssonntag der sogenannte „Bratwürstl-sonntag“ zelebriert. Wie? Indem mittags Bratwürste, meist mit Sauerkraut und Erdäpfeln, aufgetischt werden – und zwar schon seit mehr als zweihundert Jahren. Woher der Brauch genau kommt und warum er sich gerade in Oberösterreich etabliert hat, ist allerdings nicht ganz klar. Fest steht: Der Bratwürstlsonntag gehört in Oberösterreich einfach dazu, so wie der Christbaum zum Heiligen Abend.



Warum wir einander so gerne Geschichten erzählen

„Der Mensch ist Mensch nur durch die Sprache“, so lautet ein Zitat des preußischen Gelehrten Wilhelm von Humboldt. Man könnte auch sagen, die Sprache – mehr noch: Geschichten – liegen im Wesen des Menschseins. Sie waren (und sind) überlebenswichtig, dienen aber nicht nur dem bloßen Wissenstransfer: Geschichten tun uns Menschen gut. Sie helfen etwa dabei, Gefühle zu verarbeiten, empathisch zu sein, sie regen die Kreativität an und bauen Stress ab. Ob man sie nun liest, ihnen lauscht oder sie selbst erzählt: Geschichten sind für uns alle heilsam.

„Der Winter lächelt,
wenn der Herbst
vom Sterben spricht.“

MARIE VON EBNER-ESCHENBACH
ÖSTERREICHISCHE SCHRIFTSTELLERIN (1830–1916)

VORIGES JAHR

Dr. Ingeborg Geyer, *Dialektlexikographin*

Gerade war noch Herbst, dann der erste Schnee, und schon ist Winter. Das alte Jahr neigt sich dem Ende zu, ein neues beginnt und mit ihm die Vergleiche: Wie war es letztes Jahr um diese Zeit? Alles, was wir zeitlich dem „vorigen Jahr“ zuordnen, wird in den österreichischen Dialekten mit *fert*, *ferten*

ausgedrückt – ein schon im Mittelhochdeutschen belegtes Adverb, das mit *fern*, *Ferne* verwandt ist. Die Buchstabenverbindung „rt“ spiegelt auch heute noch in vielen Kleinregionen Österreichs die ursprünglichen Lautentwicklungen wider, soweit der Begriff noch in der Alltagssprache verwendet wird.

FEAT

Oberösterreich, Niederösterreich,
Burgenland

farn, fearn

Vorarlberg

FEARTN

Osttirol, Nordtirol, Kärnten,
Salzburg, Steiermark

färe

Montafon, Walsertal

FEACHT

Sölden Ötztal

feascht

Pinzgau, Pongau

FÄCHD

Hausruckviertel, Obersteiermark

FÄCHTN, FERCHTN

Lungau

FÄRTN

vereinzelt Unterkärnten und Obersteiermark

FÄSCHTN, FÄSCHT

Obersteiermark

FÄTN

Graz

faschtn, feartn

Weststeiermark

FEEDN

Hausruckviertel

feachtn

Flachgau



Geschichten vom Fest der Freude

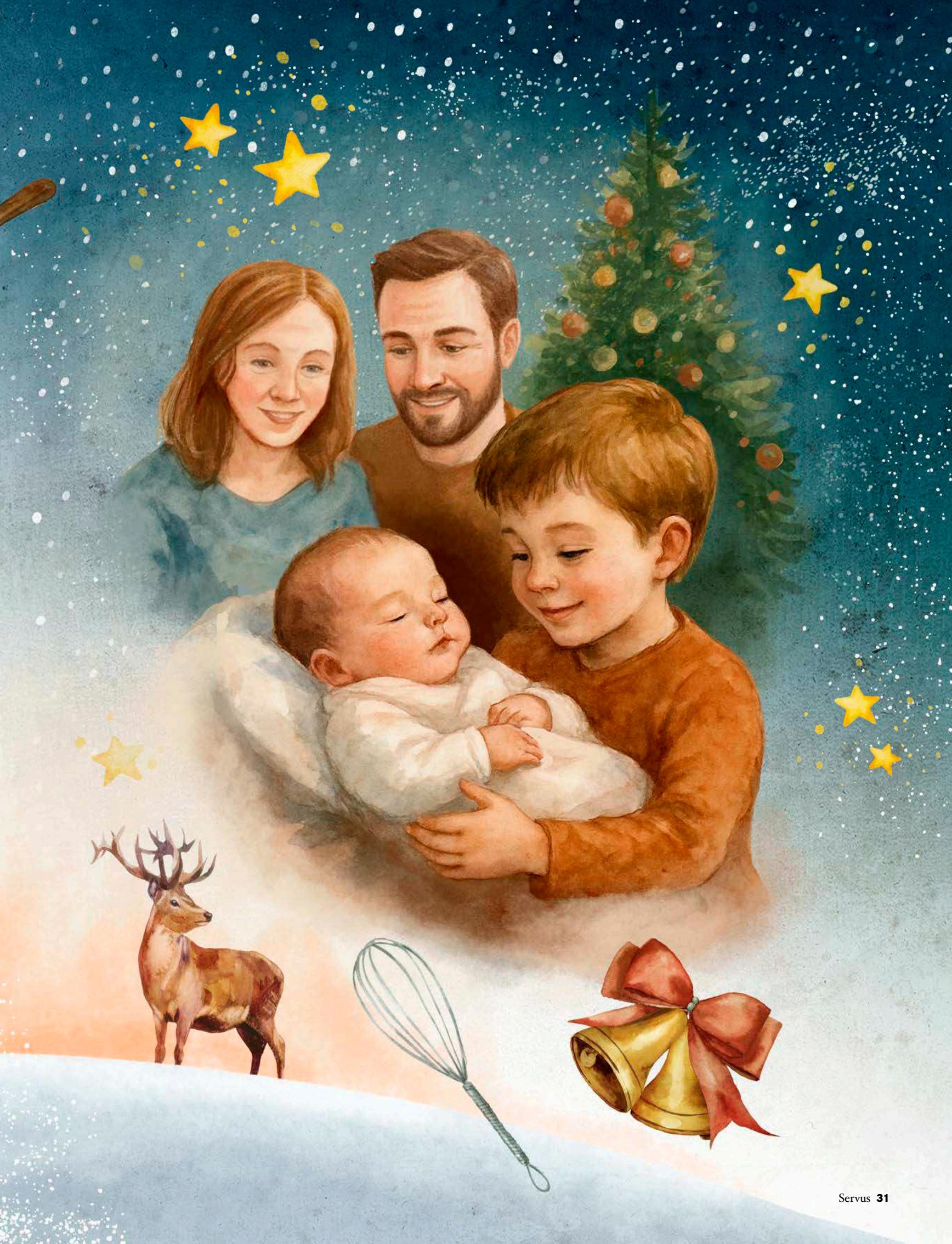
24 Menschen erzählen, was sie zu Weihnachten erlebt haben,
worüber sie sich besonders freuen und warum der Christbaum
manchmal vom Plafond baumelt.

ILLUSTRATIONEN: ANDREAS POSSELT



Die Weihnachtsgeschichten zum Zuhören
finden Sie auf
servus.com/podcast







Als das Christkind in den Schnee fiel



erzählt von *Keramikerin Tatjana Hierl*

Es war Heiligabend im Jahr 1998. Einer jener tief verschneiten Wintertage in Bayrischzell, an denen der Morgen mucksmäuschenstill über dem Spitzingsee lag. Opa spannte die Felle auf, mein Mann Mike schulterte den großen, vollbepackten Rucksack, und unsere Kinder, der kleine Robin und seine größere Schwester Michaela, hüpfen von einem Bein aufs andere, bis es schließlich losging. Zweieinhalb Stunden Aufstieg mit den Tourenskiern lagen vor uns, hoch zu unserer kleinen Berghütte auf die Krottenthaler Alm auf 1.400 Meter Seehöhe.

Der Weg führte durch silberglitzernde Wälder, über weiße Hänge, immer höher hinauf, bis uns die Nasen in der klaren Bergluft brannten.

Unsere beiden Hunde tollten voraus, die Rucksäcke waren prall gefüllt mit allem, was wir für Weihnachten brauchten: duftende Plätzchen, dicke Pullis und Socken – und, ganz oben auf, die Pute für Heiligabend.

Unsere Hütte gehört schon gut 100 Jahre zur Familie Hierl. Sie ist mehr als 200 Jahre alt, verwittert, aber schön gemütlich. Hier bleiben wir von Weihnachten bis meist Neujahr – fernab von Lärm und Hektik im Tal, nur mit dem Knistern des Holzes im Ofen und unseren Spielen im warmen Schein der Kerzen – hoch oben am Berg.

Kaum hatten wir an jenem Weihnachtstag die Tür zur Hütte geöffnet, begrüßte uns der Duft des alten Holzes. Wir heizten ein, setzten Tee auf den Herd, und sobald die ersten Holzscheite knackten und die beiden Stuben mit Wärme erfüllten, ging es für uns schon bald wieder hinaus – in den Wald zum Christbaumholen. Der kleine Robin hatte seine winzige Säge dabei, und nach langem Suchen und Abwägen, welches Bäumchen das schönste sei, kehrten wir zufrieden mit einer Tanne zurück. In der kleineren der beiden Stuben schmückten wir gemeinsam den Baum mit Strohsternen und kleinen goldenen Kugeln.

Da ich traditionell das Christkind spielte, versperrte ich am Abend, als die Sonne hinter den tief verschneiten Berggipfeln untergegangen war, die Tür zur kleinen Stube, wo der festliche Christbaum stand – nur das kleine Fenster ließ ich offen, da wollte ich später die Geschenke reinbringen. Als der Braten für unser Festessen im Ofen war, die Weihnachtspätzchen und

selbst gemachter Punsch wunderbaren Duft verströmten, war für mich der Moment gekommen. Draußen tobte der Schneesturm, drinnen lachten wir. Opa und die Kinder spielten Karten und warteten auf das Glöckchen, das den Besuch des Christkinds ankündigen würde. Wie jedes Jahr sagte ich: „Ich muss mal schnell aufs Klo.“

Niemand wunderte sich – das Klo war ja außerhalb der Hütte. Draußen holte ich heimlich die Päckchen, die mein Mann zuvor gebracht und versteckt hatte, und kletterte – nur mit Hausschlapfen, Wollpulli und Hose bekleidet – auf die alte, verschneite Holzbank unter dem Fenster der kleinen Stube. Der Schnee war tief, das Holz glatt. Ich wollte gerade die Geschenke durch das Fenster reichen, als es geschah: Ich rutschte aus, plumpste rücklings in den Schnee, und mit einem lauten Rumpeln krachten die Päckchen, in denen Bücher und Spiele für die Kinder eingewickelt waren, durch das Fenster auf den Boden!

Es muss fürchterlich gepoltert haben – ein richtiges Christkind-Donnern. Ich hörte, wie der Opa vor Erstaunen rief: „Ja, Himmi Herrgott, is des Christkind heia laut!“

Spätestens jetzt waren die Kinder in größter Aufregung. Ich aber saß draußen im Schnee, mit rotem Gesicht und nassem Pulli, und musste selbst lachen. Dann schüttelte ich mich, griff nach dem Glöckchen beim Stall und ließ es hell erklingen, bevor ich hineinging in die warme Stube.

Draußen empfingen mich zwei Kinderaugenpaare, ganz rund vor Staunen. „Mama, das Christkind war da und so laut!“, riefen sie mir entgegen. „Aber es gibt's wirklich! Wir haben's gehört!“ Ich nickte nur und tat geheimnisvoll, und dann saßen wir beisammen, im Schein der Kerzen, während draußen der Sturm und die Kälte an der alten Hütte rüttelten.

Manchmal, wenn ich heute an diesen Abend zurückdenke, höre ich das helle Glöckchen und das Rumpeln im Schnee. Und ich lächle – denn für meine Kinder war das der Beweis: Das Christkind gibt es wirklich. *

Tatjana Hierl erschafft in Oberbayern bunte Keramiken. Sie sind erhältlich auf:
servusmarktplatz.com.

Protokoll: Margret Handler



Wohltuende Stille

erzählt von Bergführer Reiner Taglinger

Als Bergführer bin ich auf der ganzen Welt unterwegs. Doch an Weihnachten habe ich immer geschaut, dass ich daheim bin. Wegen der Kinder. Als ich selbst Kind war, verlief der Heiligabend immer nach dem gleichen Prozedere: erst Kindermesse, dann daheim Würste und Kartoffelsalat. Die Geschenke mussten vorsichtig ausgepackt werden, weil das Papier im kommenden Jahr wiederverwendet wurde. Auch die Weihnachten mit meiner ersten Frau haben wir immer groß gefeiert. Nach unserer Trennung habe ich Heiligabend mit meiner Mama verbracht. Dann ist sie gestorben – und ich hatte keine Lust mehr auf das Weihnachtsfest mit allen Bräuchen.

Ich bin damals an Heiligabend zum ersten Mal auf die Berghütte meines Nachbarn gewandert, sie liegt in völliger Abgeschlossenheit. Dort oben feiere ich Weihnachten, jetzt schon seit acht Jahren – am 23. Dezember feiere ich dort mit meiner Frau und meinem Sohn, am 24. allein

mit meinem Hund. Ich streife durch den Wald, und abends gehe ich zum Fotografieren. Im Tal ist es sehr ruhig, ab und zu hört man die Kirchenglocken. Und wenn es wie im letzten Jahr weiß und verschneit ist, hat das echt schon etwas Magisches. Manchmal kommen tagsüber Freunde zu Besuch, dann gibt es einen kleinen Umtrunk.

Am späten Nachmittag gehen die aber wieder runter ins Tal – und ich bin dann ganz allein. Einsam fühle ich mich aber nicht. Im Gegenteil: Für mich ist die Stille eher wohltuend. Ich genieße die Ruhe, sie ist meine Auszeit. Ich kann über das vergangene Jahr nachdenken, innehalten und dankbar sein. *

Reiner Taglinger stammt aus Kaufbeuren im Allgäu und ist seit 35 Jahren Bergführer. Er lebt im Bezirk Reutte in Tirol. Protokoll: Max Wochinger

Gänsehaut bei „Stille Nacht“

erzählt von Österreich-Besucherin Gemma Morgain

Ich bin in Melbourne, Australien, geboren und aufgewachsen; von Österreich aus gesehen ist das das andere Ende der Welt. Dort, wo Ostern im Herbst und Weihnachten im Sommer gefeiert wird. Bis auf das eine Mal, als ich während eines Auslandssemesters den Herbst und Winter in Schweden verbracht habe. Damals lernte ich eine Österreicherin kennen, die mich für die Weihnachtsfeiertage zu ihrer Familie ins Burgenland eingeladen hat.

Ich liebe mein gewohntes Weihnachten im Sommer: Die Party am Strand, das Grillen und Cricketspielen mit der ganzen Familie. Es hat seinen Charme, so bin ich aufgewachsen. Aber seit ich Weihnachten im Burgenland gefeiert habe, weiß ich, dass das Fest im Winter eigentlich mehr Sinn ergibt: Draußen ist es kalt, und es wird früh dunkel. Umso mehr strahlen die Lichter und Kerzen, und umso gemütlicher wird es in den

Häusern. Die Herzlichkeit und Wärme des Weihnachtsfests passen so gut in dieses Ambiente. Die Familie, bei der ich zu Gast war, nahm mich am Heiligen Abend mit in die Kirche, und obwohl ich kein Wort verstand und auch sonst keinen Bezug zur Kirche habe, war die Stimmung beeindruckend.

Als die Besucherinnen und Besucher in der Kirche „Stille Nacht“ anstimmten und das Licht abgedunkelt wurde, hab ich eine Gänsehaut bekommen. Und als wir aus der Kirche rauskamen, fielen ein paar Schneeflocken – wie auf Bestellung. Ich staunte und sagte zu meiner Gastfamilie: „Now Christmas makes sense!“ – „Jetzt ergibt Weihnachten Sinn!“ *

Gemma Morgain lebt in Melbourne (Australien), ist Mutter von 15-jährigen Zwillingen und Krankenschwester. Protokoll: Andrea Maukisch-Thek





Die Christkindl-Geburt über Fuschl



erzählt von Hebamme Elisabeth Kogler

Es war einer dieser Tage, an denen der Schnee die Welt in Stille hüllt. So auch an jenem Weihnachtstag, an den ich mich noch ganz genau erinnere. Es war bereits Nacht, und draußen tobte ein Schneesturm, als das Telefon klingelte. Eine Bäuerin, deren Hof am Thalgauberg – hoch über Fuschl, bei der alten Ruine Wartenfels – liegt, brauchte mich. Das Baby war unterwegs.

Es hatte den ganzen Tag geschneit, und die Straße hinauf war kaum noch passierbar. Zum Glück habe ich Allrad, aber selbst damit musste ich mich Meter für Meter durch die weißen Massen kämpfen. Als ich endlich oben am Bauernhof stoppte, war ich froh, überhaupt angekommen zu sein.

Drinnen erwartete mich eine warme, fast magische Stimmung: Der Christbaum stand, noch von echten Kerzen erleuchtet, die Krippe darunter, Geschenkpapier lag am Boden. Der kleine Peter, der Sohn der Familie, schlief schon. Seine Mutter war wach – und ordentlich in den Wehen. Ich stellte meinen Geburtshocker gleich neben den Baum, der Vater stand hinter seiner Frau, ich davor.

Gerade als es ernst wurde, fiel der Strom aus. Draußen wütete der Schneesturm, drinnen brannten nur noch die Kerzen am Christbaum und ein paar Teelichter. Und in diesem warmen, flackernden Licht kam Paul zur Welt – friedlich, ruhig, mitten in der Weihnachtszeit. Am nächsten Morgen durfte der kleine Peter seinem frischgeborenen Bruder begegnen. Es war, als hätte die Familie ihr schönstes Geschenk unterm Baum gefunden.

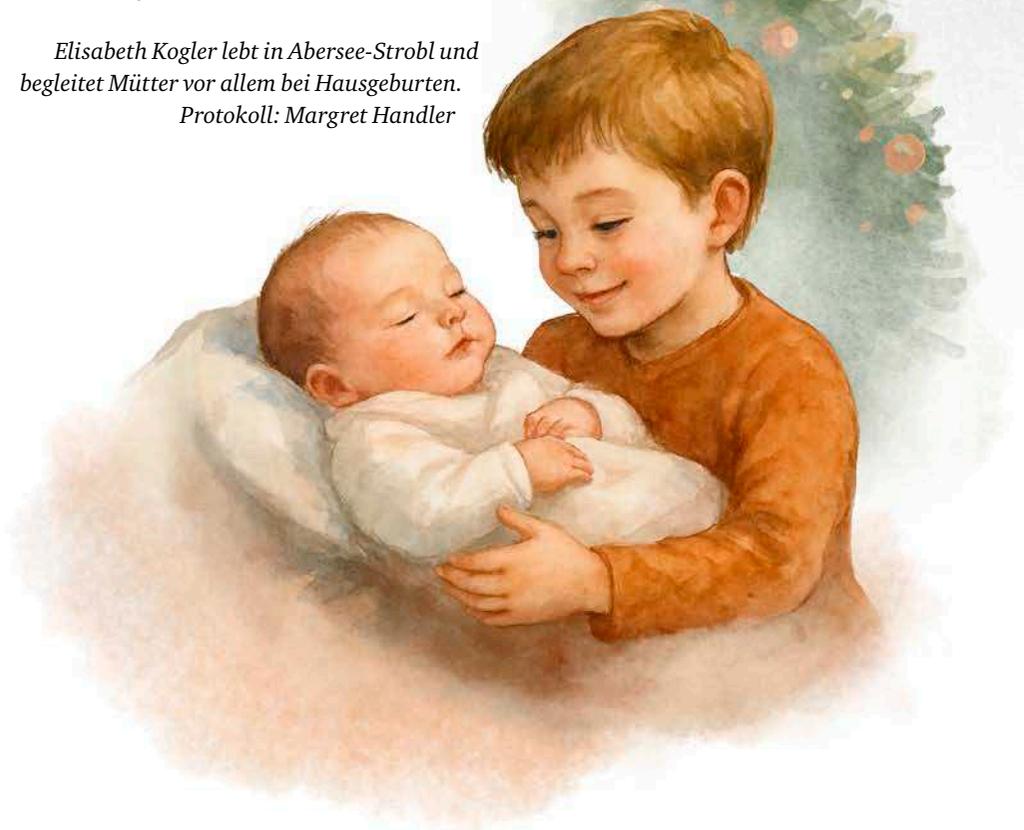
Solche Geburten vergisst man nicht. Sie haben etwas zutiefst Symbolisches – gerade zu Weihnachten, wenn es um Liebe und neues Leben geht. Seit mehr als dreißig Jahren begleite ich Frauen als Hebamme, und Weihnachten war für mich immer eine ganz besondere Zeit – nicht nur wegen meiner Familie, sondern auch weil

in diesen Tagen immer wieder kleine Wunder geschehen. Ich habe es mir zur Gewohnheit gemacht, alles rechtzeitig vorzubereiten: Den Christbaum schmücke ich meist schon zwei, drei Tage vor dem Heiligen Abend, die Geschenke sind ab Mitte Dezember verpackt, und die Würstelsuppe – ein alter Brauch bei uns – kommt jedes Jahr von meiner Mutter. So bin ich immer bereit, falls mich jemand zu einer Geburt ruft.

Ich selbst bin Mutter eines „Christkindls“: Mein Sohn Emil Gabriel wurde zwei Tage vor Weihnachten geboren. Er glaubte früher immer, der Adventkalender sei nur für seinen Geburtstag da.

Obwohl ich in meinem Leben schon tausende Geburten erlebt habe – an diese Nacht erinnere ich mich besonders gern. Jedes Mal, wenn ich an Weihnachten wieder losfahren muss, vielleicht mitten im Schneetreiben, denke ich mir: Es gibt kein schöneres Geschenk, als ein neues Leben in die Welt zu begleiten – besonders in dieser stillen, heiligen Nacht. *

*Elisabeth Kogler lebt in Abersee-Strobl und begleitet Mütter vor allem bei Hausgeburten.
Protokoll: Margret Handler*





Auf dem Weg zum Mars



erzählt von Astrophysiker und ServusTV-Moderator Gernot Grömer

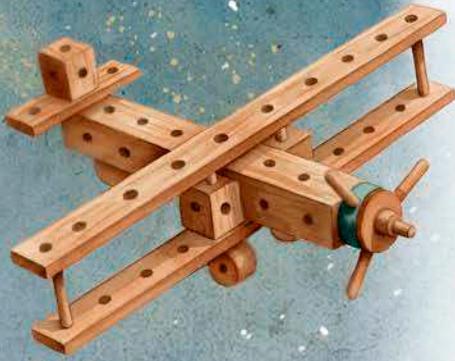
In einer meiner ersten Weihnachtserinnerungen bin ich ein kleiner Bub, etwa fünf Jahre alt. Wie jedes Jahr herrschte am Heiligen Abend diese einzigartige mystisch-freudige Stimmung, der dunkelgrüne Christbaum stand im Wohnzimmer, draußen war es früh dunkel geworden. Es muss im Jahr 1980 gewesen sein, als ein ganz besonderes Geschenk für mich unterm Christbaum lag: eine Matador-Spielzeugbox – Holzbausteine in verschiedenen Farben, Formen und Funktionalitäten, die man zu kunstvollen Gebilden und, ja, sogar kleinen Maschinen bauen konnte.

Ich schälte die Kartonschachtel aus dem Geschenkpapier, während meine Eltern am Sofa an einem Glas Wein nippten. Ich begann zu entdecken und selber Dinge zu basteln. Umgeben von Kerzenlicht und dem Geruch von Sternspritzern eröffnete sich mir eine neue Welt der Möglichkeiten: Mit den vielen Bauteilen konnte ich so viel Neues schaffen. Meine Eltern taten an jenem Abend

genau das Richtige: Sie ließen mich entdecken, ausprobieren, bauen und zerlegen. Ich erinnere mich noch, dass sie irgendwann ins Bett gingen und ich ausnahmsweise so lange spielen durfte, wie ich wollte.

Heute entwickle ich Raumanzugsimulatoren für den Mars und helfe Auszubildenden, erste Schritte beim Konstruieren zu setzen. Ob an jenen Weihnachten der Grundstein dafür gelegt wurde? Wir werden es nie wissen. Aber der Geruch des frisch ausgepackten Matadors und das Wohlgefühl, das ich beim Basteln mit den Holzbausteinen hatte, blieben mir bis heute erhalten. Und vielleicht findet der eine oder andere Kniff von damals seinen Weg eines Tages bis auf den Mars. *

Gernot Grömer, aufgewachsen im oberösterreichischen St. Florian, ist Direktor des Österreichischen Weltraum Forums und Moderator von „TM Wissen“ bei ServusTV. Protokoll: Andrea Maukisch-Thek



Ein Backofen aus Glas



erzählt von Konditormeisterin Lilli Philipp

Am schönsten war Weihnachten, als meine drei Kinder noch klein waren. Wenn sie den erleuchteten Christbaum das erste Mal sahen – dieses Strahlen in ihren Augen, das war schon ein ganz besonderer Moment. Weihnachten hat aber natürlich auch heute noch seinen ganz besonderen Zauber. Und wir pflegen auch unsere Rituale. So darf jedes Jahr ein anderes Familienmitglied die Farbe des Christbaums bestimmen. Wie ich lieben es alle, wenn der Christbaum ordentlich glitzert. Wenn er opulent dekoriert und mit vielen Naschsachen behangen ist. Nougat, Gummibärli, Likörfascherl... Jeder bekommt, was ihm am besten schmeckt. Ich selbst wickle dann allerdings nichts mehr aus, weil ich in der Konditorei vorher eh schon so viel genascht hab.

Ein schöner Brauch ist es auch, dass wir von all unseren Reisen immer eine ganz besondere Christbaumkugel mitnehmen. Am liebsten ein Exemplar, das mit der Zuckerbäckerei und unserer Firma zu tun hat. Wir haben sogar einen

Backofen als Glasschmuck. Und einen Eisbären, weil ja auch einer als Eismaschine vor unserem Geschäft steht. Wir singen natürlich auch. Vor der Bescherung. „Stille Nacht“. Das klingt vielleicht schrecklich, weil wir nicht sooo musikalisch sind – es macht Weihnachten aber erst so richtig stimmungsvoll.

Wenn ich mich an meine Kindheit erinnere, dann spüre ich immer noch den Schock, den mein Bruder und ich hatten, als wir einmal am Heiligen Abend nach Hause kamen und der aufgeputzte Christbaum vor der Eingangstür lag. „Warum hat ihn das Christkind fallen lassen?!“, fragten wir entsetzt. „Weil es so viel zu tun hat. Diesmal müssen wir ihn selber aufstellen“, sagte die Oma. Dabei hatte sie ihn rausgeschmissen, weil ein paar Zuckerlpapierln gebrannt hatten. *

Lilli Philipp ist nicht nur in Graz beliebt. In ihre Konditorei kommen Naschkatzen von weit und breit. Protokoll: Harald Nachförg





Der Baum am Plafond

erzählt von Autorin Inge Friedl

Ich bin Autorin, und für mein Buch „Was sich bewährt hat“ habe ich mit vielen alten Menschen am Land gesprochen. So habe ich viel über Bräuche und alte Weihnachtstraditionen erfahren und auch die eine oder andere lustige Anekdote gehört. Eine rührende Geschichte hat mir zum Beispiel ein Interviewpartner aus Kärnten erzählt, die hatte mit einem Christbaum zu tun:

Bei Bauernfamilien in Teilen Kärntens war es noch bis in die Mitte des vorigen Jahrhunderts üblich, den Christbaum an der Stubendecke zu befestigen. Manchmal zeigte der Wipfel nach oben, manchmal nach unten. Auf alten Fotos sieht man, dass diese Bäumchen oft vor dem Herrgottswinkel hingen und mit Kerzen und auch mit Weihnachtsschmuck dekoriert waren. Nun zog ein Kärntner Bauernbub – mein Gesprächspartner – von Kärnten ins steirische Kapfenberg und befestigte dort den Christbaum,

wie er es von daheim kannte, doch tatsächlich mit der Spitze an der Zimmerdecke. Als sich das herumsprach, war es die Sensation im Ort: „Jetzt spinnt der ganz, der hängt den Baum an den Plafond“, war die einhellige Meinung über den Zuagrasten in der Nachbarschaft.

Der Mann war in einem kleinen Ort auf der Kärntner Seite der Pack aufgewachsen, und dort wäre es niemandem in den Sinn gekommen, den Christbaum auf den Boden zu stellen.

Anders kannte er es nicht, und deshalb musste Weihnachten auch in der neuen Heimat so sein. Weil sich der Brauch für ihn bewährt hat. *

Inge Friedl lebt in Bruck an der Mur. Sie ist Historikerin und hat mehrere Bücher über das Leben auf dem Land in alten Zeiten geschrieben. Protokoll: Verena Randolf



Jetzt bin ich eine Prinzessin!

erzählt von Schauspielerin Brigitte Hobmeier

Weihnachten ist bei uns ein großes Familienfest, wir feiern immer ausgiebig, alle kommen. Von überallher treffen Großeltern, Tanten, Onkel und Cousinen ein. Den ersten und zweiten Weihnachtsfeiertag verbringen wir hauptsächlich mit Essen – vornehmlich Fleisch – und Trinken – vornehmlich Bier. Ich kann froh sein, wenn ich nach den Festtagen nicht mehr als zwei Kilo zugenommen habe, und es wär ein Wunder, wenn es einmal weniger wären. Wir spielen Karten, schauen Filme im Dutzend, gehen spazieren, haben einen Riesenspaß beim Kickern – deshalb ist Weihnachten bei uns stets laut, ein bisschen Chaos ist immer präsent. Seit meine Oma nicht mehr lebt, richtet meine Mama die großen Feste aus. Deshalb steht sie die meiste Zeit in der Küche, werkelt und kocht, und ich seh von ihr viel Rücken – aber sie liebt es, uns zu bekochen ...

In Weihnachtsstimmung bringt mich jedes Jahr eine bestimmte Kerze, die intensiv nach Wald riecht und die es nur während der Adventzeit zu

kaufen gibt. Der Geruch dieser Kerze und der Duft der gefüllten Kalbsbrust, die meine Mama jedes Jahr brät, sind bei mir auf ewig mit Weihnachten verknüpft. Das Christkind habe ich als Kind leider nie gesehen. Im Gegensatz zu meinem Vater, der es ständig irgendwo erspäht hat.

Das schönste Geschenk, das ich je bekommen habe, war eine wunderbar raschelnde Winterjacke. Ich war acht oder neun Jahre alt und habe gedacht: Jetzt hab ich's geschafft, jetzt bin ich eine Prinzessin! Zur Christmette bin ich stolziert wie zu einer Modenschau. Wenn ich heute daran denke, muss ich schmunzeln über dieses unchristliche Verhalten der kleinen Gitti. *

Brigitte Hobmeier, Ex-Buhlschaft bei den Salzburger Festspielen, ist ein echtes Münchner Kindl und lebt mit ihrer Familie in der bayerischen Landeshauptstadt. Protokoll: Tristan Berger





364 Tage lang warten



erzählt von Sängerin und Volkskultur-Moderatorin Christina Ömmer

Es ist noch so gut wie finster draußen – meine Mutter zerknüllt nach und nach ein paar Bögen Zeitungspapier mit den Nachrichten von gestern und schmeißt die ersten Spreißel in den Ofen. Das Feuer knackt. Ein vertrautes, wohligh wärmendes Geräusch.

Die Landschaft rund um unseren Bergbauernhof im Tennengau schimmert weißlich durch die Eisblumen auf der Scheibe, der Mondschein lässt ahnen, dass es schon wieder geschneit hat. Meine kleine Schwester und ich sitzen in Pyjama und Wollsocken auf der kalten Fensterbank und schauen nach draußen. Sie ist sechs, ich bin acht, aber es kann auch ein paar Jahre früher oder später sein, der Ablauf ist immer der gleiche.

Mit jeder Minute wird es wärmer in der kleinen Küche, und wir lassen uns von der Fensterbank auf den Diwan fallen. An der Wand über uns hängt der Adventkalender. Jedes Fenster offen. Heute ist der Tag, auf den wir seit 23 Tagen warten. Nein, seit 364 Tagen: Endlich ist Heiliger Abend.

Wir frühstücken und machen uns auf den Weg zu unseren Großeltern, die im gleichen Haus in der unteren Etage wohnen. Im Stiegenhaus riecht es nach Keksen und Stall. Oma hat eine kleine Tanne auf ein Stockerl gestellt, ein besticktes Leinentuch darunter gebreitet, und wir dürfen die vielen Schachteln mit den bunten Kugeln holen und sie auf den Baum hängen. Wie jedes Jahr meint die Oma: „Na jo, da Bam letzts Joa woa scho schenaba mit de Kugei werd a donn scho doa ...“

Meine Schwester und mich interessiert eigentlich nur eines: Wo ist die picksüße Windbäckerei und wo die kleinen Schokopackerl in glänzendem Stanniolpapier? Süßigkeiten am Christbaum gibt's nämlich nur bei der Oma.

Eine Stunde später sitzen wir mit den Großeltern am Tisch und essen, beschallt von den viel zu lauten Mittagsnachrichten aus dem Fernseher,

unsere „Wiaschtlsuppn“. Danach beginnt der unendliche Nachmittag. In der Erinnerung ewig lang, aber es ist jedes Jahr ungefähr halb drei, als Papa endlich einwilligt, mit uns den traditionellen Weihnachtsspaziergang zu machen. Es geht raus in den Schnee und in die Kälte, eine Runde um den Hof und zu den angrenzenden Feldern. Im Tal ist es noch grünbraun, bei uns am Berg haben die letzten Wochen Schnee gebracht.

Als Erstes bleiben wir beim großen alten Birnbaum vorm Haus stehen. Wir singen ein erstes Weihnachtslied. „Alle Jahre wieder“ wahrscheinlich, natürlich dreistimmig wie bei uns daheim von klein auf üblich. Und so wird die Runde fortgesetzt: Eine Stunde lang spazieren wir durch die Winterlandschaft und singen in bewährter Generalprobenmanier alle Strophen sämtlicher Weihnachtslieder, die uns in den Sinn kommen.

Am Weg zurück zum Hof ist es dann stets so weit. Wie auch immer das Christkindl das jedes Mal geschafft hat – immer klingelt es in der vorletzten Kurve, ein Geräusch, das uns in höchste Aufregung versetzt. Wir rennen, bergauf, so schnell wir können, zum Hof, reißen uns das Schneegewand vom Leib und stürzen in die Stube.

Wie durch Zauberei brennen nun alle Kerzen am Christbaum, den wir am Vormittag so euphorisch geschmückt haben, das Licht ist gedämpft, es ist still, nur das Knistern der Sternspritzer und unser Atem sind zu hören. Aus voller Kehle singen wir nun mit der ganzen Großfamilie Weihnachtslieder in allen Strophen.

Als danach irgendwann das letzte Packerl aufgemacht ist, kommt – wie jedes Jahr – seufzend der Satz von unserem Vater: „Iatz miaß ma wieda a gonz Joah woatn.“ *

Christina Ömmer stammt aus Golling bei Salzburg. Die dreifache Mutter moderiert „Hoagascht“ bei ServusTV. Protokoll: Andrea Maukisch-Thek



Heiligabend in der Kirche



erzählt vom evangelischen Pfarrer Markus Lintner



Ich bin ein Pfarrerskind (das ist bei uns Evangelischen ja gut möglich, weil evangelische Pfarrerrinnen und Pfarrer heiraten und Kinder haben dürfen). In der kleinen Stadt in der Obersteiermark, in der ich aufgewachsen bin, fiel damals bereits Ende Oktober der erste Schnee, und weiße Weihnachten waren die Regel, nicht die Ausnahme. Als Kind begann für mich die Weihnachtszeit bereits im November mit den Proben für das Krippenspiel, wo ich mich im Lauf der Jahre vom Schaf zum Verkündigungengel emporgearbeitet habe.

Unsere Heiligen Abende verliefen immer nach einem fixen Ritual, und die Minuten nach dem Gottesdienst waren damals für mich wirklich quälend. Wir Kinder warteten vor der verschlossenen Türe des Wohnzimmers. Durch die Milchglasscheibe konnten wir sehen, wie eine Kerze nach der anderen aufleuchtete, und wenn die Sternspritzer funkelten, wussten wir: Jetzt ist es gleich so weit.

Besonders in Erinnerung geblieben ist mir eine Mette, damals war ich wohl 16 Jahre alt. Als wir die Kirche betreten haben, war der Christbaum unbeleuchtet. Ein Raunen ging durch die Leute: Hatte Vater vergessen, die Kerzen anzuzünden? Während die Glocken den Beginn der Mette verkündeten, nahm mein Papa eine Kerze und entzündete damit eine Art Zündschnur. Die kleine Flamme lief auf den Baum zu, hantelte sich von Kerze zu Kerze und unter großem „Oh“ und „Ah“ war der Baum in Windeseile erleuchtet.

Heute bin selber Pfarrer, und meine Familie und ich verbringen Weihnachten zu einem guten Teil in der Kirche. Die Zündschnur ist längst elektrischen Kerzen gewichen, aber der Zauber der Weihnacht ist geblieben. *

Markus Lintner von der evangelischen Pfarrgemeinde Mödling in Niederösterreich ist seit 29 Jahren verheiratet und Vater von drei erwachsenen Kindern. Protokoll: Andrea Maukisch-Thek



Das Bachlkoch vom Vater



erzählt von Ski-Präsident Bartl Gensbichler



Bei uns zu Hause gab es am Weihnachtstag zu Mittag immer Bachlkoch. Daran erinnere ich mich noch gut. Das war einfach so. Daheim war meine Mutter die Köchin, aber das Bachlkoch hat immer mein Vater gemacht. Eigentlich ist das nichts Besonderes: Milch und Mehl werden angerührt, leicht gesalzen, und meistens haben wir Honig drübergegeben. Als Kind mochte ich es

nicht immer. Ich musste es manchmal „abessen“, wie man bei uns sagte. Aber heute denke ich mir: Es war schon gut.

Nach dem Mittagessen kam dann das Warten aufs Christkind. Wir gingen ein bisschen spazieren, schauten in den Himmel, ob wir vielleicht etwas sehen würden. Und irgendwann war es dann so weit: Die Kerzen brannten, unter dem Baum lagen die Geschenke. Meistens etwas Selbstgestricktes von der Oma: Handschuhe, ein Rock, oder, wenn es etwas Besonderes war, ein Paar Ski, neue oder gebrauchte – zum Beispiel vom Bruder aus dem Vorjahr.

Aber wie auch immer – das Bachlkoch zu Mittag war jedes Jahr ein fester Bestandteil. Und ist mir bis heute in Erinnerung geblieben. *

Der frühere Skirennläufer Bartl Gensbichler gilt als Vater der Ski-Weltmeisterschaften in Saalbach. Protokoll: Wolfgang Wieser

ewe[®]

...und nicht irgendeine Küche

Denn Küchen sind zum Kochen da.

ewe nanoo[®], die Küchenoberfläche
mit dem Abperleffekt für unglaublich
leichtes Reinigen.

ewe
nanoo[®]

Sie sieht wunderschön aus und bleibt es auch: die supermatte Küchenoberfläche ewe nanoo[®]. Inspiriert von der Nanotechnologie sorgt die Oberfläche dafür, dass Flüssigkeiten einfach abperlen und das Reinigen erleichtern. Erhältlich in 13 edlen Farben beim ewe Fachhändler in Ihrer Nähe. **Mehr auf ewe.at**



Ich war glücklich, dass ich es nach Hause geschafft hatte



erzählt von Schauspieler Johannes Silberschneider

Ich bin, solange meine Eltern gelebt haben, wo immer ich auch engagiert war, gespielt habe, zu Weihnachten nach Hause gefahren, um wenigstens den Heiligen Abend mit ihnen verbringen zu können. Eine im klassischen Sinn gestaltete familiäre Feier, mit Haus- und Flurräucherung, Abendessen, Bescherung und Rosenkranzgebet und danach dem gemeinsamen Gang in die Mitternachts-Christmette.

Als ich am weitesten von ihnen weg war, kilometermäßig (über tausend), am Hamburger Schauspielhaus engagiert, hat es so ausgesehen, als ginge sich das in diesem Jahr nicht mehr aus. Das dauerte damals noch siebzehn Stunden mit der Bahn! Ich hab's dann nach der Abendprobe mit dem Nachtzug über Linz doch noch geschafft. Ihr Weihnachtsgeschenk sei aber, wie sie mir nach der Ankunft verkündeten, schon nach Hamburg unterwegs!

Aber um das ging es mir gar nicht, ich war glücklich darüber, dass ich es nach Hause geschafft hatte und Weihnachten mit ihnen daheim feiern konnte!

Es sollte eines der schönsten Weihnachten überhaupt werden. Vor allem die Mette in der heimelig wirkenden, schön geschmückten

Pfarrkirche, der vertrauten musikalischen Gestaltung der Bauernmesse und als Höhepunkt dem berühmten Admonter Krippenlied „Ein Kindlein uns geboren ist“, einer Komposition des Schullehrers Leopold Hörlezeder, 1909 in Linz gedruckt, das seitdem auch in allen von den Admonter Benediktinern betreuten Pfarren zur Weihnachtszeit aufgeführt wird.

Und niemand tat dies andächtiger, schöner und ergreifender als unsere langjährige Organistin, die Brandner Ella, eine kleine, alleinstehende, liebenswerte Frau, die in einem kleinen Zimmer in der Klostermühle hauste. Wenn sie während der Kommunion (dieses mitternächtlichen Gottesdienstes) mit ganzer Hingabe und der ganzen Reinheit ihres Herzens in der Stimme diese Melodie intoniert hat, dann tat sich der Himmel auf, und es war, als würden uns die Engel oder die Hirten selbst vom neugeborenen Christkind in der Krippe singen, um uns alle noch mehr in dieses Geheimnis dieser Nacht, das ganze weihnachtliche Geschehen, hineinzuziehen. Herzewärmend und unvergesslich!

Und als ich zwei Tage später, wieder zurück im hohen Norden, das inzwischen angekommene Packerl aufmachte, war darin eine Videokassette mit einer Doku über den Jahreslauf im Stift Admont. Erzählt von Benedikt Schlömicher, dem damaligen Abt und ehemaligen Vorsitzenden meiner Maturakommission in Eisenerz, und eben genau demselben wundersamen Krippenlied, das mich erneut ergriffen und zu Freudentränen gerührt, mir noch einen zweiten Heiligen Abend in der Fremde, im fernen Hamburg, beschert hat. *

Johannes Silberschneider hat in Hunderten von TV-, Film- und Theaterproduktionen gespielt. Heute lebt der Sohn einer steirischen Eisenbahnerfamilie aus Mautern in München.



Räuchern, um zur Ruhe zu kommen



erzählt von Räucherexpertin Christine Wallensteiner

Die Adventzeit, der Heilige Abend und die Rauhächte sind für mich untrennbar mit dem Duft und der Magie von Kräutern und Harzen verbunden. Wissen Sie zum Beispiel, wie Meisterwurz duftet? Falls nicht, sind Sie wahrscheinlich nicht im Osttiroler Oberland daheim. Zu Weihnachten wurde diese Heilpflanze bei uns zu Hause gemeinsam mit Weihrauch verräuchert. Sie riecht herrlich würzig. Nun geht es beim traditionellen Räuchern aber weniger um den Duft als vielmehr um die Symbolik: Die Räume werden gereinigt, danach mit Weihwasser besprengt und gesegnet. Ein Brauch, der in unserer Familie tief verwurzelt ist.

Am späten Nachmittag des Heiligen Abends machten wir uns auf zum großen Räucherrundgang. Mein Papa ging voran, die Räucherpfanne mit der Glut aus dem Kachelofen und dem Räucherwerk schwenkend, wir Kinder folgten ihm aufgeregt – schließlich gab es erst nach dem

Rundgang die Bescherung. Da hieß es geduldig sein, denn unser Haus war groß: Gefühlt ewig waren wir unterwegs. Neben unserer Wohnung mussten auch unser Geschäftslokal, sämtliche Lagerräume, der Keller, die Holzhütten und der Dachboden geräuchert werden.

Mein Vater räucherte aber nicht nur zu Weihnachten, sondern das gesamte Jahr über. Er brachte es jährlich auf einen Verbrauch von bis zu einem Kilo Weihrauch. Das Räuchern hat für mich bis heute eine tiefe Bedeutung. Es ist ein wunderbares Ritual, das uns besonders in der Weihnachtszeit dabei unterstützen kann, zur Ruhe zu kommen, Altes loszulassen und uns bewusst auf das neue Jahr vorzubereiten. *

Christine Wallensteiner führt in Lienz das Osttiroler Heilräucherwerk und gibt ihr Wissen rund ums Räuchern und Kräuter in Seminaren weiter. Protokoll: Julia Kropik



Unsere Geschenke für die Waldtiere



erzählt von Kräuterpädagogin Eunike Grahofner

Der 24. Dezember ist für mich ein Märchentag, an dem meine Familie und ich mit Dankbarkeit, Zufriedenheit und Stille feiern. Als Dank für all die Früchte, Kräuter und Pilze, die ich über das Jahr im Wald sammeln darf, beginne ich das Weihnachtsfest mit einem Gang hinaus in die Natur. Gemeinsam tragen wir Vorräte zu den Tieren: In einem geflochtenen Weidenkorb liegen Äpfel, getrocknete Zwetschken und Nüsse. Durch den schneebedeckten Wald gehen wir, um sie zu verteilen. Jeder Schritt auf dem gefrorenen Boden ist achtsam – ein kleines entschleunigendes Ritual.

Wenn wir später am Tisch sitzen und ich das Weihnachtsmahl serviere, lege ich ein paar Wacholderbeeren auf die auskühlende Ofenplatte. Die Stube ist erfüllt vom harzigen, zitrusartigen Duft der Tannenzweige, der sich mit dem Aroma mischt. Wir essen, erzählen, lachen – und spüren doch immer diese stille Verbindung zur Natur,

die uns umgibt. Dann folgt das Bescherungsritual: Geschenke werden ausgepackt, und jeder spricht einige Worte des Dankes.

Ich führe seit über dreißig Jahren ein Weihnachtsbuch, in das ich in jeder Weihnachtsnacht meine drei wichtigsten Wünsche für das kommende Jahr schreibe. Wenn ich das alte Buch öffne und die vergangenen Wünsche lese, staune ich, wie viele sich erfüllt haben. Dann halte ich inne, denke nach und formuliere drei neue Wünsche. Ich schreibe sie hinein, schließe das Buch und lege es an seinen besonderen Platz – bis zum nächsten Weihnachtsfest.

So endet meine Weihnachtsnacht – still, erfüllt und verbunden mit allem, was mich durchs Jahr begleitet hat. *

Eunike Grahofner ist Buchautorin und lebt in Waidhofen an der Thaya in Niederösterreich.





Rum-pum-pum-pum!



erzählt von Kabarettist und Schauspieler Robert Palfrader

Ich war sieben, und nichts habe ich mir sehnlicher gewünscht als ein Schlagzeug. Nicht einmal so ein richtig großes, mit dem man viel Lärm macht. Sondern eines, mit dem man daheim in Ruhe üben kann. Aber meine Familie stammt aus Südtirol und hatte andere Vorstellungen. Besonders mein Onkel (der später Generaldirektor des Hotel Sacher werden sollte), der hat sich überlegt: Womit hat ein Bub mit sieben Jahren eine Freud? Mit einem Akkordeon!



Ich musste also Akkordeon lernen. Mit einer Lehrerin, die es für ein probates Erziehungsmittel gehalten hat, mir jedes Mal mit dem Kugelschreiber auf die Finger zu schlagen, wenn ich mich verspielt habe. Zu ihrem Glück hatte sie einen sehr robusten Kugelschreiber, denn ich habe mich oft verspielt. Aber nicht lang. Als ich es gar nicht mehr ausgehalten habe, habe ich mich selbst so fest in den Mittelfinger gebissen, dass er geblutet – und meine Mutter die

böse Lehrerin hinausgeschmissen hat, die ihren Buben so malträtiert.

Später, so mit dreizehn, vierzehn Jahren, habe ich im Fußballverein einen Mitspieler gehabt, der ein Schlagzeug zu Hause hatte. Bei ihm durfte ich mir das Schlagzeugspielen selbst beibringen. Irgendwann hab ich mein Akkordeon zu diesem Freund mitgenommen und dann bei ihm „vergessen“. So prägend das weihnachtliche Akkordeon-Erlebnis für mich damals war, es hatte auch seine guten Seiten. Um Oskar Werner, meinen persönlichen Schauspielgott, zu zitieren: „Enttäuschung ist ein positives Wort. Denn eine Täuschung wird aufgedeckt. Man wird also ent-täuscht und kommt der Wahrheit ein Stück näher.“ Welcher Wahrheit? Der, dass dieses Akkordeon sicher nicht das Christkind gebracht haben kann ... *

Robert Palfraders Familie stammt aus dem ladinischen Teil Südtirols. Protokoll: Hannes Kropik

Raus in den Stall!



erzählt von Landwirtin Kathi Mühlbauer

Zu uns kommen jedes Jahr viele Christkindln auf den Hof. Wir haben einen Biobetrieb mit Schweinen – und die Geburtenphase fällt oft in die Weihnachtszeit. Dann heißt es auch an Heiligabend: Raus in den Stall! Wenn die Sauen abferkeln, also ihre Jungen bekommen, sollte man schon dabei sein. Unsere Schweine stehen auf Stroh, so kommt zumindest krippenmäßige Stimmung auf.

Aber auch so lassen wir es an Weihnachten etwas entspannter angehen: Der Hofladen hat geschlossen, und man geht morgens auch mal eine Stunde später in den Stall. Die ganze Familie ist auf dem Hof, jeder hilft mit.

Ich bin ein absoluter Familienmensch – und Weihnachtsfan. Einen Tag feiere ich zu Hause, einen Tag bei meiner Oma und einen bei der



Familie meines Freundes. Ich freue mich jedes Jahr, wenn an Weihnachten alle zusammenkommen. Ich liebe die gemütliche Atmosphäre – und das Essen. Wir zelebrieren Weihnachten richtig: Es gibt Raclette mit vielen selbst gemachten Soßen.

Und es gibt unser eigenes Bauern-geselchtes. Frisch aufgeschnittenes Geräuchertes gehört für mich zu Weihnachten dazu. Und seit ich einmal für ein Auslandsjahr in Australien war, mache ich immer Christmas Pudding. Das ist ein britisches Rezept, das unserem Christstollen ähnelt. Er wird warm mit Vanillesauce und Brandybutter serviert. Das ist meine Tradition, die ich in die Familie eingeführt habe. *

Kathi Mühlbauer, 26, ist studierte Landwirtin aus Postau in Niederbayern. Protokoll: Max Wochinger





Wennst das Original suchst. Werde Tyroler!

- ✔ Aus bestem österreichischem Schweinefleisch
- ✔ Ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern
- ✔ Mit Naturgewürzen verfeinert
- ✔ Von Natur aus laktose- und glutenfrei

HANDL TYROL Speckmeister Qualität

100%
FLEISCH AUS
ÖSTERREICH

„Tunk“ trifft Mayonnaisesalat



erzählt von Seminarbäuerin Anna Kaswurm

Meine Mama und mein Papa sind beide auf Bauernhöfen im Pongau aufgewachsen. Dort wurde das ganze Jahr lang gearbeitet – jeden Tag, das ganze Jahr über. Selbst am Heiligen Abend mussten noch die Tiere gefüttert und die Ställe ausgemistet werden. Doch zu Mittag, so erzählt es meine Mama, legte sich immer ein feierlicher Schleier über das Haus. Die Arbeit ruhte, die Schürzen wurden abgelegt, und der Baum wurde geschmückt, das gute Gewand angezogen, und in der Küche entstanden Weihnachtsspeisen: „Tunk“, eine Art Buchteln, im Elternhaus meiner Mama – und Mayonnaisesalat mit Ananas bei den Eltern meines Papas. Etwas ganz Besonderes!



Familie am Tisch Platz nimmt. Denn das gemeinsame Essen, das Zusammensein, ist für sie das Herz des Heiligen Abends.

Auf die große, weiß gedeckte Tafel – die Teller liebevoll passend zum Christbaumschmuck ausgesucht – kommen dann, und wirklich nur an diesem einen Tag im Jahr, „Tunk“ und Papas Mayonnaisesalat. Und wenn ich am Heiligen Abend beim Tisch sitze, spüre ich ihn wieder, diesen festlichen Schleier, der sich über das Haus legt. Dann ist es, als wären auch die Omas und die Opas da. Und wir erinnern uns daran, worum es eigentlich geht: dass man beisammensitzt – und einander hat. *

Als meine Eltern in den 1980er-Jahren geheiratet haben, begannen sie ihre eigenen Weihnachtstraditionen zu schaffen – und das Beste aus ihren Kindheitserinnerungen zu vereinen. So ist es ihnen bis heute wichtig, dass die Arbeit ruht, der Christbaum in der Gaststube glänzt und die

Anna Kaswurm ist im elterlichen Wirtshaus „Zum Kaswurm“ in Radstadt aufgewachsen.
Protokoll: Sabrina Luger

Die Rezepte zur Geschichte gibt es auf [servus.com/rezepte](https://www.servus.com/rezepte)

Weihnacht in der Straßenbahn



erzählt von Trambahnfahrer Jürgen Schröder

Es ist schön, am Heiligen Abend und an den Feiertagen als Trambahnfahrer zu arbeiten. In der Adventszeit sind die Leute hektisch, die Tram ist voll. Am 24., vom frühen Nachmittag an, sobald die Geschäfte schließen, entspannt sich alles. Die Frauen anderer Fahrer bringen Schokolade oder Plätzchen mit, mir haben sie auch mal etwas davon abgegeben. Nur noch wenige Fahrgäste sind auf meiner Linie 5 unterwegs, manchen merkt man die Vorfreude auf das Fest an.

Später ändert sich das Publikum. Manche Leute bedanken sich bei mir, dass ich an Weihnachten arbeite. Oft sitzen die ganze Nacht durch Obdachlose in der Tram. Sie fahren von Endstation zu Endstation und wieder zurück. Bei mir ist es

warm, ich lasse sie in Ruhe, es ist mir egal, ob sie einen Fahrschein haben. Der berührendste Moment, den ich in der Straßenbahn erlebt habe, ereignete sich nicht an Weihnachten, aber ich verbinde das Fest irgendwie damit. Nie werde ich vergessen, wie ich Ende Februar 2022 die Geflüchteten aus der Ukraine gefahren habe. Ich bin nicht sehr religiös, aber auch für mich gehören Flucht und Vertreibung seit meiner ersten Kinderbibel zu den Menschheitsdramen. Während ich Fahrschalter, Weichensteuerung, Türöffner, Klingel und alle Geräte wie mechanisch bediente, musste ich sehr stark schlucken. *

Jürgen Schröder fährt seit 2015 Straßenbahn, zuerst in München, seit zwei Jahren auf der Linie 5 in Nürnberg. Protokoll: Angelika Jakob



Wie ein kleines Kind



erzählt von *Schuhmachermeister Philipp Schwarz*

Es ist ein bisschen paradox: Wenn man mich schnell fragt, was ich gestern zu Mittag gegessen habe, weiß ich es oft nicht mehr, dafür kann ich mich an jedes einzelne Weihnachtsfest meiner Kindheit erinnern.

Mit roten Wangen trafen wir uns zu Heiligabend in der gemütlichen Stube des 700 Jahre alten Erbhofs meiner Großeltern. Der Kachelofen wärmte unsere kalten Finger, in der Ecke stand eine große Krippe. Und es wuselte! Meine Mutter hatte vier Geschwister, sie alle kamen mit Kind und Kegel zum Kekseessen zusammen. Manchmal waren es fast dreißig liebe Menschen! Und niemand, auch nicht die Jugend, wäre auf die Idee gekommen, den Kleinen zu flüstern, wer denn nun tatsächlich hinter den verhangenen Türen am Zaubern war. Vor der Bescherung wurde geplaudert, gekudert – und musiziert. Opa spielte die Zither, meine Cousins Gitarre – und einer davon ganz besonders gut Harmonika. Bis zu meinem achten Weihnachten habe ich selbst nur gelauscht – aber dann war es so weit: Meine lang ersehnte Steirische Harmonika lag unter dem Christbaum.

Endlich konnte auch ich mitmusizieren! Wobei, an diesem ersten Abend klang das, was ich meiner geduldig lächelnden Familie zum Besten gab, wohl eher schräg als konzertverdächtig. „Na, ob das so eine gute Idee war?“, fragte sich der Papa kurz unsicher. Aber ja, das war es. Bis heute packe ich jedes Jahr die Harmonika aus. Mittlerweile ist es ein wunderschönes Exemplar aus edlem Nussholz, das ich hüte wie einen Schatz.

Ich spiele dann meinen beiden Buben jene Lieder vor, die wir schon damals in der Bauernstube spielten: „Stille Nacht“, das „Bauernmenuett“ oder „Ihr Kinderlein kommet“. Und auch wenn meine Großeltern jetzt nicht mehr da sind: Der Geist der magischen Weihnachten, den sie uns Jahr für Jahr geschenkt haben, klingt stets mit. Wenn es um Weihnachten geht, bin ich auch heute noch wie ein kleines Kind. *

Philipp Schwarz ist Schuhmachermeister in Bad Goisern – und das Nähen von Lederschuhen kann man an der Servus-Akademie lernen (servus.com/akademie). Protokoll: Bea Hammerschmied



Ein Rezept für Marko Arnautović



erzählt von *ÖFB-Koch Fritz Grampelhuber*

Es war Heiligabend, gegen fünf oder sechs am Nachmittag. Die ganze Familie war schon bei einander, wir haben geplaudert und gesungen. Mein Handy war irgendwo, ich hatte es den ganzen Tag kaum beachtet, aber dann hat es geklingelt und geklingelt und geklingelt – und nicht mehr aufgehört. Also bin ich rangegangen.

Dran war Marko Arnautović: „Wie brät man einen Lachs?“, fragte er mich. Ich habe kurz überlegt, ob das ein Scherz ist, aber er blieb ernst: „Ich koche. Und ich will was Gescheites machen.“

Solche Anfragen bekomme ich öfter. Unsere Fußballer sind neugierige Köche – manche mehr, manche weniger. Der Michi Gregoritsch zum Beispiel, der ist richtig begeistert. Einer meiner

besten Freunde. Der ruft öfter mal an: „Du, ich habe ein paar Sachen im Kühlschrank – was kann ich draus machen?“ Aber der Arnautović-Anruf an Weihnachten – das war wirklich ein besonderer Moment. Ich habe noch lange gelacht.

Stell dir das mal vor: Heiligabend, die Familie beisammen, kurz davor, zum Turmblasen aufzubrechen – und dann ruft Arnautović an, um zu fragen, wie man Fisch zubereitet. Ob der Lachs was geworden ist? Ich gehe mal davon aus. Beschwert hat er sich nicht. *

Steegwirt Fritz Grampelhuber aus Bad Goisern kocht seit 2016 für das österreichische Fußballnationalteam. Protokoll: Wolfgang Wieser





Unser schönstes Wunder



erzählt von Jugendherbergsleiter Dirk Umann

Mein Weihnachtsfest beginnt, wenn wir bei einem Bauern in der Umgebung den Christbaum aussuchen und absägen.

Der Baum fällt immer zu groß aus für unser Auto. Die Kinder sitzen dann zwischen den pieksenden Zweigen im Kofferraum, für sie ist das ein kleines Abenteuer. Es duftet nach frischem Harz. Geschmückt wird gemeinsam, ein wilder und bunter Baum kommt dabei heraus. An die Zweige binden wir alles, was die Kinder gebastelt haben:

einen Nikolaus aus Ton, Gebilde aus Draht, Wolle und Goldpapier. Echte Kerzen mischen wir mit einer Lichterkette. Während wir in der Kirche sind, legen unsere Nachbarn heimlich die Geschenke unter den Baum, es sind immer zu viele. Aber dafür können wir nichts – die hat ja das Christkind besorgt. *

Dirk Umann leitet seit sechzehn Jahren die Jugendherberge in Lindau am Bodensee. Dort ist er auch aufgewachsen. Protokoll: Angelika Jakob

Wenn Wollsocken Glück bedeuten



erzählt von Sozialarbeiterin Sabine Hanauer

Viele unserer Klientinnen und Klienten leben auf der Straße oder in schwierigen Verhältnissen. Meine Kolleginnen und ich backen an Heiligabend für sie rund zweihundert Wiener Schnitzel, dazu gibt's Kartoffelsalat. Das ist schon Tradition. Bevor das Essen serviert wird, dürfen sich alle einen Platz suchen. Wir servieren die Teller – es ist wie in einem großen Wohnzimmer. Und obwohl viele der Menschen schwere Geschichten mitbringen, ist die Stimmung in der Gruft an diesem Abend feierlich.

Es läuft leise Musik, manchmal musiziert jemand, und es gibt Kekse, die uns Leute gespendet haben.

Viele, die zu uns kommen, sind einsam. Manche haben niemanden, mit dem sie feiern könnten. Vor allem ältere Menschen finden an diesem Abend ein bisschen Gemeinschaft. Mich berührt jedes Jahr aufs Neue, wie sich die Menschen über ihre gespendeten Geschenke freuen. Ein Paar Wollsocken kann für jemanden, der friert, ein riesiges Glück sein.

Ich erinnere mich an eine Frau im 14. Bezirk, die dort im Wald gewohnt hat. Wir sind an Weihnachten zu ihr gefahren, um ihr ein Päckchen zu bringen. Sie war so überrascht, dass wir extra



wegen ihr gekommen sind, dass sie uns eine Tafel Schokolade geschenkt hat. Eine Tafel Schokolade! Für viele Menschen etwas Selbstverständliches, aber für jemanden, der nichts hat, ist das eine große Geste. Ich habe dieses Geschenk mit großer Dankbarkeit angenommen. Es hat mir gezeigt, dass Geben und Nehmen nichts mit Besitz zu tun hat.

Der Winter ist für obdachlose Menschen besonders hart, selbst in Wien, wenn kein Schnee liegt, es aber kalt und feucht ist. Ein Schlafsack kann da überlebenswichtig sein.

Wir versorgen Menschen das ganze Jahr über – mit Kleidung, Decken, Information und Beratung. Und eben mit Schlafsäcken, die auch bei minus zwanzig Grad noch warm halten. Dafür freuen wir uns immer über Spenden – mit siebzig Euro können wir etwa einen winterfesten Schlafsack und sieben warme Mahlzeiten ausgeben. Aber helfen kann jeder, auch im Kleinen: einem Obdachlosen einen Kaffee oder Tee spendieren, sie ansprechen, grüßen, fragen, ob sie etwas brauchen. Das schenkt Würde – und Wärme, die von innen kommt. *

Sabine Hanauer arbeitet für die Wiener Gruft, ein Betreuungszentrum der Caritas für obdachlose Menschen. Protokoll: Margret Handler



Miele

Der Tag, an dem Sie Lachs
braten und Ihr Zuhause **nicht**
nach Lachs **riecht.**

Einmal Miele, **immer Miele.**



Die Miele Induktionskochfelder mit integriertem Dunstabzug



Ein neuer Teddybär!



erzählt von Märchenforscherin Erika Eichenseer

Weihnachten hat selbst in der Zeit des Zweiten Weltkriegs, als ich ein Kind war, seinen Glanz nicht verloren: Das Plätzchenbacken war schon damals unvergesslich, als meine Schwester und ich mit verpappten Händen am Backtisch die vielen verschiedenen Teige kneten durften. Das Probieren war dabei das Allerschönste. Beim Herausnehmen aus dem heißen Ofen gab es eine klare Rangordnung: zuerst die Mama, dann der Dackel und ich als Letzte. Ich mache mittlerweile nur noch feines Kletzenbrot und verschenke es auch. Darüber sind alle glücklich.

Ein bestimmtes Ritual vermittelte uns damals an Heiligabend den Schimmer einer heilen Welt: Wir Geschwister versammelten uns in der Küche am festlich gedeckten Tisch, Mama las das Evangelium und erinnerte an unsere Lebenden und

Toten in der Familie. Dazu ein paar Geschichten und Lieder – bis das Glöckchen erklang und ein schmaler Lichtstrahl aus der Wohnzimmertür fiel.

Streng gehütet wurde der Raum bis dahin, der Anblick war prächtig: Der Christbaum war von oben bis unten mit unseren kunstvoll geschnittenen Strohsternen und echten Kerzen geschmückt, Glaskugeln und Elektrokerzen gab es damals nicht. Endlich durften wir zum Geschenktisch sausen und auspacken. Es gab Handschuhe, Socken, ein Büchlein, neue Wolle oder eine Haarlampe. Mehr erwarteten wir auch nicht. Und wie glücklich war ich, als beim Auspacken ein neuer Teddybär aus dem Raschelpapier lugte. *

Erika Eichenseer ist ehemalige Deutschlehrerin und lebt in Regensburg. Protokoll: Max Wochinger



Ein Geschenk des Himmels



erzählt von Skiweltmeisterin Stephanie Venier

„Ooooh, meine Ski! So große Ski! Schau, Papa, schau amoll!“, rufe ich in Richtung Videokamera und recke meine Ski mit beiden Armen in die Luft. Meine neuen Ski – mein erstes eigenes Paar! Ich bin vier Jahre alt und weiß gar nicht, wohin mit meiner Freude, mit meiner Aufregung.

Soweit ich mich erinnern kann, bin ich immer schon Ski gefahren. Aber zuerst auf irgendwelchen Plastikbretteln. Umso größer war die Freude, als ich 1997 meine ersten richtigen Ski

bekommen habe. Und noch dazu mit Bindung! Natürlich habe ich sie gleich am nächsten Tag eingeweiht. In Oberperfuss, oberhalb von Innsbruck, ist ja immer sehr viel Schnee gelegen – und wir haben direkt an der Piste gewohnt. Ich kann mich erinnern, dass Weihnachten immer magisch war. Tagsüber bin ich mit dem Papa unterwegs gewesen, Christkindl schauen. Meine beiden jüngeren Geschwister und ich haben immer sehr schöne Geschenke bekommen. Aber diese Ski waren etwas Besonderes. Meine Karriere hat mit diesen Christkindl-Skiern begonnen.

Die Ski gibt es übrigens noch, meine Eltern haben sie im Keller stehen. Heuer feiern wir am 24. Dezember wieder bei ihnen. Meine Geschwister mit ihren Partnern und ich mit meinem Christian. Ich bin schwanger, unser erstes Kind wird Ende Jänner, Anfang Februar zur Welt kommen. Nächstes Jahr wird Weihnachten sicher noch magischer sein. Und irgendwann wird das Christkind vielleicht wieder Ski unter den Baum legen ... *

Stephanie Venier krönte ihre Ski-Karriere im Februar 2025 bei der Heim-WM in Saalbach mit der Goldmedaille im Super-G. Protokoll: Hannes Kropik





Jetzt mit Bergwelten die Liebe finden

Weil es zu zweit am Gipfel einfach schöner ist. Für alle, die noch den richtigen Partner oder die richtige Partnerin für ihre Bergabenteuer suchen: Auf bergwelten.com/bergdate kannst du dich schnell und einfach anmelden und andere Bergbegeisterte kennenlernen.



Sichere dir jetzt eine dreitägige
Premiummitgliedschaft kostenlos! Code: LIEBE3

bergwelten.com/bergdate



Auch optisch ist der Kachelofen oft Mittelpunkt des Zuhauses.



Wärme am Puls der Zeit

Mit Holz das eigene Zuhause wohlig warm zu halten, gibt nicht nur ein gutes Gefühl, sondern setzt auch ein Zeichen Richtung Sicherheit und Autarkie. Original Kachelöfen sind seit 25 Jahren Meisterwerke der Hafnerkunst.



Original Kachelöfen werden mit Liebe zum Detail hergestellt.

Kachelöfen – das klingt nach Tradition. Nach dickem Mauerwerk, heißen Ofenbänken und dem Knistern von Holz. Doch wer glaubt, dass ein Kachelofen altmodisch ist, der irrt. Denn das älteste Heizsystem der Welt geht heute mit modernster Technik, digitaler Steuerung und höchsten ökologischen Standards in die Zukunft. Und es braucht dennoch keine Elektronik, keine Importware, Strom nicht notwendigerweise. Nur Holz, Menschen und ein Zuhause.

Tradition trifft Technologie

Die Hafnerinnen und Hafner der Markengemeinschaft „Original-Kachelöfen“ arbeiten nicht nur mit jahrhundertealtem Wissen, sondern auch mit neuesten technischen Entwicklungen. Viele Kachelöfen lassen sich

heute mit Wärmepumpen oder Solaranlagen kombinieren, mit digitaler Abbrandsteuerung versehen oder als Vorsorge für einen möglichen Ausfall der Energieversorgung konzipieren. Denn: Wenn sonst nichts mehr funktioniert, liefert ein gut gesetzter Ofen zuverlässig wohlige Wärme, und das autark, und CO₂-neutral.

Erneuerbare Energiequelle

Viele Menschen sehnen sich in diesen Zeiten nach einem Stück Sicherheit für ihr Zuhause. Der Kachelofen liefert genau das: kalkulierbare, unabhängige Wärme aus der eigenen Region. Denn der Brennstoff Holz wächst in Österreich buchstäblich vor der Haustüre in Form von nachhaltig bewirtschafteten Wäldern.



Wer heute einen Kachelofen plant, entscheidet sich nicht nur für einen Heizkörper, sondern für ein Lebensgefühl voller Selbstbestimmung, Umweltverantwortung und für gesunde Strahlungswärme, die den Körper wärmt, ohne die Luft auszutrocknen.

Ein Handwerk mit Zukunft

Neben der Technik ist auch das Handwerk selbst im Wandel. Die Markengemeinschaft investiert gezielt in Nachwuchsarbeit, Lehrlingsausbildung und Wissensaustausch. Anstatt sich gegenseitig als Mitbewerber zu sehen, setzen die Hafnerinnen und Hafner auf Gemeinschaft – und auf das gemeinsame Ziel: hochwertige, sichere und ästhetisch zeitgemäße Öfen.

Die nächste Generation Wärme

25 Jahre nach ihrer Gründung zeigt die Markengemeinschaft „Original-Kachelöfen“: Wer Innovation mit Verantwortung verbindet, ist traditionell und modern zugleich. Und weil ein Kachelofen über Jahrzehnte Bestand hat, denken die Hafnerinnen und Hafner nicht in Quartalen – sondern in Generationen.

Fotos: Sabine Holzner



Von klassisch bis modern findet sich für jeden Wohnstil der passende Kachelofen.



Wärme, die anhält

Kachelöfen speichern Wärme über Stunden und geben sie als angenehme Strahlungswärme gleichmäßig an den Raum ab. Dadurch bleibt das Raumklima stabil, ohne dass ständig nachgeheizt werden muss – ein klarer Vorteil gegenüber anderen Heizsystemen.

Weitere Informationen finden Sie unter: original-kachelofen.at

Wo wir alle Krönchen tragen

Ein Streifzug durch das vorweihnachtliche Coburg.
Die oberfränkische Stadt ist die Keimzelle des europäischen Adels.
Hier predigte Luther und residierte Queen Victoria.
Hier sind die Schmätzchen süß und die Knödel rutschig.

TEXT: SISSI PÄRSCH FOTOS: BERNHARD HUBER



Der Coburger Weihnachtsmarkt gilt als einer der schönsten Bayerns. Das liegt unter anderem am eindrucksvollen Rahmen mit dem Rathaus auf der Südseite und dem imposanten Stadthaus aus der Renaissance im Norden.





Zu jedem Haus in jeder Gasse hat Stadtführer Herbert Raab eine Geschichte zu erzählen ...

... das verwundert bei der reichen Historie der Residenzstadt des „Herzogthums Sachsen Coburg“ auch nicht.

Eine Warnung vorneweg: Coburg ist keine Stadt, in der man sich so einfach treiben lässt. Nein, in Coburg muss man mit seinen Kräften haushalten und mit seiner Zeit sowieso. Denn Coburg ist eine Stadt, bei der man kaum weiß, wo hinschauen, wo einkehren, wo anfangen, wann aufhören. Links und rechts, oben und unten ziervolle Fassaden und prunkvolle Burgen, alte Schätze und malerische Plätze. Coburg ist ein wunderschönes Pflaster – und vor allem eines mit einer aufregenden höfischen Geschichte.

„Als Coburger“, meint Stadtführer Herbert Raab über sich und seine 42.000 Co-Bürger, „trägt man gedanklich ein Krönchen.“ Und zwar, weil die oberfränkische Stadt über Jahrhunderte (1586–1918) die Residenzstadt der Herzöge von Sachsen-Coburg war – und weil man ihr das noch immer ansieht. 160 Meter über der Stadt thront mit der Veste eine der größten mittelalterlichen Burganlagen Deutschlands. Ihr zu Füßen breitet sich die ausladende Flügelanlage von Schloss Ehrenburg aus. Queen Victoria residierte

hier immer wieder. Sie war verheiratet mit dem wohl berühmtesten Spross der Stadt, Prinz Albert, und sie sorgte unter anderem mit einem Klosett (ja, Klosett, nicht Korsett!) für Aufruhr. Aber dazu später mehr. Denn wie gesagt: Coburg gilt es Schritt für Schritt zu erkunden.

Ein Rutscher zum Schäufele

Herbert Raab empfiehlt, zum Auftakt eine solide oberfränkische Basis zu legen – und zwar im ältesten Gasthaus der Stadt, dem Goldenen Kreuz direkt am Marktplatz. Hier isst man zum Schäufele (der Schweineschulter) den Coburger Rutscher, einen Knödel, der zu drei Vierteln aus gekochten Kartoffeln besteht und dadurch eine derart samtig-weiche Konsistenz erhält, dass er auf dem Teller rutscht – und auch schnell in den Magen. „Wir sind beim Kauen so bequem wie bei der Sprache“, erklärt der 66-jährige Stadtführer mit einem Schmunzeln.

Itzgründisch nennt sich die Mundart, die in Coburg gesprochen wird und die so flaumig →

Das Stadthaus aus dem Jahr 1601 mit seinen besonderen Erkern ist bis heute ein Schmuckstück Coburgs. Herzog Johann Casimir war es ein großes Anliegen, mit seinem Bau das gegenüberliegende Rathaus zu übertrumpfen.



Über der Stadt thront
die mittelalterliche Burganlage Veste.
1530 fand Martin Luther
hier Zuflucht.





Als Kunsthistorikerin arbeitete Birgitt Jäckel-Beck auf der Veste, heute flaniert sie meist als Queen Victoria durch die Ehrenburg.

Im ältesten Wirtshaus der Stadt serviert Chef Markus Zimmer den Coburger Rutscher, Knödel mit samtig-weicher Konsistenz.

weich klingt, wie die Klöße schmecken. „Deshalb bitte auch beachten, dass ich den Erker meine, wenn ich vom Ärger spreche“, warnt er.

Herbert breitet die Arme aus und deutet auf die Gebäude, die den Marktplatz flankieren. „Eines schöner als das andere!“, meint er über das Rathaus am südlichen und das Stadthaus am nördlichen Ende.

Vom Rathaus schaut seit 1752 eine einsame Kupferfigur: der heilige Mauritius, Schutzpatron der Stadt. Er reckt mit der rechten Hand einen Marschallstab in die Höhe – der allerdings von den Coburgern eine Neudeutung erfahren hat. Der römische Märtyrer wurde vom Volksmund kurzerhand zum Bratwurstmännle umgedeutet und der Stab zum Maßstab für die Bratwurst.

Denn die Coburger Bratwurst muss im Originalzustand eine Pflichtlänge von 31 Zentimetern vorweisen. Die Einheimischen erkennt man daran, wie geschickt sie mit dem langen, wippenden Würstl zwischen den Ständen des Weihnachtsmarkts hindurch balancieren. Der

gilt als einer der schönsten Europas, und zwischen geknackten Nüssen, kandierten Früchten und dampfendem Glühwein steht man vor allem beim „Wunder von Bernd“ Schlange. Metzgermeister Bernd Meinhardt brät die hausgemachten Würscht auf einem Grillrost über Kiefernzapfen. Verzehrt werden sie an den Stehtischen, die am Fuße des Denkmals stehen, das vor 160 Jahren von Queen Victoria eingeweiht wurde und das ihren geliebten Gatten Prinz Albert zeigt.

Die große Coburger Cousin-Liebe

Wohl kaum jemand in Coburg kann die Liebesgeschichte von Victoria und Albert so schön erzählen wie Birgitt Jäckel-Beck. Die 66-jährige Kunsthistorikerin kennt die Details, weiß, wie sich die Liebe anbahnte zwischen der jungen Königin von England und ihrem gleichaltrigen Coburger Cousin und wie sie zum Vorzeigepaar wurden – bis Albert 1861 nach 21 Ehejahren verstarb und eine Witwe hinterließ, die bis zu ihrem Tod vierzig Jahre später tief um ihn trauerte. →



Neben der Coburger Bratwurst mit 31 Zentimetern Pflichtlänge und dem Coburger Rutscher samt Schäufele hat die Stadt auch süße Spezialitäten zu bieten.

Etwa die Schmätzchen der Feinbäckerei Feyler. Sie ähneln Lebkuchen, sind allerdings kleiner, und der Teig für die würzigen Honigplätzchen wird über Monate gelagert.

Birgitts Expertise ergab sich zum einen aus ihrem Beruf. Zum anderen flaniert sie seit 15 Jahren als Reinkarnation der Queen durch die Ehrenburg. „Man fragte mich damals, ob ich für eine Reportage in die royale Rolle schlüpfen würde – wohl, weil ich ähnlich überschaubar groß bin.“ Im Gegensatz zur Queen reicht sie jedoch über die 150 Zentimeter hinaus. So schnaiderte Birgitts Mutter einen voluminösen Reifrock, dazu Pelerine, Satinschleife und Korsage. Ja, bestätigt Birgitt, es sei durchaus so umständlich, wie es aussieht: „Mein Mann dient mir als Kammerzofe. Allein ankleiden, das klappt nicht.“

Die Reinkarnation kam so gut an, dass es nicht beim einmaligen Auftritt blieb. Und so berichtet sie Besuchern bis heute von Victoria und Albert, aber auch von den Zeiten des Umbruchs Mitte des 19. Jahrhunderts, „an denen das visionäre Königspaar ebenfalls Anteil hatte“. Bei der ersten Weltausstellung im Crystal Palace 1851 fand sich unter den 17.062 Ausstellern auch der Klempner George Jennings. Er präsentierte eine

Toilette mit Wasserspülung – und die wurde 1860 von der Königin in die Ehrenburg importiert. Das moderne stille Örtchen sorgte für Furore und eroberte von Coburg aus die deutschen Königshäuser.

Und das Coburger blaue Blut eroberte die Throne Europas. Durch geschickte Heiratspolitik zog das Sachsen-Coburger Geschlecht in die Königshäuser von Portugal bis Bulgarien ein. Charles III. ist der Urururenkel von Queen Victoria und Prinz Albert. Die Coburger Prinzessin Sibylla, Mutter des schwedischen Königs Carl Gustaf, war eine Urenkelin von Victoria. Geheiratet hat sie in der Veste, auf die sich vom Schlossplatz herrlich durch den zugleich lauschigen wie imposanten Hofgarten aufsteigen lässt.

Luther, Goethe und Jean Paul

Vorbei an Türmchen und Rosengarten, an Teehäusern und dem Naturkundemuseum. Die Jugendstilvillen und Fachwerkhäuser liegen fast schon demütig den Festungsmauern zu Füßen,

die bis auf das Jahr 1047 zurückreichen und niemals wirklich eingenommen werden konnten.

Selbst Feldherr Albrecht von Wallenstein zog sich im Dreißigjährigen Krieg nach Wochen der Belagerung frustriert zurück. Dabei wäre es den Katholiken sicherlich ein großes Anliegen gewesen, gerade die Veste einzunehmen, denn Martin Luther hatte hier hundert Jahre zuvor einen sicheren Unterschlupf gefunden. 1530 lebte der Reformator ein halbes Jahr hinter den dicken Mauern und blickte über das nördlichste Stück Franken hinein in den Thüringer Wald.

Und Luther predigte zu Ostern unten im Ort in der Morizkirche. 200 Jahre später ging gegenüber im Casimirianum ein gewisser Johann Caspar Goethe zur Schule. Dessen Sohn Johann Wolfgang wiederum sollte eine nicht unbeachtliche literarische Karriere hinlegen. Mit seinem Kollegen Jean Paul verband ihn eine unterkühlte Beziehung. Aber auch der verbrachte ein knappes Jahr in Coburg – wobei sein Abschied angeblich eher unrühmlich war. Ihm wurde vorgeworfen, am Neujahrsabend ein „Menschenbegehren“ gegen eine Mauer begangen zu haben, und er wurde angezeigt. Jean Paul wütete über den „urinösen Prozess“ und verließ Coburg.

Wie gewarnt: Geschichte und Geschichtchen finden sich in Coburg an jeder Ecke. Zum Abschluss braucht es unbedingt ein Schmätzchen. Die bekommt man seit 1897 in der Rosengasse bei der Feinbäckerei Feyler. Peter Feyler stellt hier nach dem Originalrezept seines Urgroßvaters Wilhelm nicht nur Lebkuchen her, sondern auch die Schmätzchen, für die jener 1907 zum Hoflieferanten ernannt wurde. Heute ist der süße Schmatz – ein Plätzchen aus Honigteig, Gewürzen und Nüssen – ein Coburger Markenzeichen. Eines von vielen. *

GUTE ADRESSEN IN COBURG

Schloss Ehrenburg

Schloßplatz 1
Tel.: +49/9561/80 88 32
schloesser-coburg.de

Restaurant Goldenes Kreuz

Herrngasse 1
Tel.: +49/9561/51 34 07
goldenes-kreuz-coburg.de

Veste

Veste Coburg 1
Tel.: +49/9561/879 79
kunstsammlungen-coburg.de

Hoflieferant Feyler

Rosengasse 6–8
Tel.: +49/9561/804 80
feyler-lebkuchen.de

„Guter
Wein
braucht
kein
Theater.“

GREGOR BLOÉB

JETZT
ENTDECKEN



Wir machen kein großes Aufheben um unseren Wein. Kein Fachchinesisch, kein Tamtam – einfach guter Geschmack. Aus besten Trauben aus Niederösterreich und dem Burgenland. Mit Sorgfalt gemacht, mehrfach ausgezeichnet. Für alle, die guten Wein gern unkompliziert genießen.

Lenz Moser®



TOP QUALITÄT
ZUM EHRLICHEN PREIS.
WO LENZ MOSER
DRAUFSTEHT,
IST ÖSTERREICH DRIN.



Platz für alle

Viele Zimmer, aber kein Gefühl von Enge. Konrad und Juli Frey gelang das Kunststück, in ihrem Altausseer Haus nicht nur Raum für sich und ihre Töchter zu schaffen, sondern auch für ihre zahlreichen Freunde.

TEXT & FOTOS: YVONNE OSWALD



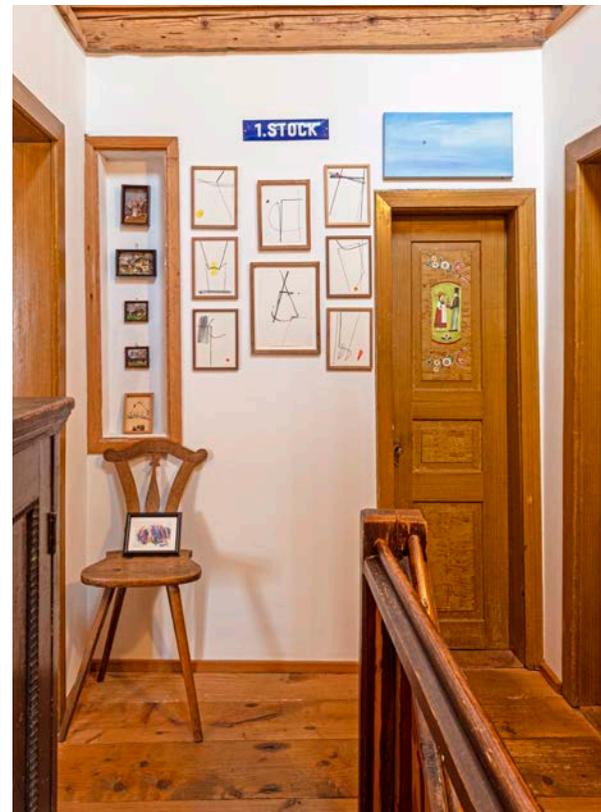
Gemütlich ist das zur Küche hin offene Wohnzimmer. Sessel und Bank sind mit Julis handbedruckten Stoffen bezogen. Die Bilder im Hintergrund sind von Erwin Bohatsch, rechts ein Werk von Markus Prachensky.



Juli Frey, umgeben von Kunstwerken. Neben ihr lehnt ein Objekt der Künstlerin Dona E. Price an der Wand. Über dem Kachelofen hängt ein Bild von Wolfgang Wiedner, die Grafik stammt von Heinrich Reisenbauer.



Der hellblaue Tischherd wurde neu gesetzt und ist das Zentrum des Hauses. Auf ihm wird auch heute noch gekocht. Dahinter die offene Küche.



Oben: Tisch und Sessel der Wohnküche stammen vom Flohmarkt, das Geschirr hat Julius Mutter bemalt. Links: Ein hübsches Mitbringsel von einer Reise ist die handgemachte Krippe auf der Kommode. Das Bild darüber hat der steirische Künstler Wolfgang Wiedner gemalt. Rechts: Auch im ersten Stock finden sich zahlreiche Kunstwerke. Die meisten Bilder sind von Gottfried Fabian.



Links: Hell und luftig ist Julis und Konrads Schlafzimmer mit Julis handbedruckten Stoffen. An der Wand eine Jagdtrophäe des Hausherrn und Abwurfstangen. Unten: das Altausseer Haus im Sonnenlicht, mit Blick auf den Loser.



Wer würde glauben, dass man so viele Räume auf 130 Quadratmetern vorfindet? Aber tatsächlich: vier Schlafzimmer, eine große Wohnküche, drei Badezimmer, ein Büro, eine weitere Stube und einen zusätzlichen Schlafplatz für Gäste unter dem Dachgiebel gibt es in dem gemütlichen Altausseer Haus.

Zuwege gebracht haben dieses Kunststück Konrad und Juli Frey. „Als unsere Freunde das erste Mal vorbeikamen und sahen, wie wir alles verschachtelt haben und wie großzügig trotzdem alles wirkt, waren sie verblüfft. Es ist uns einfach ein Raumwunder geglückt“, erzählt Juli und lacht.

Mehrere Jahre schon stand das alte Haus leer, bevor die Freys es vor mittlerweile fünfzehn Jahren kauften und beschlossen: „Daraus machen wir was!“ Es traf sich gut, dass Immobilienverwalter Konrad ein guter Handwerker ist und die Hälfte der anfallenden Renovierungsarbeiten selbst erledigen konnte. Juli, Mitbegründerin des Wiener Handdruckateliers Miller Frey, war für die geschmackvolle Einrichtung zuständig. Sie konnte in ihrer Werkstatt all die farbenfrohen Stoffe für Bänke, Sessel, Betten, Vorhänge und Tischtücher fertigen lassen. „Und die Möbel haben wir auf Flohmärkten der Umgebung gefunden“, erzählt Juli.

Der bunte Mix, der zu einer harmonischen Einheit zusammengeführt wurde, gibt dem Haus nun das gewisse Etwas. Und natürlich auch die zahlreichen Kunstwerke. Moderne Bilder, Zeichnungen, Objekte – sie fügen sich perfekt ins Gesamtbild des Hauses.

Wo die Familie, ihre drei Töchter und Freunde am liebsten zusammenkommen? Jetzt im Winter natürlich in der warmen Wohnküche rund um den alten, hellblau gekachelten Tischherd. „Er ist das Zentrum des Hauses und war unsere wertvollste Anschaffung“, verrät Konrad, der gar nicht genug bekommen konnte von der Arbeit. Nachdem er auch die dem Haus gegenüberliegende kleine Holzhütte renoviert hatte, begann er sogar unter Anleitung des erfahrenen Altausseer Bootsbauers Felix Suchanek eine Platte zu bauen, das typisch flache Holzboot der Gegend.

„Ich werke halt gern“, sagt Konrad lächelnd, und Juli fügt schmunzelnd hinzu: „Das ist sehr praktisch, denn mittlerweile gibt es im Haus schon wieder allerhand zu reparieren.“ *



Gute Ideen für Ihre Gesundheit

Für alle Fälle bestens gerüstet



Mariazeller Räuchermischung Für einen Energieschub

Die Mariazeller Räuchermischung Energie vereint kraftvolle, belebende und harmonisierende Kräuter, Harze und Blüten, die Körper, Geist und Seele in Schwingung bringen. Sie schenkt neue Energie, hilft, Spannungen zu lösen, und weckt Lebensfreude. Zudem macht die Räuchermischung den Zauber der Weihnachtszeit noch spürbarer.

zurnadennutter.at



GEHWOL med Lipidro Creme Abhilfe bei trockenen Füßen

Die GEHWOL med Lipidro Creme spendet intensive Pflege und Feuchtigkeit. Mit Harnstoff, Avocado- und Sanddornöl stärkt sie die Hautbarriere, beugt Verhornung vor und macht raue Haut wieder geschmeidig. Erhältlich bei Ihrem Fußpflegespezialisten, in Ihrer Apotheke, im Reformhaus, in der Fachdrogerie und unter

cosmetic-gallery.at



Hädensa® Pflege in jeder Position

Die kosmetische Hädensa® Pflegealbe kühlt, lindert Juckreiz und beruhigt die empfindliche Haut der Analregion mit den wertvollen Inhaltsstoffen Menthol, IchthyoI® Pale, Panthenol und pflanzlichen Ölen. Die Salbe kann dreimal täglich dünn auf die betroffene Hautregion aufgetragen werden. Exklusiv erhältlich in Ihrer Apotheke.

haedensa-pflegesalbe.at



supamun® akut Sticks Versorgung bei grippalen Infekten

Die supamun® akut Sticks wurden speziell entwickelt, um bei grippalen Infekten den Körper mit hochdosiertem Vitamin C, Vitamin D₃, Zink und aktiviertem Coenzym Q10 (Ubiquinol) zu versorgen. Die Sticks werden fünf Tage einmal täglich eingenommen. Für Stillende und Schwangere geeignet und in der Apotheke erhältlich.¹

supamun.at

¹ supamun® akut Sticks ist ein Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke (Bilanzierte Diäten). Zum Diätmanagement bei grippalen Infekten.

GUTE KÜCHE

Kochen • Backen • Genießen

EIN HERZ FÜR MARONI

Gebraten wärmen sie im Winter nicht nur unsere Hände, sondern auch das Herz: Maroni. In Schokolade getunkte, selbst gemachte Herzen aus Maronipüree sind ein ganz besonderes Geschenk, das den Aufwand jedoch allemal lohnt.



Und hier geht's zum
Rezept: [servus.com/
maroniherzen](https://servus.com/maroniherzen)



„Gutes Essen ist wie eine warme Umarmung.“

UNBEKANNT



Butter raspeln

Man möchte Teig machen, hat aber die Butter nicht rechtzeitig aus dem Kühlschrank geholt? Auch kein Malheur. Kalte Butter kann man wunderbar mit der groben Seite der Küchenraspel „kleinkriegen“. Einfach die benötigte

Menge direkt in die Schüssel raspeln – die Butter lässt sich dadurch noch schneller und klümpchenfrei mit den anderen Zutaten vermischen.



Köstlicher Punsch für zu Hause

Familie Schlögelhofer aus Bruck an der Leitha in Niederösterreich stellt in ihrer kleinen Manufaktur allerlei Köstlichkeiten her. Mit diesem Punschset holt man sich den Duft vom Christkindlmarkt ins Haus. Die drei aromatischen Mischungen (Gewürz-, Waldbeer- und Früchtepunsch) sind sorgfältig zusammengestellt, schmecken Groß (mit Schuss) wie Klein (ohne) und sind ein nettes Mitbringsel.

Um 29 Euro auf servusmarktplatz.com



WAS STERNANIS ALLES KANN

Echter Sternanis (*Illicium verum*) ist die unreif geerntete und getrocknete Frucht eines immergrünen tropischen Magnolienbaums, der in Südchina heimisch ist. Im 18. Jahrhundert fand er Einzug in die heimische bürgerliche Küche. Er wird gerne als Gewürz und als Heilpflanze verwendet. Die im Sternanis enthaltenen ätherischen Öle (vor allem Anethol) dienen als **Heilmittel**, sie sollen gegen Völlegefühl helfen und gehaltvolle Speisen bekömmlicher machen.

Sternanistee wird eine entzündungshemmende und schleimlösende Wirkung nachgesagt; er wird als Grippemittel eingesetzt, und bei Zahnschmerzen wird empfohlen, damit zu gurgeln.

In Kerzen und Seifen dient Sternanis als **natürlicher Duft**, und auch optisch ist die hübsche sternförmige Frucht als Dekoration beliebt. Apropos Duft: Der soll auch die Motten im Kleiderschrank abschrecken.

In der Küche ist der Sternanis vielseitig einsetzbar: für Weihnachtsbäckerei, Kompotte, pikante Schmorgerichte, Suppen, Heißgetränke ... Im Ganzen ist er aromatischer als gemahlen, röstet man die Sterne an, intensiviert das ihr Aroma. Perfekte Gewürzpartner sind Zimt, Vanille und Ingwer.

Achtung: Es gibt eine Sternanis-Art, *Illicium anisatum*, die fast identisch aussieht und **giftig** ist. Oft wird sie als Dekoration verwendet, beispielsweise in Potpourris.

Ihr Kinderlein, kommt!

Es ist angerichtet – natürlich auch für die Erwachsenen.
Zu Weihnachten besinnen wir uns in der Küche
auf unsere Wurzeln und servieren winterliche
Klassiker aus den Alpen.

REZEPTE: ALEXANDER RIEDER FOTOS: INGO EISENHUT



Kärnten

Mölltaler Wildsuppe

Jedes Tal kocht sein eigenes Supperl, das merkt man besonders während der Weihnachtsfeiertage. Während vielerorts etwa Würstelsuppe genossen wird, gibt es im gut bewaldeten Kärntner Mölltal gegen Ende der Jagdsaison klare Festtagssuppe aus kräftigem Wildfond – mit Suppennudeln, gewürfeltem Wurzelgemüse und etwas magerem Fleisch.

Rezept auf Seite 78



Oberösterreich
**Gebackene
Leberknödel**
mit Sauerkraut

Die vielfältige österreichische Suppenkultur reicht bis in die Barockzeit zurück. Nun kann man so manche Einlage kurzerhand in eine Hauptspeise verwandeln, wie es in Oberösterreich gern mit dem Leberknödel gemacht wird. Serviert mit Sauerkraut, das geschmacklich einen frischen Gegenpol bildet, werden die in Schmalz herausgebackenen milden Kalbsleberknödel zum Festtagsessen.

Rezept auf Seite 78



Vorarlberg
**Italienischer
Salat**

Ob den Italienern die Vorarlberger Idee ihres „italienischen Salats“ schmecken würde? Mit Essiggurkerln, Extrawurst und Mayonnaise ist die Rezeptur alles andere als mediterran.

Im Alpenraum gehört der Mayonnaisesalat allerdings auf jede üppige Festtagstafel. Wirklich leicht ist der Salat nicht, aber sei's drum: Balsam für die Seele ist er allemal.

Rezept auf Seite 79



Tirol

Erbensuppe

mit Speck & Roggenbrot

Sie ist ein Klassiker auf den Ski- und Almhütten: die nahrhafte Erbsensuppe. Wegen ihrer Lagerfähigkeit werden getrocknete Hülsenfrüchte wie Erbsen schon jahrhundertlang geschätzt. Kombiniert mit Croûtons aus altbackenem Roggenbrot und verfeinert mit ein paar Speckwürfeln – die ideale Suppe für kalte, bewegungsreiche Tage.

Rezept auf Seite 79



Bayern

Saure Zipfel

Im bayerischen Franken und der Oberpfalz werden Bratwürste nicht immer nur gebraten. Die „Sauren Zipfel“ serviert man traditionell in einem Essigsud, mit Zwiebeln und Bauernbrot. Zu ihrem Namen sind sie wegen ihrer geringen Größe gekommen.

Rezept auf Seite 79



Niederösterreich
Selchwürste
mit Erdäpfelsalat

Wenn einst im Spätherbst geschlachtet wurde, war das Pökeln und Selchen von Fleisch und Wurst gang und gäbe, um mit den Vorräten durch das ganze Jahr zu kommen.

Spezielle Selchkammern gab es damals aber keine. Die Rauchkuchl, in der am offenen Feuer gekocht wurde, war ein fixer Bestandteil jedes Bauernhauses. Der Rauch ist aus den Küchen verschwunden, aber schmecken kann man ihn noch immer.

Rezept auf Seite 80



Steiermark

Maronen- Bratapfel mit Vanillesauce

Wo Äpfel und Maroni wachsen, folgt eine logische Konsequenz: sie zu kombinieren. In der Steiermark werden die Lageräpfel im Winter gerne gebraten. Zusammen mit einer Kastanienfüllung, in der sich die Aromen der Weihnachtszeit konzentrieren, und Vanillesauce wird die Frucht zu einem runden, vollmundigen Dessert.

Rezept auf Seite 80



Südtirol
**Schwarzplentener
Riebl**
mit Kürbis

Schwarzplentener Riebl, ein Schmarrn aus Buchweizen, wird heute nur noch auf traditionellen Almhütten serviert. Klassischerweise wird eine Masse aus Buchweizenmehl, Milch und Eiern in Butter herausgebacken, mit klein gewürfelten Äpfeln verfeinert und mit Preiselbeeren serviert. Je nach Saison und Verfügbarkeit wird variiert. Hier wird der Apfel vom Kürbis unterstützt.

Rezept auf Seite 81



Salzburg Bachlkoch

Aus den wenigen Zutaten, die es im Winter in den Bergen gab, eine gehaltvolle Köstlichkeit zu zaubern, das zeichnet die Alpenküche aus. Das Bachlkoch, das im Pinzgau traditionell am 24. zu Mittag gegessen wird, ist eines der besten Beispiele dafür. Milch wird mit Salz und Mehl zu einem Koch (in anderen Regionen auch Muas genannt) verwandelt und mit Butter und Honig verfeinert. Einfacher, aber auch besser geht's nicht!

Rezept auf Seite 81





Mölltaler Wildsuppe

Zutaten für 4 Personen

Zeitaufwand: 5 Stunden

- | | |
|--|--|
| 800 g gehackte Wildknochen
(z. B. von der Gams) | 1 Gewürznelke |
| 4 EL Rapsöl | 2 Lorbeerblätter |
| 150 g Zwiebel | 5 g getrocknete Steinpilze |
| 100 g Karotte | 1 Prise Salz |
| 100 g Knollensellerie | |
| ¼ Stange Lauch | Für die Einlage |
| 1 Knoblauchzehe | 120 g mageres Wildfleisch
(z. B. aus der Keule) |
| 1 TL Paradeisermark | 120 g Karotten, Gelbe Rüben
und Petersilwurzel |
| 125 ml kräftiger Rotwein | Nudeln oder Frittaten
nach Wunsch |
| 3 Liter kaltes Wasser | |
| 1 TL Pfefferkörner | |
| 6 Wacholderbeeren | |

Zubereitung

- Das Backrohr auf 220 °C Umluft vorheizen.
- Wildknochen auf ein Backblech verteilen, mit Öl beträufeln und im Ofen 20 Minuten unter gelegentlichem Wenden anbräunen.
- Gemüse grob schneiden, zu den Knochen geben und weitere 10 Minuten anrösten. Tomatenmark kurz mitschwitzen und mit Rotwein ablöschen.
- Alles in einen großen Topf geben, mit Wasser aufgießen und zum Kochen bringen. Den auftretenden Schaum mit einer Schöpfkelle behutsam entfernen. Sobald kaum noch Schaum an die Oberfläche steigt, die Gewürze zufügen und die Suppe auf kleiner Flamme 3 Stunden köcheln.
- Mageres Wildfleisch 1 Stunde vor Ende der Kochzeit in die Suppe geben.
- Fleisch aus der Suppe nehmen und sofort in einen Gefrierbeutel geben.
- Wildsuppe durch ein feines Küchentuch passieren und erkalten lassen. Das geht am schnellsten, wenn man die zugedeckte Suppe bei kaltem Winterwetter vor die Tür stellt oder, noch besser, direkt in den Schnee.
- Das Fett vollständig von der Oberfläche der kalten Suppe entfernen. Suppe erhitzen, leise köchelnd auf ca. 1 Liter reduzieren und zuletzt mit Salz abschmecken.
- Für die Einlage Wurzelgemüse schälen, in 5 mm große Würfel schneiden und in Salzwasser bissfest kochen.
- Wildfleisch ebenso in 5-mm-Würfel schneiden und mit Gemüse, Nudeln oder Frittaten in Teller verteilen. Mit kochend heißer Wildsuppe übergießen.



Gebackene Leberknödel

mit Sauerkraut

Zutaten für 4 Personen

Zeitaufwand: 1¼ Stunden

- | | |
|-------------------------------|---|
| Für das Sauerkraut | 100 g Milch |
| 100 g Zwiebel | 1 Prise Muskatnuss |
| 500 g Sauerkraut | 160 g Knödelbrot |
| 30 g Butter | 200 g Kalbsleber |
| 1 TL Zucker | 1 großes Ei |
| 300 ml klare Rindsuppe | 1 EL fein gehackte Petersilie |
| 1 Lorbeerblatt | ½ TL getrockneter Majoran |
| 5 angedrückte Wacholderbeeren | Salz, Pfeffer |
| 60 g mehliges Erdäpfel | 100 g Semmelbrösel
zum Wälzen |
| | 500 g Schweine- oder
Butterschmalz |
| Für die Leberknödel | 2 EL gehackte Petersilie
zum Bestreuen |
| 80 g Zwiebel | |
| 30 g Butter | |

Zubereitung

- Zwiebel schälen, in Streifen schneiden und mit Sauerkraut in Butter und Zucker 3-4 Minuten lang anrösten. Suppe angießen, Lorbeerblatt und Wacholderbeeren zufügen. Erdäpfel dazureiben und Sauerkraut bei mittlerer Hitze ca. 30-35 Minuten lang zugedeckt dünsten.
- Für die Leberknödel Zwiebel schälen, fein hacken, in Butter anschwitzen und mit der Milch ablöschen. Mit einer Prise Muskat würzen.
- Knödelbrot in eine Schüssel geben, Milch-Zwiebel-Mischung zufügen, alles gut vermengen und 10 Minuten ziehen lassen.
- Kalbsleber in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Eier und Leberwürfel unter die Knödelmasse mischen.
- Knödelmasse in einem Cutter mittelfein pürieren oder mittelfein faszieren. Petersilie und Majoran unter die Masse mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Aus der Masse am besten mit einem Eisportionierer mit ca. 4-4,5 cm Durchmesser gleiche Teile abstechen.
- Mit feuchten Händen Knödel formen und in Bröseln wälzen.
- Kalbsleberknödel in ca. 160 °C heißem Schmalz 7-8 Minuten schwimmend backen. Mit Sauerkraut anrichten und mit Petersilie bestreuen.



Italienischer Salat

Zutaten für 4 Personen
Zeitaufwand: 30 Minuten

Für den Salat

200 g Extrawurst
200 g gekochte Erdäpfel
100 g Karotten
60 g Gelbe Rübe
1 Stange Sellerie mit Grün
60 g tiefgefrorene Erbsen
2 Essigurkerl

Für die Mayonnaise

2 Eidotter
1 EL Apfelessig
1 TL scharfer Senf
100 ml Sonnenblumenöl
60 g Sauerrahm
Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Extrawurst in ca. 1 cm große Flecken schneiden. Erdäpfel schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Karotten und Gelbe Rübe schälen und mit Sellerie in 5 mm große Stücke schneiden. Selleriegrün hacken. Wurzelgemüse und Erbsen in Salzwasser bissfest kochen und in eiskaltem Wasser abschrecken. Gurkerl in kleine Würfel schneiden.
2. Dotter, Essig und Senf verrühren. Das Öl unter kräftigem Rühren eintröpfeln lassen und zu einer cremigen Mayonnaise schlagen.
3. Sauerrahm einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Mayonnaise mit dem Gemüse vermengen und den Italienischen Salat am besten über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.



Erbsensuppe

mit Speck & Roggenbrot

Zutaten für 4 Personen

*Zeitaufwand: über Nacht einweichen
plus 1¼ Stunden*

300 g getrocknete grüne Erbsen
100 g Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
150 g geräucherter Bauchspeck am Stück
1 EL Schweineschmalz
1 Gemüsesuppenwürfel
1 Lorbeerblatt
1 TL getrockneter Majoran
200 g speckige Erdäpfel
2 EL gehackte Petersilie und Liebstöckl
Salz, Pfeffer
1 Spritzer Kräuteressig

Außerdem

2 dicke Scheiben Roggenbrot
30 g Butter

Zubereitung

1. Erbsen über Nacht in 2 Liter Wasser einweichen.
2. Zwiebeln und Knoblauch schälen, grob hacken und mit Bauchspeck in Schmalz goldgelb anrösten.
3. Mit Erbsen und Einweichwasser aufgießen, Suppenwürfel, Lorbeer und Majoran zugeben. Kochen lassen, bis die Erbsen nach ca. 1 Stunde weich sind.
4. Inzwischen Erdäpfel schälen, grob würfeln und nach einer Stunde Kochzeit in die Suppe geben. Sobald Erbsen und Erdäpfel weich gegart sind, Speckstück und Lorbeer aus der Suppe entfernen.
5. 1 EL Kräuter in die Suppe geben, fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.
6. Gekochtes Speckstück in 5 mm große Würfel schneiden, Brot in gleichmäßige Würfel schneiden und beides in Butter goldbraun anrösten.
7. Erbsensuppe anrichten und mit Speck, Röstbrot und Kräutern bestreuen.



Saure Zipfel

Zutaten für 4 Personen
Zeitaufwand: 35 Minuten

250 g Zwiebeln
200 g Karotten
1 Liter Wasser
1 Schuss Riesling
200 ml klarer Apfelessig
½ TL Salz
1 EL Zucker
2 große Lorbeerblätter
1 TL schwarze Pfefferkörner
4 angedrückte Wacholderbeeren
2 Gewürznelken
16 kleine Bratwürstchen

Zubereitung

1. Zwiebeln schälen und in sehr feine Ringe schneiden. Karotten schälen und in dünne Scheibchen schneiden.
2. Wasser mit Riesling, Essig, Salz, Zucker, Lorbeerblättern und Gewürzen erhitzen. Zwiebeln zufügen und 15 Minuten lang köcheln lassen.
3. Würste in den Sud geben und vollständig bedeckt unter dem Siedepunkt (ca. 85°C) 15 Minuten ziehen lassen. 5 Minuten vor Ende der Garzeit Karotten in den Sud geben.
6. Würste aus dem Sud heben und heiß anrichten. Mit Zwiebeln und Karotten garnieren und mit Kümmelbrot servieren.



Selchwürste mit Erdäpfelsalat

Zutaten für 4 Personen

Zeitaufwand: 1 Stunde

- | | |
|-------------------------|----------------------------|
| 800 g speckige Erdäpfel | 80 ml gutes Sonnenblumenöl |
| 125 ml heiße Rindsuppe | 50 g Naturjoghurt |
| 60 g rote Zwiebel | 2 Gewürzgurkerl |
| 1 kleine Knoblauchzehe | |
| 1 Dotter | Außerdem |
| 1 TL scharfer Senf | 4 Waldviertler oder |
| 1 TL Honig | Würste nach Geschmack |
| 1–2 EL Apfelessig | etwas Bratöl |
| Salz, Pfeffer | |

Zubereitung

1. Erdäpfel in der Schale nicht zu weich kochen und ausdampfen lassen.
2. Erdäpfel schälen, in Scheiben schneiden und in einer Schüssel mit kochend heißer Suppe übergießen.
3. Zwiebel und Knoblauch schälen. Knoblauch durch eine Presse drücken und mit Dotter, Senf, Honig, Essig, Salz und Pfeffer in einen Messbecher geben. Mit den Besen des Handmixers kräftig verrühren und das Öl in einem dünnen Strahl eingießen. Zuletzt Joghurt unterrühren.
4. Zwiebel fein würfeln.
5. Überschüssige Suppe aus der Schüssel gießen und Erdäpfel mit Mayonnaise und Zwiebel locker vermengen.
6. Zum Garnieren Gewürzgurkerl feinblättrig schneiden und über den Salat verteilen.
7. Würste rundum anbraten und mit Erdäpfelsalat und nach Wunsch mit Senf servieren.



Maronen-Bratäpfel mit Vanillesauce

Zutaten für 4 Personen

Zeitaufwand: 1¼ Stunden

- | | |
|---|---------------------------|
| Für die Vanillesauce | Für die Bratäpfel |
| 350 ml Milch | 50 g gemahlene Haselnüsse |
| 150 ml Obers | 1 EL Honig |
| 50 g Zucker | 200 g Maronipüree |
| 1 aufgeschnittene Vanilleschote | 1 TL echter Vanillezucker |
| 1 Messerspitze abgeriebene Bio-Zitronenschale | Abrieb von 1 Bio-Orange |
| 2 Eidotter | 1 TL Rum |
| 10 g Vanillepuddingpulver | 4 große Äpfel |
| 1 TL Staubzucker | 40 g zerlassene Butter |

Zubereitung

1. Für die Vanillesauce 250 ml Milch, Obers, Zucker, Vanille und Zitronenschale aufkochen und auf kleiner Flamme 10 Minuten ziehen lassen.
2. 100 ml kalte Milch mit Eidottern und Puddingpulver glatt rühren und mit einem Schneebesen unter die heiße Milchmischung schlagen. Sauce so lange weiter erhitzen, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist. Vanilleschote entfernen und die Sauce mit Staubzucker besieben, damit sich keine Haut bildet.
3. Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett kurz rösten. Anschließend mit Honig, Maronipüree, Vanillezucker, Orangenabrieb und Rum glatt rühren. Maronenmasse zu vier gleich großen Kugeln formen.
4. Backrohr auf 180 °C Heißluft vorheizen.
5. Das obere Drittel der Äpfel abschneiden. Das Kerngehäuse der unteren Apfelteile mit einem Kugelausstecher sparsam aushöhlen.
6. Die unteren Apfelteile in eine Ofenrein setzen und je eine Kugel Maronenmasse darauf geben. Apfeldeckel behutsam auf die Maronenmasse drücken, mit Butter übergießen und im Ofen ca. 20 Minuten backen.
7. Bratäpfel heiß in tiefe Teller setzen und mit Vanillesauce umgießen.



Schwarzplentener Riebl mit Kürbis

Zutaten für 4 Personen
Zeitaufwand: 50 Minuten

180 g Muskatkürbisfleisch
125 ml Apfelsaft
2 große Eier
1 EL Honig
1 TL Salz
200 g Buchweizenmehl
40 g Butter

Außerdem

2 EL Kristallzucker
2–3 TL Zimtpulver
Grantenmarmelade
(Tirolerisch für Preiselbeermarmelade) zum Servieren

Zubereitung

1. Kürbis in 2–3 cm große Stücke schneiden. Mit Apfelsaft in einen kleinen Topf geben und zugedeckt bei moderater Hitze weich dünsten.
2. Kürbisfleisch mit einer Gabel zerdrücken und mit etwas Apfelschmorsaft, Eiern, Honig, Salz und Buchweizenmehl zu einer weichen Masse verrühren.
3. Butter in einer großen Pfanne schmelzen, Kürbismasse zufügen und unter ständigem Wenden und Zerteilen behutsam anrösten.
4. So lange weiter rühren und zerteilen, bis sich das Gericht in einen bröseligen und knusprigen Riebl verwandelt hat.
5. Den Riebl mit Zucker und Zimt bestreuen und mit Grantenmarmelade servieren.



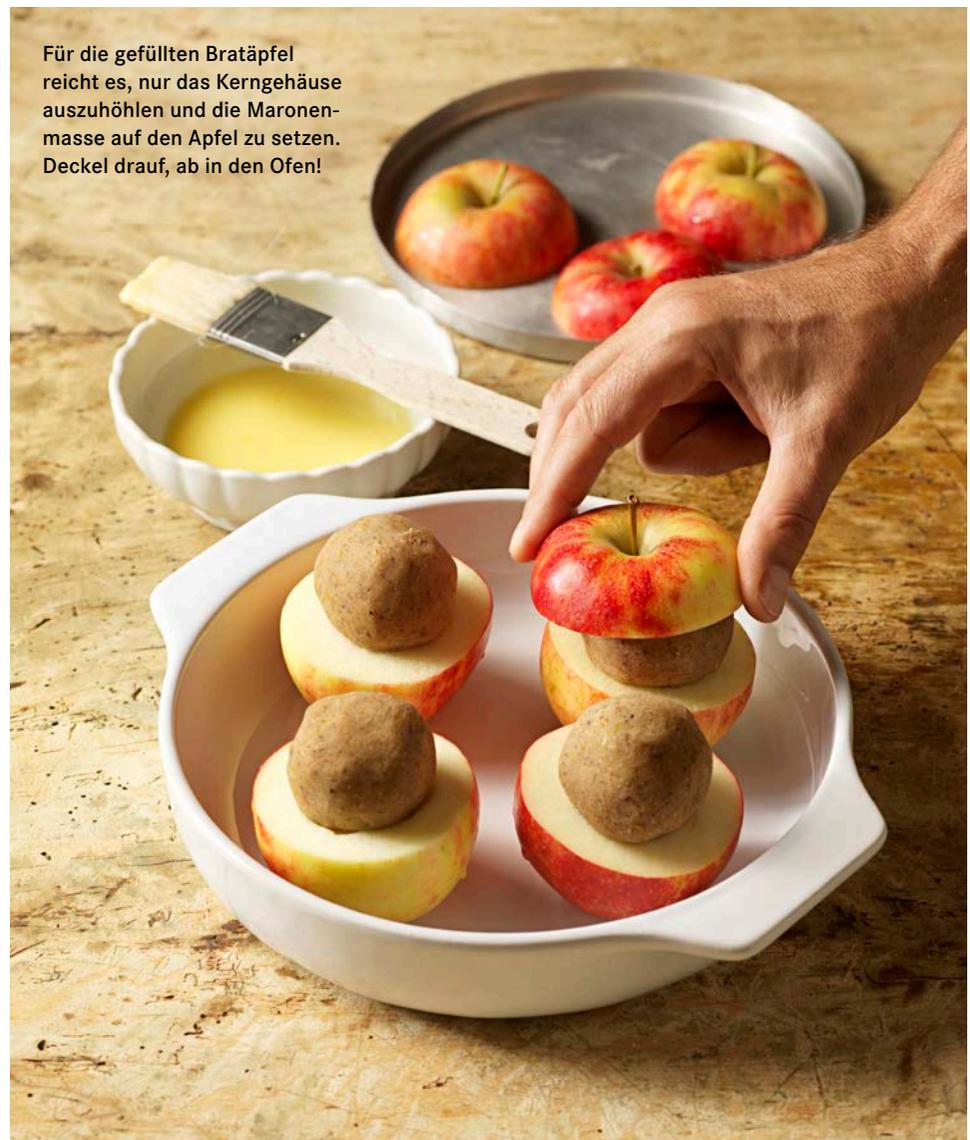
Bachlkoch

Zutaten für 4 Personen
Zeitaufwand: 10 Minuten

1 Liter Milch
1/3 TL Salz
80 g glattes Dinkelmehl
40 g kalte Butterscheiben
4 TL Honig
Zimt zum Bestreuen

Zubereitung

1. Milch mit Salz einmal aufkochen.
2. Mehl durch ein feines Sieb streuen und gleichzeitig mit einem Schneebesen kräftig unterrühren. Köcheln lassen, bis eine leichte Bindung entsteht.
3. Bachlkoch in Teller verteilen und mit Butterscheiben belegen. Mit Honig beträufeln und mit Zimt bestreuen.



Für die gefüllten Bratäpfel reicht es, nur das Kerngehäuse auszuhöhlen und die Maronenmasse auf den Apfel zu setzen. Deckel drauf, ab in den Ofen!

Ein Gefühl von Geborgenheit

Gefüllte Kalbsbrust vom Holzofen. Wie das pure Glück schmeckt und welche Erinnerungen so ein Bratenduft auslösen kann.

TEXT: TINO LIEBMANN FOTO: INGO EISENHUT

Wenn ich Bratenduft rieche, dann hab ich sofort wieder dieses romantische Bild vor Augen: meine Oma auf der Alm am steirischen Reinischkogel. Draußen liegt Schnee, es ist eisig kalt, aber in ihrer kleinen Wohnküche breitet sich wohlige Wärme aus. Auf einem alten Holzherd kocht die Oma eine Leibspeise der Familie: gefüllte Kalbsbrust.

Die kam bei uns äußerst selten auf den Tisch, es gab sie nur an besonderen Sonntagen. Umso eindrucksvoller war das Zubereitungsritual, bei dem jeder Handgriff saß. Ruhig und bedächtig ging die Oma, übrigens immer im Schürzenkleid, ans Werk. Und wenn sie nur die Semmeln, Eier und Petersilie in das Fleisch stopfte, lief einem schon das Wasser im Mund zusammen. Und ich konnte nicht widerstehen, von der rohen Masse ein wenig zu stibitzen.

Wenn dann auch noch der Ofen glühte – den der Opa immer schon früh am Morgen einheizte, damit nach dem Aufstehen niemand frieren musste –, wenn das Feuer darin die Holzscheite knacken ließ und sich langsam der Duft von Gebratenem und frischen Kräutern ausbreitete, dann schien die Warterei auf das Festmahl endlos.

Um mir die Zeit zu verkürzen, ging ich dann meist hinaus, um entweder ein Iglu zu bauen, den Hang vorm Haus hinunterzurodeln oder mit meinen Skiern (silberne Blizzard!) über eine selbst gebaute Schanze zu springen. Immer mit dabei: unser Hund Blacky, der im Schnee genauso gern herumtollte wie ich.

Als wir dann müde und durchgefroren in die Stube kamen, war der Tisch bereits gedeckt, und es dauerte nicht mehr lange, bis die Oma die Kalbsbrust in der großen Rein in die Mitte stellte. Der Duft, der da aufstieg, war unbeschreiblich – aromatisch, würzig, kräftig. Aber: Wir mussten immer noch ein bisschen Geduld haben und wurden erst erlöst, wenn die Oma das Brat'l in Stücke schnitt. Heute noch höre ich die Kruste krachen.

Während sich dann alle schnell ein Stück nahmen und es genussvoll aßen, pflegte ich eine kleine Eigenheit: Ich aß nämlich erst einmal nur die Füllung. Die war weich und saftig, vollgesogen mit Bratensaft, und schmeckte nach purem Glück.

So saßen wir lange beisammen, manchmal bis in den Abend hinein. Die Teller wurden leer, wir spielten Karten, und über dem ganzen Abend lag dieses Gefühl von Geborgenheit. Heute, viele Jahre später, genügt wie erwähnt nur ein Hauch von Bratenduft, und sofort bin ich wieder in der warmen Stube auf der Alm. Draußen tanzen die Schneeflocken, drinnen knistert das Feuer – und in mir breitet sich dieselbe Ruhe aus wie damals. Ein Stück Kindheit, das nie vergeht. *

Tino Liebmann ist unser stellvertretender Art Director. Er verbrachte seine Kindheit in der Weststeiermark, wuchs in Graz auf (wo er übrigens als Skateboarder ziemlich berühmt wurde) und lebt jetzt mit seiner Familie in Wien.



Gefüllte Kalbsbrust

Zutaten für 8 Personen

Zeitaufwand: ca. 4½ Stunden

Für die Fülle

2-3 altbackene Semmeln
Milch nach Bedarf
30 g zerlassene Butter
2 Eier
2 EL gehackte Petersilie
Salz, etwas Pfeffer (kein Muskat!)

Außerdem

1 zugeputzte untergriffene Kalbsbrust, dazu die ausgelösten Knochen und Fleischabschnitte (insgesamt ca. 2 kg)
50 g weiche Butter
400 g Wurzelgemüse
1-2 EL Paradeismark
2 Lorbeerblätter
500 ml kochend heiße Rindsuppe

Zubereitung

1. Semmeln in Würfel schneiden, in eine Schüssel geben und mit ein wenig Milch einweichen. Butter, versprudelte Eier und Petersilie untermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Backrohr auf 220 °C Heißluft vorheizen.
3. Semmelmasse in die Kalbsbrust füllen und die Öffnung mit Zahnstochern und Küchengarn zunähen. Kalbsbrust mit Butter rundum einschmieren und kräftig salzen.
4. In einer großen Bratenform Kalbsknochen und Abschnitte verteilen und die Kalbsbrust darauf setzen. Im Rohr auf der untersten Schiene 20 Minuten lang braten. Temperatur auf 160 °C senken und 40 Minuten weiter braten.
5. Inzwischen Wurzelgemüse grob schneiden, um den Braten herum verteilen und weitere 30 Minuten rösten. Paradeismark und Lorbeer zufügen und mit heißer Suppe und 250 ml Wasser aufgießen. Ofentemperatur auf 140 °C senken und die Kalbsbrust in ca. 2½ Stunden fertig braten. Dabei öfter mit Bratensauce übergießen.
6. Die Kalbsbrust herausnehmen und kurz rasten lassen. Bratensauce durch ein Sieb in einen kleinen Topf passieren und leicht abbinden. Kalbsbrust in dicke Scheiben schneiden, mit Sauce und grünem Salat servieren.



friedl living
**Wenn alte Stuben
 neues Leben finden**

Mit friedl living lebt Tradition modern weiter: Alte Stuben werden in liebevoller Handarbeit abgetragen und originalgetreu in neuem Designkontext zum Wohntraum verwandelt.

Beratung unter
 0664/342 00 24 oder
friedl-living.com



NÖM Cremix Wien Edition
**Wiener Nachspeisen
 im Becher**

Bei der „Wien Edition“ von NÖM Cremix vereint sich cremiges Dessertjoghurt mit fruchtigen Apfelstückchen und feinstem Zimt zur köstlichen Sorte „Apfelstrudel“ oder luftiger Biskuit mit Marille zur Variante „Punschkräpfen“.

noem.at



Volksoper Wien

Ein Klassiker in der Weihnachtszeit

„Hänsel und Gretel“ – eine Oper wie aus dem Märchenbuch. Mit großartiger Musik voller Zauber, berühmten Melodien und dem Flug der Hexe über den Orchestergraben – das sind Opernmomente, die man immer wieder erleben will. Die Vorstellungen finden von 8. Dezember 2025 bis 6. Jänner 2026 in der Volksoper Wien statt.

volksoper.at



Wagner'sche Buchhandlung
Kulturort Buchhandlung

Der stationäre Buchhandel spielt eine zentrale Rolle im kulturellen und sozialen Leben. Er bietet die Möglichkeit, Bücher zu entdecken und persönliche Beratung zu erhalten. Benevento Publishing bedankt sich herzlich bei den heimischen Buchhändlerinnen und Buchhändlern für ihre wertvolle Arbeit. Heute gilt dieser Dank insbesondere der Wagner'schen Buchhandlung in Innsbruck.

wagnersche.at



Zum Zuhören
Servus Küche

Einfach gut essen – dem hat sich Servus verschrieben. Im Servus-Magazin gibt es jeden Monat zahlreiche herrliche Rezepte aus dem Alpenraum. Und weil es über traditionelle Gerichte und saisonale Zutaten so viele Dinge zu erzählen gibt, möchte Servus das in seinem Podcast regelmäßig tun. Überall zu hören, wo es Podcasts gibt, und unter servus.com/podcast



Darbo Haselkuss

Ein besonders süßer Kuss

Mit der Nougatcreme von Darbo wird das Frühstück besonders geschmackvoll, und die praktische Dosierflasche macht die Portionierung noch einmal leichter. Der Darbo Haselkuss kommt ganz ohne Palmöl aus und punktet mit seiner fein-cremigen Konsistenz. So können sowohl Brot und Croissant als auch warme Süßspeisen verfeinert werden. Im Müsli oder auf Keksen und Kuchen macht sich der Haselkuss ebenfalls besonders gut.

darbo.at

Kulturfreuden

Theater schenken

Den Liebsten eine Freude machen mit einer exklusiven Auswahl von jeweils drei Theaterhöhepunkten, wahlweise im Burg- oder Akademietheater. Inklusive BURG-Geschenktasche und süßer Überraschung von XOCOLAT.

burgtheater.at/geschenke



© Tommy Hetzel



Genuss ab Hof

Festliche Genussbox

Zirbensirup, Wildleberpastete, Kürbiskernöl, Mohn-Zwetschke-Schokolade, Bergkäse und mehr. Ab-Hof-Spezialitäten in Premium-Qualität in einer weihnachtlichen Box. Jetzt online bestellen unter:

genuss-abhof.at



Beschläge Manufaktur

Wieser

Ges.m.b.H.

A-4541 Adlwang

Torbeschläge

aus eigener Erzeugung

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



doppler Manufaktur

Stilvoller Begleiter an Regentagen

Der handgefertigte Elegance Oxford & Royal Regenschirm in edlem Weinrot besticht durch den fein gewebten Oxford-Stoff und den lackierten Echtholzgriff mit flachem Abschluss. Das stabile Gestell sorgt dafür, dass der Schirm zu einem langfristigen Wegbegleiter wird. Mit seinem automatischen Öffnungsmechanismus wird jeder Regentag komfortabel und elegant zugleich.

doppler-manufaktur.com



Rodelspaß mit roter Nas': „Krauli“ auf dem Weg talwärts. Auf dem Siriuskogel bei Bad Ischl im Salzkammergut will er kulinarische Grenzen durchbrechen. In seinem gleichnamigen Restaurant Siriuskogel verbindet er Tradition mit Weltoffenheit.

Spuren von Rot

Christoph Held, den alle „Krauli“ nennen, liebt den Winter – weil die Welt dann einen Gang runterschaltet: „Es wird einfach still.“ Hier sind drei Rezepte aus seinem ersten Kochbuch „Held & Herd“.

FOTOS: MONIKA LÖFF

Rote-Rüben-Gnocchi

mit Gorgonzola-Schaum und karamellisierten Walnüssen

Zutaten für 4 Personen

Für die Gnocchi

500 g mehlig-e Erdäpfel
1½ TL Salz
200 g Rote Rüben, gekocht
1 Eidotter
150 g Dinkelmehl
50 g Hartweizengrieß
1 Msp. Muskat
2 EL Rote-Rüben-Pulver
glattes Mehl für die Arbeitsfläche
500 ml Rote-Rüben-Saft
etwas Butter zum Finalisieren

Für den Schaum

90 g Gorgonzola
150 ml Milch
70 ml Obers
1 Msp. Muskat
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Für die karamellisierten Walnüsse

80 g Zucker
100 g Walnüsse

Zubereitung

1. Die Erdäpfel in einen Topf mit Salzwasser geben und ca. 20–25 Minuten köcheln lassen, bis sie weich sind. Aus dem Wasser nehmen und 10 Minuten ausdampfen lassen, dann die noch heißen Erdäpfel schälen und direkt zerstampfen oder durch eine Erdäpfelpresse drücken (keinesfalls mixen, sonst verkleistert die Erdäpfelstärke!). Die Roten Rüben grob schneiden und mit dem Pürierstab ganz fein mixen. Anschließend in ein sauberes Geschirrtuch geben und die Flüssigkeit gründlich ausdrücken. (Achtung, die Farbe bleibt im Stoff!)
2. Die ausgedrückte, fast trockene Rübenmasse zu den Erdäpfeln geben und vorsichtig mit allen anderen Zutaten von Hand zu einem Teig verkneten. Den Teig 30 Minuten rasten lassen und dann auf der bemehlten Arbeitsfläche zu ca. 2 cm dicken Rollen formen. Mit einem bemehlten Messer in ca. 2 cm breite Stücke schneiden und diese mit einer Gabel oder den Fingern mit Gefühl flach drücken.
3. Einen Topf mit stark gesalzenem Wasser und dem Rote-Rüben-Saft zum Kochen bringen, die Gnocchi vorsichtig hineingeben und 3–4 Minuten lang kochen. Die Gnocchi schwimmen an der Wasseroberfläche, sobald sie fertig sind.
4. In einer Pfanne Butter zum Schmelzen bringen, die Gnocchi abschöpfen und in der Pfanne schwenken. Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Für die karamellisierten Walnüsse den Zucker in einer Pfanne ganz leicht bräunen, bis Karamell entsteht, danach die Walnüsse dazugeben und kurz durchrösten. Auf ein Backpapier geben und auskühlen lassen.
6. Für den Gorgonzola-Schaum Milch und Obers mit allen Gewürzen zum Köcheln bringen. Den Gorgonzola hineinbröseln und mit einem Schneebesen unter das Milchgemisch rühren. Mit einem Stabmixer zu einem Schaum aufmixen. Je länger der Mixvorgang dauert, desto mehr Luft kommt dazu – das verstärkt die Schaumbildung.



Erdäpfelknödel

mit Nussfülle auf Ofengemüse

Zutaten für 4 Personen

Für den Knödelteig

500 g mehliges Erdäpfel, 80 g griffiges Mehl
70 g Hartweizengrieß, 1 Ei

Für die Füllung

2 Zwiebeln, 2 EL Butter
6–8 EL gemischte Nüsse nach Wahl
ein paar Blätter Petersilie
Salz, Pfeffer

Für das Ofengemüse

3 rote Zwiebeln, 2 Birnen, 3 Rote Rüben
(gekocht), 1 Handvoll frische Kräuter
½ Handvoll Walnüsse, 1 Handvoll Babyspinat
2 EL Honig, 1 EL rosa Beeren (*Schinus molle*)
6 EL Olivenöl, 4 EL Sojasauce
½ TL Kreuzkümmel, gemahlen
½ TL Ras el-Hanout, Salz, Pfeffer

Zum Anrichten

120 g Butter, 120 g Brösel
1 Msp. Muskatnuss, frisch gemahlen
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

1. Die Erdäpfel waschen und mit der Schale in Salzwasser weich kochen. Danach die Erdäpfel nur kurz ausdämpfen lassen, noch warm schälen und durch eine Erdäpfelpresse drücken. Dann nach und nach Mehl und Hartweizengrieß sowie das Ei dazugeben und vorsichtig zu einem Teig verkneten. Achtung: Den Teig nicht zu lange kneten, sonst wird er klebrig! Anschließend mindestens 30 Minuten rasten lassen.
2. Für die Nussfülle die Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden, in einer Pfanne die Butter schmelzen und die Zwiebeln darin für ca. 10 Minuten bei geringer Hitze glasig dünsten. In der Zwischenzeit die Nüsse grob und die Petersilie etwas feiner hacken und zu den Zwiebeln geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Masse auskühlen lassen.
3. Den Erdäpfelteig in acht Portionen teilen, jeweils flach drücken, mit der Nussmischung füllen und vorsichtig verschließen. Danach die Knödel in sehr heißem Wasser ca. 15 Minuten ziehen lassen, das Wasser soll nicht kochen.
4. Für das Ofengemüse Backrohr auf 180°C vorheizen. Zwiebeln, Birnen und Rüben in gleichmäßige Spalten oder Stücke schneiden und die Kräuter hacken. Mit den Nüssen, dem Spinat und allen Gewürzen sowie dem Öl vermischen, in eine Auflaufform geben und im Backrohr ca. 25 Minuten lang garen. Die Garzeit hängt davon ab, wie groß oder klein das Gemüse geschnitten wurde. Einfach probieren und je nach gewünschter Bissfestigkeit aus dem Ofen holen.
5. Für die Butterbrösel die Butter in einen Topf geben und erhitzen, bis sie zur Gänze geschmolzen ist, dann die Brösel dazugeben und immer wieder umrühren, bis sich die Brösel goldbraun färben. Mit etwas Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen und die Knödel darin wälzen. Alles miteinander anrichten.

Tipp: Besonders gut passt dazu ein bunter Blattsalat. Außerdem kann man die Erdäpfelknödel auch ganz wunderbar mit anderen Füllungen abwandeln.





Servus bewegt KINDER

AKTIONSTAG

8. bis 10. April 2026 in Obertauern

Ob auf Skiern, Boards oder beim Schneespaß – an mehreren Stationen können Kinder von 6 bis 14 Jahren verschiedene Wintersportarten ausprobieren und ihren ganz persönlichen Favoriten entdecken. Dabei stehen vor allem der Spaß an der Bewegung und das Abenteuer im Schnee im Vordergrund. Die Anmeldung läuft über die Lehrerinnen und Lehrer – und ist gratis.

Wähle zuerst zwischen:



Danach kannst du alle Stationen besuchen:



Snowbike & Skibike



**Airboard,
Zipfelbob & Rutschteller**



Schneemänner bauen

Alle Infos zu den Standorten, zu Anmeldung und Ablauf findest du unter:

servus.com/aktionstag



Rote-Rüben- & Champignon-Butter

Zutaten für 4 Personen

Für die Champignon-Butter

250 g Butter
1 Schalotte
250 g weiße Champignons
Salz, Pfeffer
½ TL Koriandersaat, gemahlen
Saft von ½ Zitrone
2 EL Butter oder Öl zum Anbraten

Für die Rote-Rüben-Butter

250 g Butter
3 EL Rote-Rüben-Pulver
Zesten von ½ Bio-Zitrone
2 EL süßer Senf
1 TL Kreuzkümmel, gemahlen
Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Für die Champignon-Butter die zimmerwarme Butter mit dem Handmixer oder der Küchenmaschine schaumig schlagen, bis sie ganz weiß und cremig ist. Die Schalotte abziehen und sehr fein würfeln. Die Champignons mit einem Pinsel säubern und mit Küchenpapier abwischen, danach mit der Reibe grob herunterraspeln.
2. 2 EL Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schalotte und die Champignons darin etwa 5 Minuten andünsten. Danach mit Salz, Pfeffer, Koriandersaat und Zitronensaft würzen und abschmecken. Die Masse abkühlen lassen, danach mit dem Pürierstab fein mixen und unter die Butter rühren. Anschließend die Butter kühl stellen.
3. Für die Rote-Rüben-Butter ebenfalls die zimmerwarme Butter mit einem Handmixgerät oder der Küchenmaschine schaumig schlagen, bis die Butter ganz weiß und cremig ist.
4. Danach alle anderen Zutaten dazugeben und noch einmal durchmixen, bis die Butter eine tolle rote Farbe hat. Die Butter kalt stellen und später mit einem Eisportionierer oder Löffel anrichten.

Tipp: Beide Butterzubereitungen schmecken am besten auf einem guten Sauerteigbrot.



Held & Herd

Das aktuelle Kochbuch von Christoph Held gibt es um 40 Euro bei servusmarktplatz.com

Die Weisheit des Mondes für Ihren Alltag

Praktische Ratgeber für Eigenheim, Garten und Gesundheit



Haushalt und Alltag im Einklang mit dem Mond



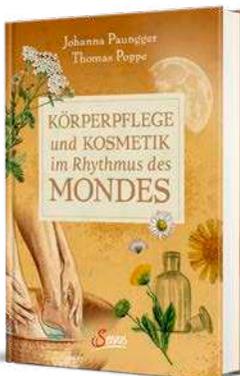
Effizienter putzen
und haushalten
mit dem Mond.



Heimwerken, Hausbau und Holzgewinnung mit dem Mond



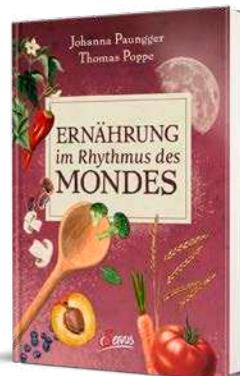
Selber bauen, heim-
werken und renovieren
mit Erfolg.



Körperpflege und Kosmetik im Rhythmus des Mondes



Der Mondkalender
und sein Einfluss auf
die Körperpflege.



Ernährung im Rhythmus des Mondes



Gesunde Ernährung im
Einklang mit Mondphasen
und Biorhythmus.



Gärtnern mit der Kraft des Mondes



Über den Einfluss
des Mondes auf
Ihren Garten.



Gesund mit der Kraft des Mondes



Gesundheitstipps, die
nachhaltig für Vitalität
und Wohlbefinden sorgen.

Jetzt im Buchhandel erhältlich!



Gelassenheit aus dem Suppentopf

Auf der Spießalm wärmt ein besonderes Gericht Hüttenwirtin Marianne Lanner und Köchin Paula Bründl. Kaspressknödel geben Kraft für die Abfahrt ins Salzburger Lammertal.

TEXT: PAULA BRÜNDL REDAKTION: JOHANNA BRODRÄGER FOTOS: MIRCO TALIERCIO

Die Hüttenwirtin Marianne Lanner, ihre Hündin Asta und Köchin Paula Bründl sind am Weg auf die Spießalm im Pongauer Lammertal.



Wer in der alten Rauchkuchl auf der Spießalm kochen will, muss zuerst Holz hacken: Paula Bründl versucht, aus einem Scheit kleine Späne zu machen.



Was wäre ein Tag im Schnee ohne eine Kaspressknödelsuppe? Sie wärmt und gibt Kraft, die wir beim Sporteln im Winter allemal brauchen – die Marianne Lanner und ich brauchen. Wir schnallen nämlich unten im Pongauer Lammertal die Tourenski an und machen uns auf den Weg hinauf zur Spießalm.

Marianne Lanner bewirtschaftet die Alm seit rund 15 Jahren, gemeinsam mit ihrem Mann Robert. Während der Sommermonate kümmert sie sich um allerhand Gäste und Tiere, verarbeitet Milch zu Butter, Topfen und gut zehn Sorten Käse. (Mit zwei davon machen wir heute die beste Suppeneinlage, die der Alpenraum zu bieten hat.) Im Winter kommt die Landwirtin nur, um nach dem Rechten zu sehen – dann geht sie im flotten Schritt auf Tourenski und mit Hund Asta den Berg hinauf und zieht Spuren im glitzernden Schnee. Diesmal: mit mir im Schlepptau.

„Uns war wichtig, das Alte zu bewahren“

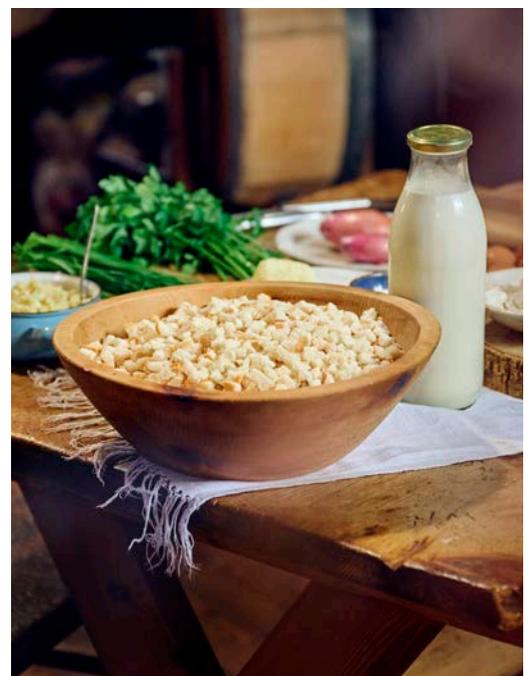
Wir starten bei der Familie Lanner daheim am Spießhof. Von dort ist es nicht weit zur Alm, nach etwa 140 Höhenmetern Aufstieg sind wir oben angekommen. Langsam knurrt der Magen, aber mit der Bewegung ist es noch nicht vorbei. Damit wir in der alten Rauchkuchl Kaspressknödel braten können, müssen wir erst Holz hacken. Ganz schön anstrengend! Wobei ich mich nicht beschweren darf, denke ich mir, als mir Marianne erzählt, dass die ältesten Teile der Spießalm mehr als 350 Jahre alt sind. „2013 haben wir die Alm renoviert, dabei war uns wichtig, das Alte zu bewahren“, sagt sie. Aus Respekt, dass die Menschen damals solche Bauwerke in so einer Höhenlage errichtet haben, auf ungefähr 1.100 Metern nämlich.

Die Familie Lanner hat nach der Renovierung die alten Tische vom Dachboden geholt und ihnen neuen Glanz verliehen, heute zieren sie die Stube auf der Alm. „So eine alte Tischplatte ist nicht einfach nur schön, sie erzählt Geschichten“, sagt Marianne. Genauso wie die alte Rauchkuchl, wo vor Marianne auch schon Mariannes Schwiegermutter gekocht hat und vermutlich viele Menschen mehr – so erzählt es mir zumindest der →



Die Wände über der Rauchkuchl sind von jahrzehntealtem Ruß bedeckt.

Milch und Knödelbrot bilden die Basis der flaumigen Masse der Kaspressknödel.





Marianne und Paula vermengen gewürfelte Käse, Knödelbrot und Eier.

Der Graukas (rechts) sorgt für den typisch würzigen Geschmack in Mariannes Kaspressknödeln.



Ruß, der an den Wänden über der uralten Kochstelle klebt. An diesem eisig kalten Dezembertag wärmt uns das offene Feuer schon, bevor wir überhaupt zur Suppe kommen. Gott sei Dank. Etwas langwieriger als daheim in der behaglichen Küche mit Elektroherd ist das Kochen auf der Alm nämlich allemal. Das macht das Leben hier oben am Berg aus, meint Marianne.

Als Hüttenwirtin braucht's Herzblut

„Mit viel Liebe und Leidenschaft muss man diese Arbeit hier oben schon machen“, sagt sie. Auf der Alm müsse man mit Menschen, mit Tieren und nicht zuletzt mit den Launen der Natur umgehen können. Wobei Erstgenannte meist die größte Herausforderung darstellen.

„Wenn zwidere Menschen auf die Alm kommen, versuchen wir sie raus aus dem Alltag und rauf auf die Alm zu bringen“, erklärt Marianne und meint damit nicht nur den Körper, sondern vor allem den Kopf.

Das Leben auf der Alm lehrt einen Gelassenheit, sagt sie. Diese Gelassenheit versucht sie ihren Gästen zu vermitteln. „Hier oben lernt man, die Dinge zu nehmen, wie sie sind“, so die gelernte Köchin, die (wieder) in der Landwirtschaft gelandet ist.

Marianne Lanner ist selbst am Bauernhof aufgewachsen. Ihre Großeltern haben auch eine Alm bewirtschaftet und dort, erinnert sich Marianne aus ihrer Kindheit, immer schon gekäst.

An Käse gibt es im Sommer auf der Alm ja einiges. Marianne macht, wie gesagt, zehn bis zwölf Sorten: vom klassisch würzigen Schnittkas über den traditionellen Schotten, der aus Buttermilch hergestellt wird, bis hin zum Weichkäse, den Marianne im Sommer auf der Alm mit frischen Tomaten serviert.

Die Begeisterung fürs Kasn ist natürlich gewachsen, erzählt Marianne, die eben nicht nur Köchin, Land- und Hüttenwirtin, sondern seit 2013 auch ausgebildete Käsesommelière ist. →

Marianne Lanner brät ihre
Kaspressknödel in ordentlich viel
Butterschmalz an und verleiht ihnen
so besonders knusprigen Biss.





Im Winter fällt die Arbeit nicht weg, sagt Marianne: „Die Tiere gehören versorgt, es geht langsam mit den Geburten los.“ Und dennoch ist der Winter naturgemäß die Zeit, in der Energie für den nächsten Almsommer gesammelt wird. Marianne tut das, indem sie sportlich aktiv bleibt und regelmäßig Skitouren vom Hof zur Alm und noch weiter unternimmt. Ein Glück, dass sie mich heute mitgenommen hat.

Nur nicht mit dem Butterschmalz sparen

Zurück in der Rauchkuchl knistert schon das Holz. In einer Eisenpfanne brät Marianne klein gewürfelte Zwiebeln in Butter an. Goldbraun nehmen wir sie vom Feuer und löschen sie mit Milch ab. Der gewürfelte Käse, das Knödelbrot und die Eier warten schon in einer Schüssel auf die Mischung. Marianne verrührt die Masse, würzt sie und schmeckt sie ab.

Richtig Geschmack bringt vor allem der Graukas in den Knödel. Eine Käsesorte aus saurer Magermilch, die ich persönlich ja liebe, die aber durchaus auch polarisiert. Für den richtigen Schmelz sorgt Mariannes mild-würziger Almschnittkäse. Das i-Tupferl von Mariannes Kaspressknödeln liegt allerdings in der Vollendung: Marianne spart nicht beim Butterschmalz und brät die Masse in etwa einem Fingerbreit des flüssigen Goldes an. Das hält den allseits beliebten Knödel innen traumhaft flaumig und saftig, außen wird er hingegen richtig knusprig – und bleibt es selbst in der Suppe.

So eine Kaspressknödelsuppe, das wissen alle Wintersportler, tut manchmal Wunder. Vielleicht gibt es deshalb fast keine Alm ohne? Marianne und mich hat die Suppe jedenfalls gewärmt, der Knödel hat wieder Kraft in unsere Wadln gebracht. Also: Rein in die Bindung, runter vom Berg. Und die Gelassenheit nicht oben vergessen. *

Spießalm im Lammertal

ab Mai geöffnet, in 40 Minuten zu Fuß erreichbar
Tel.: +43/664/991 78 57, spiessalm.at

Mehr von Paulas kulinarischen Streifzügen

durch den Winter, zu sehen auf ServusTV On:
„Paula kocht – draußen im Winter“



Blitzblauer Himmel, verschneite Hänge: Im Winter liegt die Spießalm einsam und verlassen. Nur hin und wieder kommt die Hüttenwirtin auf Besuch.

Hündin Asta genießt die Wintersonne auf dem Bankerl vor der Alm.



Kaspessknödel

Rezept von *Marianne Lanner*

Zutaten für ca. 4 Personen

Zeitaufwand: 30 Minuten

Zutaten

60 g Zwiebeln
60 g Butter
160 ml Milch
100 g Alm-Schnittkäse
100 g Graukäse
180 g Knödelbrot
3 Eier
Butterschmalz zum Ausbacken
Petersilie, Majoran, Salz, schwarzer Pfeffer

Zubereitung

1. Zwiebeln fein schneiden, in einer Pfanne in Butter anbraten und mit Milch ablöschen.
2. Käse würfeln und mit Knödelbrot und Eiern in einer Schüssel vermischen.
3. Die Zwiebel-Milch-Mischung dazugeben, würzen, abschmecken und ca. 15 Minuten rasten lassen.
4. Knödel formen und goldbraun ausbacken. Mit Rindsuppe servieren.

Tipp: Anleitungen und Rezepte für eine gute Rindsuppe gibt es auf servus.com



Paulas Notiz

Wer die Kaspessknödel nicht nur mit ein wenig Öl, sondern in ordentlich Butterschmalz anbrät, wird überrascht: Das Innere des Knödels bleibt flaumig und saftig, das Äußere verwandelt sich in eine knusprige, leicht karamellierte Hülle.

Servus

Jetzt im Handel

Zum Blättern und Gustieren: mit Rezepten, die Erinnerungen wecken,
und neuen Ideen, die Lust aufs Ausprobieren machen.



Oder gleich hier bestellen unter

servusmagazin.com/einzelhefte

Lust auf mehr Sonderhefte von Servus? Dann sichern Sie sich das Servus-Sonderhefte-Abo, und Sie erhalten 5 Hefte um nur € 29,90 bequem nach Hause geliefert. Nähere Infos unter: servusmagazin.com/sonderheftabo

Oh, wie süß das duftet!

Aus würzigem Lebkuchen und feinem Zuckerguss entstehen in liebevoller Handarbeit hübsche Kerzenständer, zarte Häferlanhänger und Häuschen, die viel zu schön zum Anbeißen sind.

TEXT & STYLING: MARGRET HANDLER UND ALICE FERNAU
FOTOS: MICHAELA GABLER



EIN HÄUSCHEN FÜR DIE KERZE

Aus Lebkuchen werden kleine Häuser gebacken und mit Zuckerguss verziert. Danach aus einem Streifen dickem Kraftpapier eine Banderole um die Stumpenkerze formen, sodass ein Papierring entsteht. Es darf ruhig ein wenig Abstand zur Kerze sein. Nach und nach die Häuser mit etwas Zuckerguss daran festkleben. Für die dünnen Bienenwachs-Stabkerzen Lebkuchensterne (mit Löchern in der Mitte) in verschiedenen Größen backen. Drei Sterne mit Zuckerguss mittig aufeinanderkleben und abschließend damit verzieren. Fertig ist die hübsche Tischdeko.



SÜSSER GRUSS AM HÄFERLRAND

Kleine Lebkuchen in Herz-, Stern- oder Baumform sind nicht nur am Kekserteller willkommen. Einfach ein kleines Stück am Rand rausschneiden, damit man sie nach dem Backen an den Tassenrand hängen kann. Danach noch verzieren, und schon sind die liebevollen Begleiter bereit für heiße Schokolade oder Tee. Unser feines Lebkuchenrezept und ein paar Tricks für sicheres Gelingen im Umgang mit Teig und Zuckerguss finden Sie unter servus.com/lebkuchen

VERTRÄUMTES ADVENTDORF

Für das beschauliche Lebkuchendorf werden Häuschen in verschiedenen Formen und Größen aus dem Teig ausgestochen oder zugeschnitten, mit Fenstern und Türen versehen und nach dem Backen zart mit Zuckerguss verziert. Wenn alle Teile gut getrocknet sind, setzt man das Dorf mit reichlich Zuckerguss zusammen – und stellt es auf eine nicht brennbare Platte. In die Häuserlandschaft elektrische Teelichter stellen oder Kerzenständer mit Stabkerzen.



KLEINER STERNDERLBAUM

Für den Turm in Tannenbaumform werden Sterne in mehreren Größen ausgestochen (wir haben zehn verschiedene Größen verwendet und jeden Stern zweimal ausgestochen, damit der Turm schön hoch wird), danach gebacken und verziert. Anschließend stapelt man die Sterne der Größe nach – dazwischen mit kleinen Tupfen Zuckerguss, damit etwas Abstand bleibt. So entsteht Schicht für Schicht ein festlicher Baum – gekrönt von einem kleinen Stern.





MÄRCHENHAFTES KNUSPERHÄUSCHEN

Für das Lebkuchenhaus die Wandteile mit Fensteröffnungen und das Dach aus dem Teig ausschneiden, backen und verzieren, anschließend mit Zuckerguss zusammenkleben. Passend zur kleinen Märchenwelt Tiere und Bäumchen dazustellen. Das Ganze auf eine kleine Etage oder einen Teller setzen, ein elektrisches Teelicht hineinstellen und die Glaskuppel darüberstülpen. So entsteht ein zauberhaftes Miniatur-Winterdorf, das nach Advent und Kindheit duftet.



Holz und Mond im Einklang

Wann wird der Christbaum am besten geschnitten und wann das Brennholz für den Kamin? Unsere Experten empfehlen, bei der Ernte genau auf den Mond zu achten.

REDAKTION: ANDREA MAUKISCH-THEK ILLUSTRATION: ANDREAS POSSELT



**JOHANNA PAUNGER
& THOMAS POPPE**

Seit Jahrzehnten befassen sich Johanna Paungger und Thomas Poppe mit dem Einfluss des Mondes auf Mensch und Natur. Ihr Wissen haben sie in Büchern (servusmarktplatz.com) und auf paungger-poppe.com zusammengetragen.

Fragen zum Mondkalender?
Bitte per E-Mail an
postkastl@servus.com

Es ist faszinierend, dass unsere Vorfahren Holzhäuser, Brücken und Möbel bauten, die Jahrhunderte überdauerten. Gerade heute, wo das Bewusstsein für umweltfreundliche Forstwirtschaft und naturgemäßen Hausbau wieder wächst, gewinnt das alte Wissen neue Bedeutung – etwa über die Mondrhythmen bei der Holzernte und -verarbeitung.

Für die Holzernte, also das Fällen, gibt es keinen pauschal guten oder schlechten Tag. Entscheidend ist der jeweilige Verwendungszweck: ob das Holz für Fußböden, Dachstühle, Fässer oder Schnitzereien gedacht ist. Ebenso spielen Holzart, Alter und Wuchsform eine wichtige Rolle. Wo liegt der Unterschied? Zum richtigen Zeitpunkt geschlagenes Holz ist langlebiger, stabiler und benötigt deutlich weniger Holzschutzmittel.

Holz für Werkzeuge und Möbel etwa sollte fest bleiben, sich nicht verziehen und sein Volumen behalten. Während der ersten acht Tage nach dem Dezember-Neumond in Wassermann

oder Fische geschlagen, erhält man die passende Holzqualität.

Für viele Anwendungsbereiche, etwa im Möbelbau, ist es wichtig, dass Holz nicht „schwindet“ – das heißt, dass sich sein Volumen nicht verringert, die Form stabil bleibt. Solches Holz wird am besten am Thomastag (21. Dezember) zwischen 11 und 12 Uhr geschlagen. Dieser Tag ist der beste Holzschlagtag überhaupt.

Danach sollte Holz während des Winters in erster Linie nur noch bei abnehmendem Mond geschlagen werden. Das gilt auch für Brennholz: Der abnehmende Mond nach der Wintersonnenwende ist eine gute Zeit zum Brennholzschlagen. Zunehmender Mond hingegen ist gut für das Fällen von Christbäumen oder Reisig für Gestecke. Er soll die Haltbarkeit verlängern. *



Mondkalender zum Ausdrucken sowie die kostenlose Servus-Mondpost, der Newsletter mit wertvollem Mond-Wissen: servus.com/mondpost



Empfehlungen im Dezember

1. Dezember MO

Kopfweg liegt „in der Luft“, man schläft oft schlechter. Streit aus dem Weg gehen, besonders kurz vor Vollmond.

2. Dezember DI

Ein Zuviel an Süßem kann sich an Vollmond besonders auf die Figur schlagen.

3. Dezember MI

Stier-Tage sollte man nutzen, um Halsmuskeln etwas Gutes zu tun, vielleicht eine sanfte Massage.



4. Dezember DO

Am Barbaratag einen Kirschzweig pflücken – der alte Brauch ist noch nicht in Vergessenheit geraten. Eingewässert blüht er bis Weihnachten.

5. Dezember FR

Vollmond: 0.14 Uhr

Zwillinge lädt dazu ein, den Wochenendfrieden zu genießen, statt sich mit Freizeitstress zu belasten.

6. Dezember SA

Fette Speisen belasten. Deshalb besser verträgliche, ungesättigte Fette zu sich nehmen, gerade an Zwillinge.

7. Dezember SO

Atemübungen an der frischen Luft machen. Das ist an Krebs besonders sinnvoll.

8. Dezember MO

Die Energie der Krebs-Tage lädt dazu ein, den Körper mit leichter Kost zu verwöhnen.

9. Dezember DI

In alten Zeiten war es Brauch, Kleinkindern am einem Löwe-Tag das erste Mal die Haare zu schneiden. Das sollte einer späteren Glatze vorbeugen. Einen Versuch wäre es wert.

10. Dezember MI

Wenn Katzen bei abnehmendem Mond gebürstet werden, hält die Pflege länger an als bei zunehmendem Mond.



11. Dezember DO

Heute und morgen besser weniger essen und Gymnastik für einen flachen Bauch machen.

12. Dezember FR

Überwinterte Pflanzen heute von gelbbraunen Blättern befreien. Auch wenn's wehtut: die Blütenansätze mit entfernen.

13. Dezember SA

An Lichttagen wie heute kann man beginnen, Vorräte an Weihnachtskekzen anzulegen oder aufzufüllen. Der Teig lässt sich gut verarbeiten.

14. Dezember SO

Blütenpflanzen in Ruhe lassen, vor allem nicht gießen, sonst kommen im Frühjahr die Läuse.

15. Dezember MO

Die Kraft der Lichttage im abnehmenden Mond für den Weihnachtsputz nutzen. Alles wird schneller sauber und trocken.

16. Dezember DI

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

17. Dezember MI

Ein neues Haustier ist gewünscht? Wenn es an einem Montag, Mittwoch oder Samstag zur Familie kommt, soll es sich leichter eingewöhnen.

18. Dezember DO

Fasten im Advent? Zumindest heute und morgen sollte es gelingen, weil der Körper an Neumond am besten entgiftet.

19. Dezember FR

Schon Vorsätze für 2026 im Kopf? Der Neumond morgen wäre fürs Verwirklichen ein günstigerer Zeitpunkt als der Neujahrstag.

20. Dezember SA

Neumond: 2.42 Uhr

Eingefrorene Früchte können heute aufgetaut und gedörrt werden. Güter Geschmack und Haltbarkeit wären der Lohn.

21. Dezember SO

Thomasnacht – die erste Raunacht. Das Räuchern mit Weihrauch und Kräutern ist eine gute Vorbereitung fürs neue Jahr.

22. Dezember MO

An Steinbock wäre es gut, in der Küche mit Salz sparsam umzugehen.

23. Dezember DI

Aufbauende Gesichtspackungen tun an Lichttagen besonders gut.

24. Dezember MI

Wir wünschen frohe und friedliche Weihnachten!

25. Dezember DO

Für lange Wanderungen an Wassermann und Fische bequeme Schuhe wählen.

26. Dezember FR

Familienfeier geplant? An Fische-Tagen ist die Wirkung von Alkohol stärker als zu anderen Zeiten im zunehmenden Mond.

27. Dezember SA

Fische-Tage machen seelisch oft besonders empfindsam, noch dazu jetzt zur Weihnachtszeit. Meditieren hilft.

28. Dezember SO

Der alte Brauch, die Haare besonders intensiv zu bürsten, hat heute eine angenehme Wirkung, besonders vor der Nachtruhe.

29. Dezember MO

Sämtliche rote Früchte und Gemüsesorten geben an Fruchttagen mehr Energie.

30. Dezember DI

Allergiker sollten an Stier-Tagen gut beobachten, was sie auf welche Weise vertragen. Geschwollene Mandeln sind ein Indikator.

31. Dezember MI

Möge 2026 in Erfüllung gehen, was Sie sich für die Zukunft wünschen! Möge kommen, was Ihren Weg hilfreich begleitet!



MONDPHASEN



Vollmond



abnehmender Mond



Neumond



zunehmender Mond

Der Mond durchwandert für zwei bis drei Tage jedes Tierkreiszeichen, das jeweils unterschiedliche Bereiche beeinflusst. Beispiel: An einem Fische-Tag können manche Menschen Probleme mit der Verdauung von Kohlenhydraten haben. Außerdem beeinflusst Fische die Füße und ist gut für Arbeit mit Blattpflanzen.

	SYMBOL	ERNÄHRUNG	KÖRPERZONE	GARTEN
Zwillinge		Fett	Schultern, Arme	Blüte
Krebs		Kohlenhydrate	Brustbereich, Lunge	Blatt
Löwe		Frucht/Eiweiß	Herz, Kreislauf	Frucht
Jungfrau		Salz	Verdauungsorgane	Wurzel
Waage		Fett	Hüftbereich	Blüte
Skorpion		Kohlenhydrate	Organe im Beckenbereich	Blatt
Schütze		Frucht/Eiweiß	Oberschenkel, Venen	Frucht
Steinbock		Salz	Knie	Wurzel
Wassermann		Fett	Unterschenkel, Venen	Blüte
Fische		Kohlenhydrate	Füße	Blatt
Widder		Frucht/Eiweiß	Kopfbereich	Frucht
Stier		Salz	Kiefer-/Halsbereich	Wurzel

NATUR & GARTEN

Pflanzen • Heilen • Staunen

WIR WARTEN AUFS CHRISTKIND

Ein schön geschmückter Korb am Zaun heißt Besucher willkommen und zeigt sicher auch dem Christkind den Weg. Alles, was draußen zu finden ist, lässt sich für diesen natürlichen Schmuck verwenden (und nach dem Fest ganz ohne Abfall wieder trennen): Rindenstücke, Zapfen, Zweige von Fichten, Scheinzypressen oder anderen Nadelhölzern, aber auch Hagebutten und Beeren. Wenn dann in der Dämmerung die Öllampen warmes Licht aussenden, ist alles bereit.



Feuer und Eis

Wenn der Rest des Gartens ruht und sich mit Farben zurückhält, zündet der Rote Hartriegel (*Cornus sanguinea*) namens „Winter Flame“ sein leuchtendes Feuer. Die jungen Triebe glänzen von Goldgelb über Orange bis Rot und kommen besonders vor immergrünen Hecken, Ziergräsern oder in der Nähe der Hauswand gut zur Geltung. Der eine oder andere Zweig, den der Strauch entbehren kann, bringt übrigens auch Adventkränze und -gestecke zum Leuchten.



Zuckerhut tut lange gut

Der große Blattschopf des Zuckerhuts in den Beeten zieht jetzt die Blicke auf sich, denn das frostfeste Gemüse bleibt auch den Winter über dort. Seinen Namen verdankt er der Form jenes Zuckerkegels, der etwa auch in die Feuerzungenbowle kommt. Doch sein süßer Name täuscht: Wertvolle Bitterstoffe, die allen Zichoriensalaten eigen sind, machen den Zuckerhut zu einem gesunden Wintergemüse. Geerntet werden dabei nur die inneren Blätter.

„Wenn Sankt Thomas
dunkel war, gibt's
ein schönes neues Jahr.“

BAUERNREGEL FÜR DEN THOMASTAG AM 21. DEZEMBER



WAS MACHT DER WALDKAUZ IM DEZEMBER?

„Huuuuuh, huuuuuh“, hört man ihn jetzt in Parks, Wäldern und Gärten quer durchs ganze Land rufen, denn es ist Balzzeit beim Waldkauz (*Strix aluco*). Die häufigste unserer zehn heimischen Eulenarten ist aktuell auf Brautschau. Und bevor es mit der Aufzucht der Jungen tatsächlich ernst wird, legen sich die Männchen ganz schön ins Zeug – und ihrer Angebeteten etwa Mäuse, Regenwürmer oder Insekten als Beweis ihres Jagdkönnens zu Füßen. Ist

die Waldkauzdame interessiert, wird bereits im Februar oder März gebrütet, etwa in Baumhöhlen oder alten Vogelnestern.

Einmal voneinander überzeugt, führen Herr und Frau Waldkauz eine treue Beziehung und verteidigen ihr Revier für den Rest ihres Lebens. Sind ihre Jungen allerdings nach etwa hundert Tagen flügge geworden, nehmen sich die beiden jährlich eine kleine Auszeit. Sie verbringen

ihre Sommer im gleichen Revier, aber getrennt voneinander. Erst im Spätwinter erneuern sie ihren Bund. Waldkauzweibchen sind dabei etwas größer und schwerer als ihre Partner. Trotzdem fliegen auch sie nahezu geräuschlos.

Alle Waldkäuse sehen ausgezeichnet, solange noch Tageslicht vorhanden ist. In dunklen Dezemberrächten aber verlassen sie sich ausschließlich auf ihr Gehör.



Kleine Wunderwuzzis

Die Zapfen von Fichte, Tanne und Co sind weit mehr als nur weihnachtliche Deko. Sie glänzen als Sämereien für Vögel und Eichkätzchen, eignen sich zum Mulchen, als Holzanzünder – und tun uns insgesamt gut.

TEXT: CAROLIN GIERMINDL ILLUSTRATIONEN: JULIA ZOTT

Psst! Ganz still sein. Dann kann man es beim Waldspaziergang vielleicht hören: dieses leise „Plopp“, das ertönt, sobald sich an einem trockenen Wintertag ein geschlossener Kiefernzapfen öffnet. Vergleichbar mit einem feinen Knistern soll das Geräusch sein, wenn eine Schuppe um die andere – beginnend beim Zapfenboden – aufspringt. Und so die Samen freigibt, die sich dort im Inneren verstecken und mit denen sich Kiefern und andere Nadelbäume fortpflanzen. Der Wind trägt ihr winziges Erbgut dann in die Welt hinaus.

Vorausgesetzt, das Wetter passt. Denn Feuchtigkeit schadet den Samen. Daher reagieren die Zapfenschuppen extrem empfindlich auf Schwankungen in der Luft und schließen sich, sobald Regen oder Schnee droht. Dieser

Mechanismus, den man an der Universität Freiburg genauer untersucht hat, ist der Grund dafür, warum sich Zapfen von Fichte, Kiefer, Tanne, Lärche oder Zirbe wunderbar als Wetterpropheeten eignen.

Doch das ist längst nicht alles, was die „verholzten weiblichen und männlichen Blütenstände von Nadelbäumen“, so lautet ihre exakte Bezeichnung, zuwege bringen. Zapfen sind wahre Wunderwuzzis, quasi universell einsetzbar. Beginnen wir mit dem Thema Mulchen, also im Garten: Es muss auf freien Flächen nicht immer Rindenmulch sein. Wer beispielsweise Fichten- oder Lärchenzapfen auf Wege streut, unterdrückt Unkraut und hält mit ihrer Hilfe den Boden feucht – zudem sind alle Zapfen verlässlich resistent gegen Schimmel und Pilze. →

Nadelbäume und ihre Zapfen



Kiefer

Pinus sylvestris

Baum: anspruchsloser Pfahlwurzler, wird 20 bis 40 m hoch und 600 Jahre alt.
Zapfen: eiförmig oder oval, 3 bis 7 cm groß, öffnen sich erst im dritten Jahr am Baum.
Verwendung: als Anzünder, Harzlieferant für Pechsalbe, zur Kiefernölherstellung.



Zirbe

Pinus cembra

Baum: widerstandsfähig, wächst langsam, bis auf 2.850 m Seehöhe, wird ca. 25 m hoch und 1.000 Jahre alt.
Zapfen: eiförmig, 5 bis 8 cm lang, harzreich; Samen reifen erst im zweiten Jahr am Baum.
Verwendung: als Schnaps, Sirup, Gelee, Likör und wohlriechendes Öl



Tanne

Abies alba

Baum: Pfahlwurzler, wird bis zu 60 m hoch und 500 Jahre alt.
Zapfen: 10 bis 15 cm lang, stehen aufrecht am Ast und fallen nach der Samenreife als einzelne Schuppen vom Baum.
Verwendung: als Mulch, Kaminanzünder; das ätherische Öl aus Tannenzapfenschuppen soll erkältungslindernd sein.



Lärche

Larix decidua

Baum: windresistenter Herzwurzler, wächst bis auf 2.500 m Seehöhe, ca. 40 m hoch.
Zapfen: rosettenartig, 2 bis 4 cm groß, bleiben bis zu 10 Jahre lang am Baum.
Verwendung: als Sirup, Likör, Ölauszug, Schnaps oder zur Herstellung von Salben und Badezusätzen geeignet.

Zapfenkunde



Fichte
Picea

Baum: Flachwurzler, häufigste heimische Baumart, mag keine staunassen Böden und wird bis zu 60 m hoch.

Zapfen: 10 bis 20 cm lang, nach unten hängend, fallen im Spätherbst als Ganzes vom Baum.

Verwendung: zum Räuchern, zur Fichtenbalsamgewinnung.



Douglasie
Pseudotsuga

Baum: Herzwurzler aus Nordamerika, schnell wachsend, wird bis zu 700 Jahre alt.

Zapfen: 5 bis 10 cm groß, harte Schuppen mit dreispitzigen Deckschuppen, haften oft jahrelang am Baum, nach unten hängend.

Verwendung: als Sirup, Duftspender; Einreibungen mit Douglasienzapfenöl können die Durchblutung fördern.

Wer sich im Winter liebend gern über die verholzten Blüten der Nadelbäume und die darin verborgenen Samen hermacht? Meise, Spatz und Stieglitz. Auch Specht und Tannenhäher picken fleißig zwischen den Schuppen, die sich spiralartig um die sogenannte Zapfenspindele gruppieren. Baumsamen sind eine nahrhafte, weil fetthaltige Speise. Der Fichtenkreuzschnabel etwa ernährt sich fast ausschließlich von Fichtenzapfensamen und gilt mit seinem überkreuzten Schnabel als echter Spezialist in Sachen „Anzapfkunst“. Da kann das geschickte Eichhörnchen, selbst begeisterter Samenfresser, nur staunen.

Ein Geschenk der Natur

Das Wertvollste aber, was Zapfen neben Baumsamen in sich tragen, liegt verborgen und ist für das Auge nicht sichtbar: ihre mögliche Heilkraft. Denn die ätherischen Öle von Tannen-, Fichten-, Lärchen- oder Zirbenzapfen, die sich zum Beispiel mit Wasserdampf lösen, galten schon im Mittelalter als kostbare Medizin. Sie sollen beruhigend und belebend wirken, die Abwehrkräfte stärken, Erkältungen lindern und die Atemwege befreien. Der Duft der Öle dürfte sogar die Stimmung aufhellen. Aber auch Likör, Sirup, Gelee, Tinkturen und Salben lassen sich mithilfe der Inhaltsstoffe von Lärche und Co herstellen. Jungen, am besten noch grünen Zapfen – in Öl oder Alkohol eingelegt – sagt man dabei die größte Wirkung nach.

Speziell ein Stoff aber, mit dem sich Bäume vor Verletzungen schützen, tut auch uns ausnehmend gut: Harz. Es soll schmerzlindernde, entzündungshemmende, antivirale und antibakterielle Eigenschaften in sich tragen, kann wundheilend und – bei innerlicher Anwendung – sogar krampflösend wirken. Zirbenzapfen, aber auch Kiefer und Fichte schenken uns reichlich von dem klebrigen Stoff – ein Geschenk der Natur.

Was sich mit Zapfen von Nadelbäumen, die jetzt so manches Gesteck schmücken, noch anstellen lässt? Man kann sie – gut getrocknet und in Wachs getaucht – auch gelegentlich zum Anzünden von Holz verwenden. Damit es rasch feinknistert und knackt im Kamin.

Das schönste Geräusch aber machen die Zapfen selbst. Dann nämlich, wenn sie sich mit einem leisen „Plopp“ im Wald öffnen. Harzversiegelungen, die wie kleine Verschlüsse wirken, brechen dabei am Zapfen auf und verursachen den Laut, erforschte man jüngst an der Uni Freiburg. Denn was man mit Zapfen noch machen kann: sie wissenschaftlich untersuchen. Die kleinen Wunderwuzzis sind längst nicht komplett erforscht. Sie stecken voller Geheimnisse. *



QUIZMASTER
MIT ANDREAS MORAVEC
MO – FR | 19:35

HIER STREAMEN:



Während der Garten ruht

Nun sind die Nächte länger als die Tage. Die Aufmerksamkeit von ANDREA HEISTINGER gilt jetzt der Pflege der Vorräte: wie man Teekräuter fachgerecht verstaut, Dörrobst trocknet und unreife Kürbisse in der richtigen Reihenfolge verkocht.

Kräuter

Alle geernteten und getrockneten Tee- und Küchenkräuter sind nun gut in Gläsern im dunklen Kasten verstaut. Holunder- und Lindenblüten, Anis-Ysop und Minze, Tulsi-Basilikum, Zitronenverbene und Griechischer Bergtee. Die Blätter lasse ich möglichst ganz und zerbreche sie erst vor dem Aufbrühen direkt in die Teekanne. Nur die Küchenkräuter Majoran und Oregano habe ich fein zerreibelt und in kleinen Gläsern in der Gewürzlade aufbewahrt.

Die Zitronenverbene-Pflanzen werden jetzt erst ausgegraben und in Töpfen in den dunklen Keller gestellt. Hier bleiben sie bis Februar. Den Griechischen Bergtee verpflanze ich erst im Frühling, er braucht einen sonnigeren Standort.

Gemüse

Direkt aus dem Beet ernte ich noch Rote Rüben, Karotten sowie jede Menge Pak Choi, Asia-Salate, Lollo Bionda, Mangold, Ampfer und Spinat.

Aus dem Kürbislager im Holzschuppen hole ich jene Früchte, die nicht mehr ganz ausreifen konnten. Diese werden als Erstes zu Kürbissuppe verarbeitet. Dann kommen die Hokkaido-Kürbisse dran, die Moschus-Kürbisse zum Schluss, sie sind am längsten lagerfähig.



Im kommenden Jahr möchte ich mehr Jungpflanzen selber anziehen. Dafür begeben mich jetzt auf die Suche nach einer professionelleren Ausstattung. Bei einem Anbieter im Internet werde ich fündig und bestelle stabile, langlebige und wiederverwertbare Anzuchtöpfe auf einer Platte, sogenannte Quickpot-Platten: mit etwa sieben Zentimeter Topfdurchmesser für Gurken und Kürbisse für die Direktsaat und mit fünf Zentimeter Durchmesser für Salate, Kohlpflanzen und Blumen. Und dazu noch passende Abdeckhauben. Für die Aussaaten ordere ich sieben Aussaatschalen mit Deckel, die auf einem beheizbaren Untersatz stehen, der wiederum gut auf meinem Fensterbrett Platz hat. Fehlt nur noch ein neuer Frühbeetkasten, in dem dann die Jungpflanzen abgehärtet werden können – als Übergang von drinnen ins freie Gartenland.

Obst

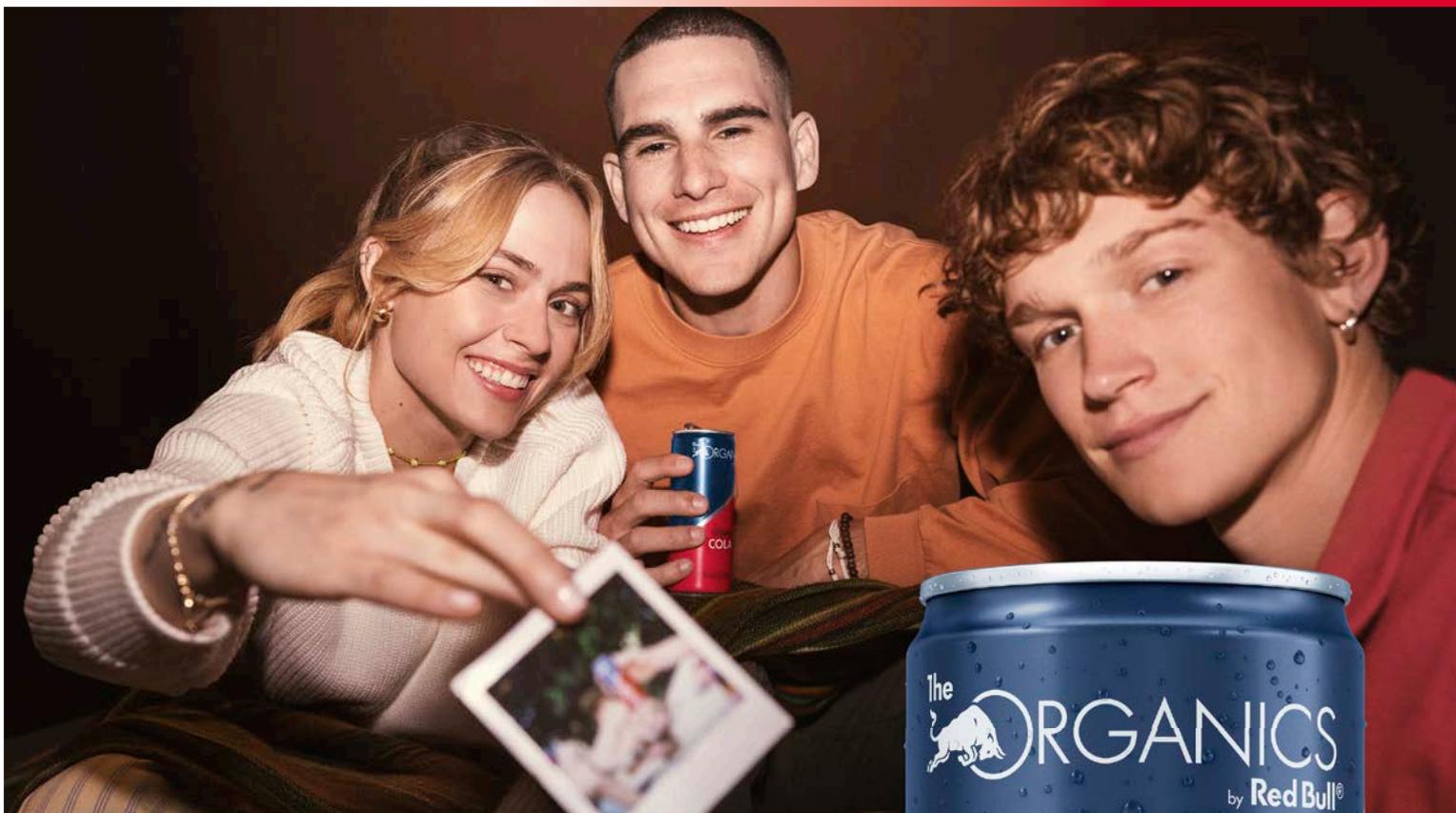
Nach und nach trocknen wir Äpfel und Birnen zu Dörrobst, vor allem an sonnigen Tagen. An diesen kommt der Strom fürs Trocknen durch die PV-Anlage von der Sonne. Ich schneide das Obst mit der Apfelschälmaschine, so werden die Stücke genau gleich dick und trocknen gleichmäßig. Mit dem einfachen Gerät sind die Früchte in einem Arbeitsgang geschält und zerteilt. Die Äpfel oder Birnen werden aufgesteckt und dann von Hand gedreht, dabei wird die Frucht spiralförmig geschnitten. *



Servus-Gartenwissen

Andrea Heisteringer

Die Expertin für Bio-Landbau und Sortenvielfalt ist als Gartenberaterin tätig, schreibt erfolgreich Gartenbücher und gärt seit dreißig Jahren im Garten und im Hochbeet. Sie lebt in St. Pölten.



**TASTES
LIKE**

*great
memories*



The  **ORGANICS**
by Red Bull®

Natürlich
erfrischend.



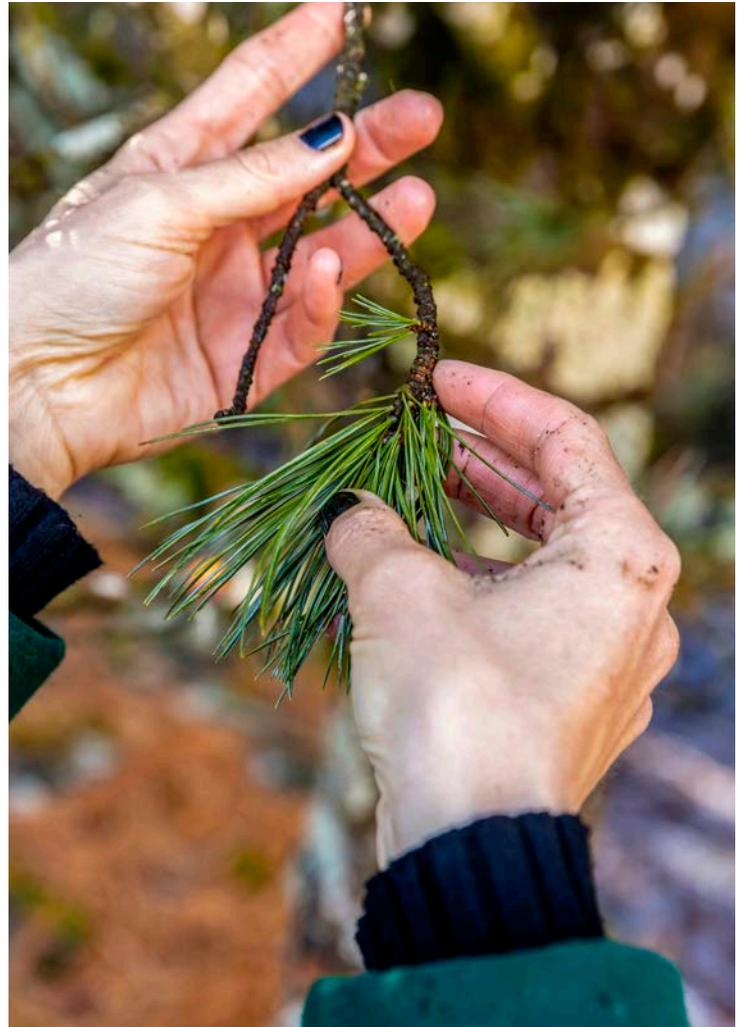




Voller Magie

Im winterlichen Antholzer Tal in Südtirol fertigt Kräuterexpertin Tamara Seyr Amulette, in denen sie Zirbennadeln für die Ewigkeit konserviert. Die Schmuckstücke sind nicht nur hübsch, sondern tragen auch die stärkende Kraft der Pflanzen in sich.

TEXT: VERENA RANDOLF FOTOS: BERNHARD HUBER



Zwischen all den Tannen, Fichten und Lärchen ist es gar nicht so leicht, den richtigen Baum zu finden. Aber Tamara weiß, wo sie suchen muss. Vorsichtig zupft sie die Nadelpäckchen von der Zirbe.

Neben dem Lourdes-Stöckl in Niederrasen steht eine Zirbe. Ein Unikat zwischen unzähligen Fichten. Tamara Seyr stellt ihr Körbchen ab und schüttelt den Schnee von den Ästen des Nadelbaums. „Ich mag die Zirbe“, sagt die Südtirolerin, „ein starker Baum, der mit wenig auskommt und sich nicht unterkriegen lässt, auch wenn die Bedingungen, unter denen er wächst, schwierig sind.“ Vorsichtig zupft Tamara die Päckchen, in denen jeweils fünf Zirbennadeln wachsen, vom knorrigen Nadelbaum.

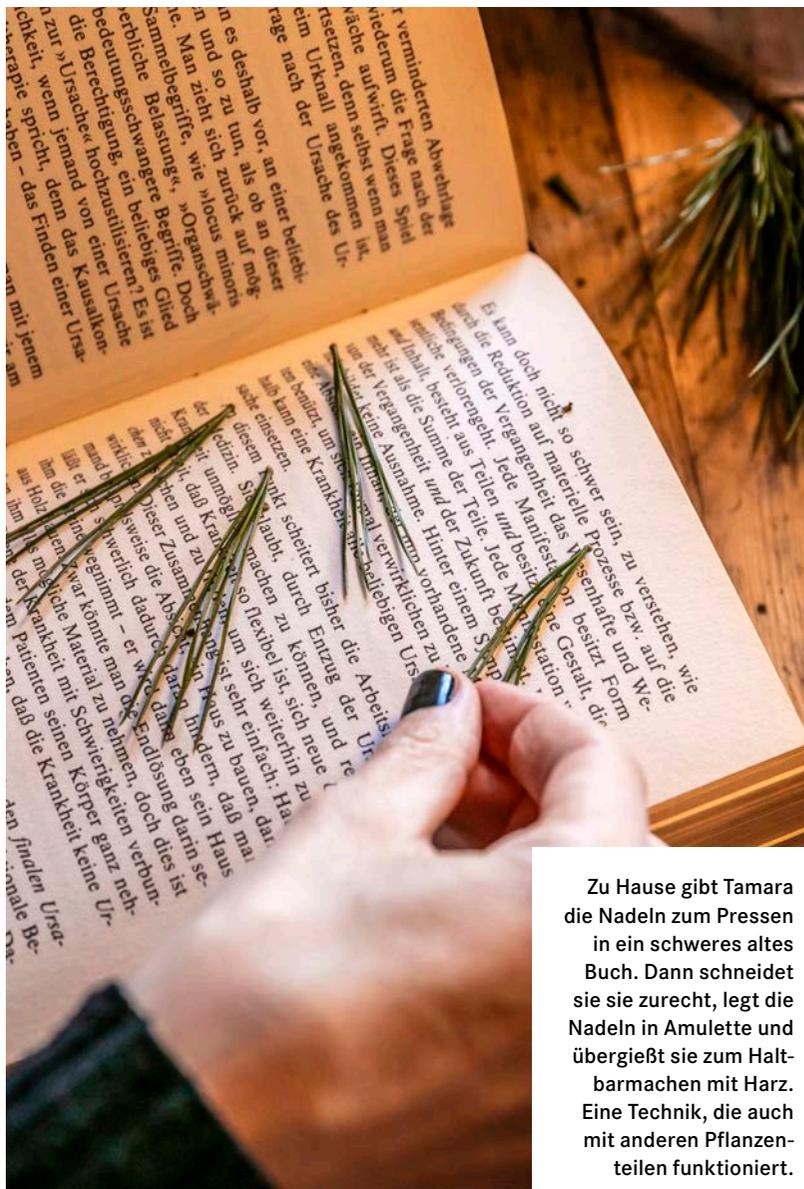
Für ihr Vorhaben hätte sie es sich auch leichter machen können. Sie hätte sich den Fußweg durch den Winterwald sparen können, um einfach vor ihre Haustür zu treten und einer Tanne, Lärche oder Fichte ein paar Nadeln auszuzupfen, oberflächlich betrachtet hätte es keinen großen Unterschied gemacht. Aber!

Tamara Seyr ist vierzig Jahre alt, und es war kein vorgezeichneter Lebensweg, der sie in den Winterwald im Antholzer Tal geführt hat. Ihr Wissen über Pflanzen, erzählt sie, beschränkte sich lange auf Sammelbegriffe wie „Wiese“ oder „Bäume“. Viel näher ins Detail ging es nicht. Aber wie es ab und zu im Leben ist: Manchmal bedarf es des Umwegs über ein Tief, um ein Talent oder eine Leidenschaft zu entdecken, und so war es auch bei Tamara.

Wenn sie jetzt durch den Wald streift, begrüßt sie die Bäume wie alte Bekannte und freut sich, sie zu sehen. Eigentlich ist Tamara Heilpraktikerin, ihren Lebensunterhalt verdiente sie lange als Masseurin in einem der renommiertesten Hotels im Tal. Bis ihr die fremden Rücken zu viel wurden. Sie massierte wie am Fließband, tat den Klienten Gutes und verlor sich selbst dabei. →



Der Blick über den Antholzer See
zum verschneiten Hochgall,
dem höchsten Berg im Tal, bleibt
stets beeindruckend.



Zu Hause gibt Tamara die Nadeln zum Pressen in ein schweres altes Buch. Dann schneidet sie sie zurecht, legt die Nadeln in Amulette und übergießt sie zum Haltbarmachen mit Harz. Eine Technik, die auch mit anderen Pflanzenteilen funktioniert.





Ursprünglich ist Tamara Heilpraktikerin. Als sie in ihrem alten Beruf kein Glück mehr fand, wendete sie sich der Liebe zur Natur zu.

Schleichend wachte sie morgens immer öfter mit einem unangenehmen Ziehen in der Magen-gegend auf. Der Gedanke an den vor ihr liegenden Arbeitstag sorgte für Beklemmung. Als ihr das im Sommer 2019 endgültig zu viel wurde, kündigte sie und änderte ihr Leben. Mutig, denn einen Plan B hatte sie nicht.

Zwei geliebte Katzen als tierische Musen

Wobei sich Tamara in dieser Zeit nicht mutig fühlte. An manchen Tagen schaffte sie es nicht, aber wenn sie sich zu zehn Minuten im Wald aufraffen konnte, sah die Welt viel hübscher aus, egal wie trübsinnig die Gedanken beim Weggehen gewesen waren. Damals erblühte ihre Liebe zur Natur, die davor schon in Ansätzen gekeimt hatte.

Tamara Seyr hat zwei Katzen, die sie sehr liebt: Signora Dora und Kater Karl. Die Katzen

sind nicht alt, und es geht ihnen gut, aber Tamara – und diese Geschichte erzählt sich nicht gern, weil sie für Menschen ohne Haustiere skurril klingt, das ist ihr bewusst – wollte sichergehen, dass ein Teil der beiden bei ihr bleibt, auch wenn sie nicht mehr sind. Deswegen begann sie zu experimentieren: Signora Doras Fell oder Kater Karls Schnurrhaare landeten in Amuletten, mit Kunstharz übergossen, und an einer Kette um ihren Hals. Das sah hübsch aus und gab ihr ein gutes Gefühl.

Wenn das mit Katzenhaaren geht, dachte Tamara, als sie eines der fertigen Amulette in Händen hielt, warum dann nicht auch mit Pflanzen? Es dauerte seine Zeit, bis die Südtirolerin herausfand, welche Temperatur die richtige ist, wie hoch die Luftfeuchtigkeit im Raum sein darf, wie lange sie rühren muss und welche →



Waldiger Badezusatz

Zutaten

2 Handvoll frische Nadeln
(Fichte, Zirbe etc.)
2 El Salz
1,5l Wasser

Zubereitung

Die Zutaten in den Mixer geben und gut durchmischen, bis eine schöne grüne Farbe entsteht.

Anwendung

Die Mischung sofort zum Baden verwenden oder in kleine Fläschchen abfüllen. Im Kühlschrank ist sie etwa eine Woche haltbar.

„In der Zirbe steckt viel Kraft. Sie verleiht Stärke, Mut und Geduld.“

Beschaffenheit die Pflanzenteile brauchen, sodass das Harz in den Amuletten nicht trüb wird. Noch schwieriger war es, die Oberflächenspannung so aufzuziehen, dass sich eine hübsche Wölbung über das Amulett legt. Aber irgendwann hatte sie es.

Magische Talismane

Und weil Tamara die Formel für die richtige Oberflächenspannung gefunden hat, geht sie nun in den Winterwald und sucht Zirben: weil die Zirbe, die unter so widrigen Bedingungen wächst, in ihren Amuletten eine besondere Kraft ausstrahlt. Davon ist die Südtirolerin überzeugt. „Sie verleiht Stärke, Mut und Geduld, um auch mit ausweglosen Situationen klarzukommen. Baumelt sie als Talisman um den Hals, hilft mir eine Berührung des Anhängers, um mich wieder stark zu fühlen.“ Ein schöner Gedanke.

Aus den Nadeln, die nach der Amulettfertigung übrig bleiben, mixt Tamara einen nach Wald duftenden, entspannenden Badezusatz. Es käme ihr nicht in den Sinn, die wertvollen Pflanzenteile zu verschwenden.

Mittlerweile verkauft Tamara ihren Schmuck und hat sich mit ihrer Idee ein zweites Standbein geschaffen. Der Umweg über ein kleines Tief hat sich bezahlt gemacht – heute kann Tamara tun, was ihr Freude bereitet. Und Zeit in der Natur verbringen, die ihr Kraft verleiht. ✱

Nähere Informationen

zu Tamaras Vorträgen, Kursen, Wanderungen und den Amuletten unter: liebingskraeuter.com



Die schönsten Adventmärkte



Advent in Linz

Einfach festlich

Linz strahlt schon sehr. Im Winter sogar noch mehr. Weil im Advent Straßen, Bäume und Kirchen besonders schön leuchten. Kein Wunder, dass „Advent am Dom“ so beliebt ist. Auch weil es dort traditionelle Handwerkskunst und Glühwein gibt. Den größten Weihnachtsbaum hat aber der Christkindlmarkt am Hauptplatz. Und es riecht nach Bratwürsteln und Punsch. Ein wenig ruhiger ist es am Wintermarkt am Pfarrplatz. Da locken die Feuerstellen

die Besucherinnen und Besucher an. Wenn dann noch immer kalt ist, der kann zum Wärmepol schauen – praktischerweise ist der genau zwischen Hauptplatz und Pfarrplatz. Weitere Märkte gibt's noch im Volksgarten und im Stiegl-Klosterhof.

Öffnungszeiten

Hauptplatz, Pfarrplatz, Advent am Dom:
2. 11. bis 23. 12. 2025

Wärmepol: 20. 11. bis 20. 12. 2025

Stiegl-Klosterhof: 14. 11. bis 31. 12. 2025

linzadvent.at



Weihnachten in der Region Hochkönig

Advent in den Bergen

Wenn der erste Schnee die Gipfel des Hochkönigs glitzern lässt, beginnt eine der stimmungsvollsten Zeiten des Jahres: der Advent in der Region Hochkönig. Brauchtum und Besinnlichkeit prägen dabei die Gegend auf besondere Weise. Während sich der „Bergadvent“ in Dingen rund um die Kirche St. Nikolaus mit Weisenbläsern und Adventsängern von seiner traditionellen Seite zeigt, lädt in Maria Alm der „Wallfahrt-Advent“ rund

um die barocke Wallfahrtskirche zum Innenhalten ein. Neu in diesem Jahr sind kreative Workshops im Haus der Begegnung. Ein weiterer Höhepunkt wartet in Mühlbach: Das jährliche Benefizkonzert ist eine besondere musikalische Ergänzung zum stimmungsvollen Dorfadvent.

Öffnungszeiten

Advent in der Region Hochkönig:
28. 11. bis 24. 12. 2025

hochkoenig.at



Advent in Kärnten

Südliche Lebensfreude

Kärntens Weihnachtszeit lockt mit einem Dreierlei an Möglichkeiten: Advent am See, am Berg und in der Stadt. Denn neben glitzerndem Wasser und schneebedeckten Gipfeln versüßen liebevoll dekorierte Städte das Warten aufs Christkind. In Villach erstrahlt der Kirchturm der Stadtpfarrkirche wegweisend über der festlich geschmückten Altstadt und taucht sie in einen besonderen Glanz. An romantisch beleuchteten Ständen gibt

es so einiges zu entdecken: Von feinem Kunsthandwerk bis hin zu regionalen Spezialitäten wie köstlichen Käsespätzle und kleinen Kostbarkeiten für die Liebsten bleibt hier kein Wunsch offen.

Öffnungszeiten

Adventmarkt: 14. 11. bis 24. 12. 2025

Krampuslauf: 28. 11. 2025

Bauernadvent: 21. 12. 2025

Neujahrsmarkt: 25. 12. 2025 bis 6. 1. 2026

kaernten.at/advent

Was uns antreibt

Rund 7.000 Liter Blut pumpt das Herz in einem kontinuierlichen Kreislauf täglich durch den Körper. Wie Knoblauch, Weißdorn oder Rosmarin helfen, diesen Kraftakt zu meistern.

TEXT: ARNOLD ACHMÜLLER REDAKTION: VERENA RANDOLF

Die Kommandozentrale unseres Kreislaufs ist das Herz, das wie eine Saug- und Druckpumpe fortwährend den Blutstrom antreibt und so den Kreislauf dirigiert.

Das linke Teilherz pumpt sauerstoffreiches Blut bis in die entlegensten Winkel des Körpers und führt sauerstoffarmes Blut von dort auch wieder zurück. Das rechte Teilherz übernimmt den Gasaustausch in der Lunge.

Die Leitungen, in denen der Blutaustausch stattfindet, sind die Arterien, Venen und feinsten Kapillaren. Sie bilden ein verzweigtes Netz von rund 10.000 Kilometer Länge, regulieren den Blutdruck, steuern die Verteilung des Blutes und passen sich flexibel an Belastungen an.

Der Kreislauf hat eine bemerkenswerte Fähigkeit: Er reagiert sofort auf innere und äußere Einflüsse. Schon wenige Sekunden nach körperlicher Anstrengung steigt die Herzfrequenz, damit die Muskeln ausreichend Sauerstoff erhalten. Bei Hitze weiten sich die Gefäße, um Wärme abzugeben, bei Kälte ziehen sie sich zusammen, um die Körpertemperatur zu halten.

Damit dieses System reibungslos funktioniert, braucht es Unterstützung durch unseren Lebensstil. Bewegung stärkt Herz und Durchblutung, eine ausgewogene Ernährung versorgt Blut und Gefäße mit Nährstoffen, und ausreichend Flüssigkeit hält das Blut in Fluss.

Auch Heilpflanzen können helfen: Weißdorn stärkt die Herzleistung, Knoblauch schützt die Gefäße. Zusammen mit einem gesunden Lebensstil können sie helfen, Herz und Gefäße vital zu halten und die optimale Funktion des Kreislaufs zu unterstützen. *



Rosmarin

Als Badezusatz, Lotion oder in Salben kann Rosmarin **bei niedrigem Blutdruck und gegen Erschöpfung helfen**. Massagen mit verdünntem Rosmarinöl oder Rosmarinbäder bringen den Kreislauf in Schwung und machen müde Geister munter.

Illustrationen: Roland Vorlauffer, Andreas Leitner, Julia Zott, Isabel Mischka



Servus-Apotheker

ARNOLD ACHMÜLLER

Arnold Achmüller ist gebürtiger Südtiroler und Pharmazeut. Zudem ist der Wahlwiener Experte für Phytotherapie und Volksmedizin. Nähere Infos unter: krautundwurzel.com



Knoblauch

Die schwefelhaltigen Inhaltsstoffe des Knoblauchs können erhöhte Blutfettwerte senken, den Blutdruck sanft regulieren und **die Fließeigenschaften des Blutes verbessern**.

Durch die Hemmung der Zusammenlagerung von Blutplättchen wird Gefäßverschlüssen vorgebeugt und das Risiko von Arteriosklerose sowie Durchblutungsstörungen langfristig reduziert. Studien bestätigen diese Effekte und zeigen, dass Knoblauch eine wertvolle Unterstützung für Herz und Kreislauf darstellt. Für eine wirksame Anwendung werden täglich drei frische Zehen empfohlen. Ähnliche Wirkungen sind auch bei Bärlauch und bei der Zwiebel beobachtet worden.



Lavendel

In Form von Einreibungen, Bädern oder Massageölen regt das ätherische Öl in Lavendel die Durchblutung an und **kräftigt den Kreislauf**. Der enthaltene Campher, der besonders im Speiklavendel vorkommt, wirkt stärkend auf das Gefäßsystem. Bewährt haben sich sogenannte Herzsalben mit bis zu 10 Prozent Lavendelöl, die bei leichter Kreislaufschwäche in der Herzgegend einmassiert werden.



Weißdorn

Weißdorn stärkt Herz und Kreislauf, unter anderem durch die enthaltenen Flavonoide. Diese Inhaltsstoffe **verbessern die Durchblutung des Herzmuskels** und erhöhen seine Kontraktionskraft, wodurch das Herz etwas kräftiger schlägt, der Kreislauf stabilisiert wird und die körperliche Belastbarkeit zunimmt. Neuere Daten lassen zudem vermuten, dass auch die Elastizität der Blutgefäße gefördert wird, was zur Blutdruckregulation beiträgt und das Risiko kreislaufbedingter Gefäßschäden verringern kann. Mehrere Studien bestätigen die gute Verträglichkeit und die unterstützende Wirkung bei verschiedenen Herz-Kreislauf-Beschwerden.

Als Tee eignet sich Weißdorn vor allem zur Vorbeugung.

Teemischung

bei Kreislaufbeschwerden

Zutaten

40 g Weißdorn
30 g Rosmarin
30 g Steinklee

Zubereitung

Die Kräuter zu einer homogenen Mischung vermengen. Zur Anwendung einen gehäuften Teelöffel der Mischung mit 200 ml kochendem Wasser übergießen. Nach 5 Minuten Ziehzeit den Tee abfiltrieren und lauwarm trinken.

Anwendung

Es können bis zu drei Tassen täglich konsumiert werden.

Ein Video zur Zubereitung finden Sie über den QR-Code oder auf [servus.com/apotheker](https://www.servus.com/apotheker)



Steinklee

Steinklee enthält Cumarine und Saponine, die entzündungshemmend, gefäßschützend und abschwellend wirken. Sie verbessern den Rückfluss des Blutes zum Herzen, fördern den Lymphabfluss und stabilisieren den Kreislauf. Außerdem wirkt Steinklee gefäßabdichtend. Des Weiteren kann Steinklee Beschwerden wie Krampfadern oder schweren Beinen vorbeugen. Zur inneren Anwendung wird ein Tee aus einem Teelöffel Kraut pro Tasse, zwei- bis dreimal täglich, empfohlen.

Fest fasten

Warum Rundungen nicht erwünscht sind, was im Advent verbrennt und wie RENÉ FREUND die Nachbarin in Versuchung führt.



Adventzeit ist Fastenzeit, behauptet die Nachbarin, und wenn man das nachprüft, kann man lesen, dass gute Christen früher tatsächlich vom Martinstag bis Weihnachten auf Fleisch und Genussmittel wie Alkohol und Zucker verzichtet haben.

Die Nachbarin fastet freilich nicht aus religiösen Gründen, sondern weil sie behauptet, mit der Arbeit an der Bikinifigur müsse man ein halbes Jahr vor der Saison beginnen. Ich verstehe ja nicht wirklich, was sie hat. Mir gefällt sie ausgesprochen gut, aber ich habe nicht viel mitzureden, zumal ich selten einen Bikini trage. Wenn ich so etwas sage wie: „Es ist doch hübsch, wenn ein bisschen was dran ist“, laufe ich Gefahr, mit der Schneeschaukel eine übergezogen zu bekommen. Längst habe ich so schöne Wortkombinationen wie „gemütliche Rundungen“ oder „weibliche Silhouette“ aus meinem Sprachschatz verbannt, die Nachbarin hört das nicht gerne. Inseheim gibt sie natürlich mir die Schuld an ihrem angeblichen Übergewicht, weil ich sie so oft zum gemeinsamen Kochen und Essen und Trinken verführe.

Damit, sagt die Nachbarin, ist nun Schluss. Ihr neues Mantra lautet: Advent, Advent, das Fett verbrennt. Während sich das ganze Land Weihnachtskekse hineinstopft und nur mit Mühe von den Punschständen loszueisen ist, sitzen wir bei ungesüßtem Kräutertee vor dem Kamin und reden darüber, was wir zu Weihnachten essen sollen. Es kommen nämlich meine Kinder und ihre Kinder und teilweise die Partnerinnen und Partner der Kinder. Wir haben beschlossen, uns nachbarlich zusammenzutun, weil es schöner ist, in einer großen Runde Weihnachten zu feiern.

Einen gemeinsamen Nenner beim Essen zu finden, das ist allerdings heutzutage nicht so leicht. Die einen sind Vegetarier, die anderen Allergiker, es gibt welche, die mögen keinen Fisch, und andere, die Lamm verabscheuen. Die einfachste und regionalste Lösung, nämlich Bratwürstel, scheitert daran, dass ausgerechnet die eingeborene Oberösterreicherin, die Nachbarin nämlich, keine Bratwürstel mag. Ich sage Ihnen, liebe Leserin, lieber Leser, Jesus höchstpersönlich hätte mit der Speisung der Fünftausend heutzutage auch ziemliche Schwierigkeiten bei all den modernen Unverträglichkeiten.

Auch vergangenes Jahr war das Festtagsmenü eine ziemliche Herausforderung. Was wir alles vorbereitet haben! Sushi zum Beispiel aus Almtaler Saibling und raffinierte Gemüserollen mit Sesamkruste und veganes Tiramisu ... und dann hat eines der Kinder ein seltsames Geschenk aus der Stadt mitgebracht, nämlich – elegant ausgedrückt – eine Gastroenteritis, weshalb Weihnachten hauptsächlich auf dem Klo stattfand. Zum Glück konnten wir eine entsprechende Infrastruktur zur Verfügung stellen.

Heuer wird alles gut sein, beschließt die Nachbarin und nippt an ihrem Kräutertee. Vanillekipferl, meint sie, gehören unbedingt dazu. Und am Heiligen Abend

könnten wir einen gefüllten Truthahn braten, oder ist der Truthahn zu amerikanisch, obwohl er aus dem Nachbardorf stammt? Hirsch vom befreundeten Jäger hätten wir auch noch, aber sollen die Vegetarier dann nur Rotkraut und Knödel bekommen? Da gäbe es auch noch die Möglichkeit ...

Nun beginnt die Nachbarin, sich in eine wahre Rezepte-Wut hineinzureden, ich glaube, sie ist gerade gewaltig am Unterzuckern. „Moment, ich muss kurz“, entschuldige ich mich und stürze ins Nachbarhaus zu meinem Kühlschrank. Ich richte eine kleine Käseplatte, Schlierbacher, Ziegencamembert, alles eigentlich sehr mager, geradezu Diätkäse. Frisches Brot vom Bäcker Alex darf auch nicht fehlen. Nun ja, und wer Käse sagt, sagt Rotwein, und dermaßen bepackt kehre ich zurück und spreche: „Ich führe dich nicht in Versuchung, ich erlöse dich nur mit Käse.“ Die Nachbarin wirft mir einen vernichtenden Blick zu, dann macht sie sich nicht über mich, aber immerhin über meine kleine Platte her. *

René Freund lebt als Schriftsteller in Oberösterreich. Einen turbulenten Weihnachtsabend schildert sein Roman „Swinging Bells“ (Goldmann Verlag).

„Ich führe dich nicht in Versuchung, ich erlöse dich nur mit Käse.“

Geschenkideen für Ihre Liebsten

Bereiten Sie sich oder einem geliebten Menschen diese
Weihnachten eine besondere Freude! Mit einer breiten
Auswahl passender Geschenkideen verspricht das
kommende Jahr ein ganz besonderes zu werden.



Foto: Ingo Eisenhut

Geschenkideen aus der Welt von Servus

Servus lebt regionale Tradition und Brauchtum, pflegt ehrliches Handwerk und zeigt die unverfälschte Natur unserer Heimat von ihren schönsten Seiten.



Jahresabo mit Buch

12-mal im Jahr Inspirationen zum Innehalten und Genießen. Und dazu gibt es das Buch „Aberglaube im Alpenraum“ als Geschenk.

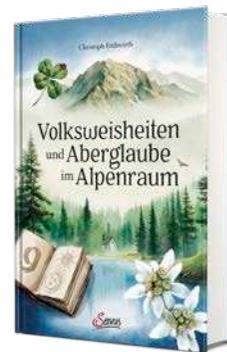
Jetzt um nur **€59,90**
servusmagazin.com/abo



Servus Weihnachten

Das neue Weihnachts-Sonderheft ist eine Liebeserklärung an die stille Jahreszeit und das leise Gefühl der Vorfreude. Gratis inkludiert sind Geschenkanhänger für Ihre Liebsten.

Jetzt im Handel oder unter:
servusmagazin.com/einzelhefte



Aberglaube im Alpenraum

In „Volkswisheiten und Aberglaube im Alpenraum“ geht Christoph Frühwirth in Begegnungen mit Experten wie Dr. Hans Gasperl oder Gabriele Kuhn dem Wesen des Volksglaubens auf den Grund.

200 Seiten, **€ 24,-**
servusmagazin.com/volkswisheiten

Weitere Geschenkideen von Servus unter:

servus.com/geschenke

**Professionelles
Kranzbinden &
Naturwerkstatt mit
Irmgard Gamsjäger**

Kränze binden, flechten, winden oder stecken: All das zeigt Kursleiterin und Meisterfloristin Irmgard Gamsjäger den Teilnehmenden bei ihrem Servus-Akademie-Kurs.

Fotos: Mirco Tallero, Georg Krewenka, Edwin Husto

Servus
AKADEMIE

15.–19.6.2026
in Bad Goisern

Von 15. bis 19. Juni ist die Servus-Akademie wieder in Bad Goisern zu Besuch. Dabei können handverlesene Tageskurse aus der Themenwelt von Servus einzeln oder beliebig miteinander kombiniert gebucht werden.



**Lederschuhe nähen lernen
mit Philipp Schwarz**

Wer schon immer ins Schuhmacherhandwerk hineinschnuppern wollte, ist hier richtig: Zusammen mit Meister Philipp Schwarz entsteht im Laufe dieses Tages ein eigenes Paar Schuhe.



**Fotografieren
mit Peter Podpera**

Gemeinsam mit dem Profi-Fotografen Podpera und anhand zahlreicher praktischer Beispiele erfahren Sie, wie herausragende Landschaftsbilder, perfekte Porträts oder beeindruckende Architekturaufnahmen gelingen.



**Kochen
mit Paula Bründl**

Beim Servus-Akademie-Kochkurs mit Paula Bründl erlernen die Teilnehmenden Küchen-Grundfertigkeiten und entdecken dabei die unvergleichliche Kraft natürlicher Lebensmittel.

Das gesamte Kursangebot finden Sie unter:

servus.com/akademie

Geschenkideen für Literaturbegeisterte

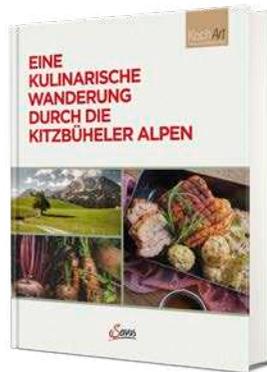
Machen Sie Ihren Liebsten zu Weihnachten eine besondere Freude:
Die Bücher von Servus entführen in die Welt des Alpenraums – mit regionalen Rezepten,
gelebten Traditionen und inspirierenden Porträts.



CHRISTOPH FRÜHWIRTH
**Magisches Räuchern
und gestohlene
Maibäume**

Hier werden Rituale, Bräuche und das Wissen darum lebendig. Christoph Frühwirth macht Lust, sich mit den Traditionen aus dem Alpenraum näher zu beschäftigen.

192 Seiten, € 25,-



KOCHART
**Eine kulinarische
Wanderung durch die
Kitzbüheler Alpen**

Tradition, Nachhaltigkeit und Regionalität sind jene Werte, denen sich die 17 Tiroler Koch-Art-Betriebe verschrieben haben. In ihrem gemeinsamen Buch stellen sie sich vor und teilen einige ihrer Rezepte.

200 Seiten, € 32,-



MICHAEL KÖHLMEIER
Ehrenwerte Affen

In gekonnter Leichtigkeit und unverkennbarem Stil verpackt Michael Köhlmeier zeitlose Weisheiten und Moralfragen in fesselnde und unterhaltsame Geschichten.

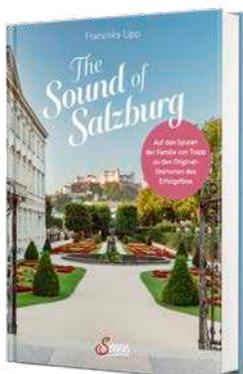
160 Seiten, € 22,-



CHRISTOPH „KRAULI“ HELD
Held & Herd

Christoph „Krauli“ Held steht für eine Küche, die im Salzkammergut zu Hause ist, aber die ganze Welt im Blick hat. In seinem ersten Kochbuch präsentiert er 60 Rezepte und zeigt uns seine Vorratskammer.

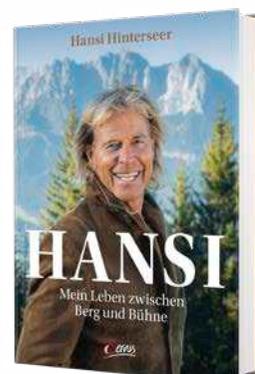
240 Seiten, € 40,-



FRANZISKA LIPP
The Sound of Salzburg

Vor 60 Jahren feierte der in Salzburg gedrehte Musical-Film „The Sound of Music“ Premiere. Das Buch führt zu den berühmten Drehorten und erzählt die Geschichte der Familie von Trapp.

80 Seiten, € 12,-



HANSI HINTERSEER
Hansi

Vom erfolgreichen Skirennläufer zum gefeierten Entertainer: Hansi Hinterseer gibt in diesem sehr persönlichen Porträt seltene Einblicke in seine außergewöhnliche Karriere.

248 Seiten, € 28,-

Überall im Buchhandel erhältlich!



Servus

Jetzt Abo schenken!

Schenken Sie die schönsten Seiten unserer Heimat:
12-mal jährlich deckt Servus alle Themen ab, die das Leben
im jahreszeitlichen Rhythmus einfach und schön machen.

So einfach geht's

Sie erhalten von uns eine festlich verpackte Dezember-Ausgabe von **Servus in Stadt & Land** samt einer Weihnachtskarte. Dieses Packerl können Sie Ihren Lieben unter den Christbaum legen. Anschließend wird das **Servus-Magazin** ab der Jänner-Ausgabe nach Weihnachten jeden Monat an die Adresse geschickt, die Sie für Ihr Geschenkaboo angegeben haben.

Vorteil für Sie

Als kleine Aufmerksamkeit gibt es mit dem eingepackten Heft noch **12 Geschenkanhänger** – für Geschenke, die von Herzen kommen. Bitte bestellen Sie bis **15.12.2025**, damit das Geschenkpackerl rechtzeitig bei Ihnen eintrifft.

Alles Liebe
vom Christkind



Friedvolle
Weihnachtszeit



Frohes Fest



Mit Liebe



Gleich bestellen unter

servusmagazin.at/weihnachten

**Zirbenkissen
Skifahrer & Ski**

Christine Dotzauer stellt die duftenden Kissen aus 100 Prozent Leinen mit Zirbenfüllung in ihrer kleinen Werkstatt im Salzkammergut von Hand her.

Maße: 30 x 30 cm,
um **€ 39,-**



Fotos: Stefan Baumann-Fonseca, Markus Gradwohl, Doris Himmelbauer, Martin Kreil

Geschenkideen für Freunde des Handwerks

Auf der Suche nach etwas Einzigartigem?
Entdecken Sie auf Servus am Marktplatz Traditionelles und Regionales, das mit Herz für Sie gefertigt wurde.

**Späneschneider
für Zunderholz**

Mit dem handgeschmiedeten Holzspreizler werden die Späne zum Anfeuern mühelos gespalten. Geeignet für die Wandmontage.

Gesamtlänge: 90 cm,
€ 179,-



**Geschirrtuch-Set
aus Zwilch**

Die robusten Geschirrtücher aus traditionellem Zwilch werden in der steirischen Weberei Hofer gefertigt. In drei verschiedenen Farbkombinationen erhältlich.

2 Stück, Maße: 50 x 60 cm,
€ 15,-



**Längliches
Kräuterkissen
mit Hirsefüllung**

Das rechteckige Kissen aus Vorarlberg vereint sieben ausgewählte Kräuter mit anschmiegsamen Hirseschalen und ist eine angenehme Stütze für den Nacken.

Maße: 30 x 20 cm, **€ 25,-**



**Drautaler
Zirbenbadesalz**

Seifensiederin Alexandra Regenfelder hat uns eine Bademischung mit Meersalz, Veilchenwurz, Zirbenöl und getrockneten Ringelblumenblüten aus ihrem Garten im Drautal zusammengestellt.

Inhalt: 350 g, **€ 15,-**

Pinzgauer Räucherwerk

Kräuterexpertinnen haben hier neun erlesene Harze und Kräuter aus dem Pinzgau sorgfältig ausgewählt und als Räucherwerk in einer Birkenholz-Kiste verpackt.

Inhalt: 80 g, **€ 39,-**



Murtaler Räucherpfanne

Authentisches Räuchern gelingt mit der traditionellen Räucherpfanne IHS von Schmied Hans Wechselberger.

Maße: $\varnothing 15 \times 43$ cm, **€ 179,-**



Lochschöpfer aus Kupfer

Rudolf Effenberger, einer der letzten Metalldrucker Österreichs, schafft mit diesem Lochschöpfer aus glänzendem Kupfer einen praktischen Blickfang für die Küche.

Maße: $\varnothing 10$ cm, Stiellänge 30 cm, **€ 59,-**

Glücksschweinchen

Die herzigen Haselnussholzschweinchen vom Drechsler Peter Pöllabauer aus dem steirischen Gasen sind ein netter Glücksbringer für Neujahr oder Jubiläen.

Je **€ 15,-**



Brotform mit Schneeflocken-Motiv

Das Gärkörbchen aus Peddigrohr mit Schneeflockenmotiv wird im bayerischen Unterfranken hergestellt und hinterlässt auf dem Brot einen Schneeflocken-Abdruck.

Maße: $21 \times 8,5$ cm, **€ 37,-**



Notizbuch mit persönlicher Prägung

Von der Salzburger Buchbinderei Stundner, in Gold- oder Blindprägung, in fünf Farben und zwei Größen erhältlich.

Ab **€ 39,-**

Bauernmalerei- Spanschachtel, oval

Diese ovale Spanschachtel in Olivgrün mit Rosen- und Blättermotiv wurde von Familie Gröbner in Oberbayern liebevoll von Hand bemalt.

Maße: $20 \times 13,5 \times 5,4$ cm, **€ 39,-**



Handgefertigter Gürtel aus Bullenleder

Der Gürtel aus der Wiener Manufaktur Karlinger ist aus echtem braunem Bullenleder gefertigt und mit einer schwarz satinierten Schnalle zu schließen.

Breite: 40 mm, Bundweite: erhältlich in verschiedenen Längen, **€ 55,-**

Ihr Online-Shop für handgefertigte Produkte aus dem Alpenraum:

servusmarktplatz.com



Foto: Rudi Wyhlidal, Hugo Vincent

**Jetzt
inspirieren
lassen!**

Geschenkideen für Bergliebhaber

Bergwelten lädt dazu ein, die Schönheit der Natur zu entdecken! Machen Sie sich selbst oder einem lieben Menschen eine besondere Freude – mit Geschenkideen, die Abenteurer und Genusswanderer gleichermaßen begeistern.



Jahresabo mit „K2“-Buch

6-mal im Jahr die Natur spüren. Dazu gibt es das Buch „K2 – Der härteste Berg der Welt“, das die Faszination des K2 und dramatische Besteigungsversuche, samt jenen von Hans Kammerlander selbst, beschreibt.

Jetzt um nur **€33,90**
bergwelten.com/weihnachten



Lust auf ein Abenteuer?

Erleben Sie 2026 unvergessliche Bergmomente mit den Bergwelten Experiences! Unsere Veranstaltungen umfassen sämtliche Bergsportarten und sind auf alle Könnensstufen abgestimmt – professionell begleitet von ausgebildeten Experten.

Jetzt buchen unter:
bergwelten.com/events



Dem Genuss auf der Spur

Das Beste aus den Erlebniswelten Berg und Kulinarik: 50 Skitouren für Anfänger und Bergfexe mit passenden Hüttentipps zum Einkehren und Genießen.

274 Seiten, um nur **€28,-**
bergwelten.com/genuss

Weitere Event-Geschenkideen von Bergwelten unter:

bergwelten.com/geschenke

Rabattcode:
XMAS50
gültig bis
31.12.2025

Foto: Chris Singer

Bergliebe zum Verschenken

Der Bergwelten-Shop bietet ein Sortiment aus hochwertigen Materialien, kombiniert mit starken Designs. Dort findet man Schönes und Praktisches für jeden Tag. Mit diesen Produkten lässt sich die Freiheit der Berge auch im Alltag fühlen.



Bergtags nicht erreichbar

Das Statement-Piece für alle, die lieber Gipfel stürmen, als Nachrichten zu checken. Lass die Welt wissen, dass du offline am glücklichsten bist.

Ab **€ 36,-**



Stick ist schick

Schlicht, stilvoll, bergverliebt – die Bergwelten Stick-Kollektion. Für alle, die ihre Bergliebe auch im Alltag zeigen wollen.

Jetzt um nur **€ 37,50**



Mir reicht's, ich geh wandern

Für alle, die mal rausmüssen! Mit dieser Statement-Kollektion zeigst du allen, dass du bereit bist für das nächste Outdoor-Abenteuer.

Jetzt um nur **€ 48,50**

Hier geht's zur Bergwelten-Kollektion:

bergwelten.com/shop

In der Blasmusik fürs Leben lernen



Ausbildung mit System: ERICH RIEGLER über die Rolle der Vereine bei der Förderung des musikalischen Nachwuchses und wie die Qualität auch hinter den Kulissen stetig gesteigert wird.

Ich bin mit dem Blasmusik-Virus infiziert. Er zeigt sich zum Beispiel in meiner Leidenschaft, meiner Euphorie, mit der ich meine Aufgaben als Präsident wahrnehme. Besonders spürbar war das zuletzt wieder im Oktober bei der Premiere der Brassband Steiermark: Lehrkräfte aus steirischen Musikschulen, vereint in einem professionellen Projekt voller Energie und musikalischer Qualität.

Seit Jahrzehnten sorgen wir im Hintergrund dafür, dass genau diese Qualität gefördert wird. Wir verfügen über ein strukturiertes Ausbildungssystem für junge Musikerinnen und Musiker – vom Junioren-Abzeichen über das Bronze- und Silber-Abzeichen bis hin zum Gold-Abzeichen. Die Vorbereitung auf die Prüfungen findet in enger Abstimmung mit den regionalen Musikschulen statt.

Die Zusammenarbeit funktioniert hervorragend: Örtliche Musikvereine halten den direkten Kontakt zum Nachwuchs – und sind dankbar, wenn dieser Nachwuchs gezielt ausgebildet wird. Die Prüfungen selbst sind motivierende Etappen, keine Pflicht. Aber wir sehen immer wieder: Gerade junge Menschen nehmen diese Herausforderungen mit Begeisterung an. Sie bereiten sich gewissenhaft vor. Sie wollen zeigen, was sie können!

Ein weiteres Instrument zur Qualitätssicherung – neben der individuellen Ausbildung – sind die Wertungsspiele. Dabei geht es nicht darum, besser zu sein als andere Blasmusikvereine. Sondern darum, sich selbst stetig zu verbessern. Bei einem Wertungsspiel stellen sich Vereine – zumeist auf Bezirksebene – einer Fach-

jury und erhalten ein ehrliches Urteil: zur musikalischen Gestaltung, zur Intonation, zur Dynamik, zum Zusammenspiel. Eine wertvolle Standortbestimmung – nicht zuletzt für die musikalische Arbeit im Probenalltag.

Diese Wertungsspiele gibt es in mehreren Kategorien: von der klassischen Konzertwertung über „Polka, Walzer, Marsch“ bis hin zu sakraler Musik oder Musik aus „Film, Musical und Pop“. Dazu kommt der Bereich „Musik in Bewegung“ – also Marschwertungen im Freien –, wo neben dem Klang auch das optische Erscheinungsbild, die Präzision der Bewegung und die Disziplin im Fokus stehen. Es geht um Vielfalt – und darum, den eigenen musikalischen Weg zu reflektieren und weiterzuentwickeln.

Auch abseits des Rampenlichts bieten wir eine breite Palette an Weiterbildungsangeboten auf allen Ebenen an. Denn egal ob Obmänner und Obfrauen, Kassier:innen, Schriftführer:innen, Jugendreferent:innen – ohne das zeitintensive Engagement unserer größtenteils ehrenamtlichen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter würde unser Verbandswesen nicht funktionieren. Strukturen sind nur so stark wie die Menschen, die sie tragen.

Vor ein paar Jahren wollten wir mit einer Umfrage herausfinden, warum Menschen überhaupt zur Blasmusik kommen. Der wichtigste Grund war das gemeinsame Musizieren – und dann kam schon das Gefühl der Gemeinschaft in einem Musikverein. Diese Gemeinschaft entsteht aber nur, wenn wir alle daran arbeiten. Wenn wir lernen und bereit sind, Verantwortung zu übernehmen.

Die Blasmusik fördert sehr viele positive Werte: Verlässlichkeit, Teamgeist, Rücksichtnahme, gegenseitigen Respekt. Nicht nur junge Menschen lernen aber auch, wie man Kompromisse findet, mit Kritik umgeht und andere mitreißt. Und das sind Eigenschaften, die nicht nur in der Blasmusik wichtig sind – sondern generell im Leben. *

Erich Riegler ist Präsident des Österreichischen Blasmusikverbandes. Gemeinsam mit Irene Egger (Geschäftsleiterin des Österreichischen Volksliedwerks), Thomas Gansch (Trompeter von Weltruf, liebt und spielt alle Arten von Blasmusik) und Conny Bürgler (Moderatorin bei ServusTV) bildet er das Servus Musikquartett.

„Sie bereiten sich gewissenhaft vor. Sie wollen zeigen, was sie können!“



Haltungsübung Nr. 20

Neugierig bleiben.

Eine leichte, beinahe kinderleichte Haltungsübung ist gleichzeitig eine der wichtigsten: neugierig bleiben. Wenn Sie das jeden Tag üben, machen Sie es irgendwann automatisch. Wir sprechen da aus Erfahrung.
derStandard.at

Das Gruselkabinett von Schloss Ambras

Im ersten Museum der Welt staunen wir über Korallen und entdecken, wie das Meer seinen Schrecken verlor.

TEXT: WOLFGANG WIESER



Schloss Ambras in Innsbruck beherbergt das erste Museum der Welt. Erzherzog Ferdinand II. ließ es in den 1560er-Jahren zu einem Renaissanceschloss umbauen.
schlossambras-innsbruck.at



Schloss Ambras

Als aus dem Schaum des Meeres noch Göttinnen geboren wurden, in lichtlosen Tiefen gruselige Untiere hausten und die Menschen rätselten, ob Korallen Tiere, Pflanzen oder etwas gänzlich anderes seien, gefiel es so manchem Fürsten, das Meer in hölzerne Vitrinen zu sperren – und es in Wunderkammern zur Schau zu stellen.

Erzherzog Ferdinand II. (1529–1595) herrschte ab 1564 als Landesfürst über Tirol. Er galt als lebenslustig, parlierte in mehreren Sprachen und war ein den Künsten zugetaner Sammler. Seinem systematischen Vorgehen verdanken wir das auf Schloss Ambras in Innsbruck beheimatete erste Museum der Welt.

In der Kunstkammer, im sogenannten Unterschloss gelegen, birgt es den weltweit ältesten Bestand an Korallen aus dem 16. Jahrhundert. „Und der liegt mir sehr am Herzen“, sagt Direktorin Veronika Sandbichler. Warum? Weil sich seine Bedeutung über die Jahrhunderte immer wieder gewandelt hat – oft höchst radikal. „Bis in die heutige Zeit, wo die Koralle die Klimakrone schlechthin geworden ist.“

Das Herzstück der Sammlung ist ein Korallenkabinett, ein rechteckiger Holzkasten, 66 Zentimeter hoch, 55 Zentimeter breit und 56,2 Zentimeter tief. Innen ist er mit schwarzem Samt ausgeschlagen, an den Seitenwänden befinden sich Spiegel, und wer sich ein bisschen beugt, erkennt an der Decke einen mit Goldfarbe gemalten Sternenhimmel.

„Wir sehen eine Meereswelt“, sagt die Direktorin, „eine Grotte, in der sich allerlei Getier

tummelt.“ Da sind Delfine und Drachen mit weit aufgerissenen Mäulern, ein Zentaur – ein Fabelwesen, halb Mensch, halb Pferd. Im Zentrum steigt Venus, die Göttin der Liebe, Schönheit und Fruchtbarkeit, aus einer Nautilus-Muschel. Und über allem steht der Heiland am Kreuz. Ein mythologisches Durcheinander an geschnitzten roten Edelkorallen, das darauf zurückzuführen sein dürfte, dass die Figuren zu unterschiedlichen Zeiten Einzug in den Schaukasten hielten.

„Erzherzog Ferdinand II. ging es darum, alles, was die Welt hervorbringt, auch im Kleinen zu besitzen“, sagt Veronika Sandbichler. „Das war eine Machtdemonstration, er hat sich damit auf eine Schöpferebene gestellt: Was Gott in der großen Welt schafft, schafft der Fürst im Kleinen.“

Die Koralle als Verwandlungskünstlerin

Und warum waren Korallen in dieser Welt im Kleinen von solcher Bedeutung? Weil sie etwas ganz Besonderes waren: teurer als Gold, selten und – ein Rätsel. Selbst einfache Fragen über ihre Existenz konnten im 16. Jahrhundert nicht beantwortet werden, sagt die Direktorin: „Ist die Koralle eine Pflanze? Ein Tier? Oder ist sie womöglich ein ganz anderes Lebewesen?“

Die Koralle galt als Verwandlungskünstlerin. Weich und schmiegsam im Wasser. Hart wie Stein an der Luft. Und ihr Entstehungsmythos fasziniert uns auch heute noch. Er führt uns weit zurück in die griechische Mythologie, in die Welt der antiken Helden – und es ist eine äußerst blutrünstige sagenhafte Geschichte.



Der Kabinettschrank mit Korallen und schillerndem Perlmutter stammt aus der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts. Im Zentrum: die Venus (oben in einer Vergrößerung). Sicher ist, dass einige Figuren – wie der Christus am Kreuz, der Zentaur und das Kind (alle im Bild rechts, von oben nach unten – erst in späteren Jahrzehnten eingefügt wurden.



Als Perseus, ein Sohn von Göttervater Zeus, die schlangenköpfige Medusa enthauptete, sollen aus ihrem Blut die Korallen entstanden sein. Erstaunlich, dass sie trotz dieser gruseligen Geschichte schon früh als Heilmittel galten. „Zu Pulver zerrieben sollten sie herzstärkend wirken und die Blutbildung fördern“, erzählt Veronika Sandbichler.

Und Korallen galten als Talisman: „Man hat Kindern einen Gürtel mit unterschiedlichen Anhängseln umgebunden, um sie zu schützen. Da waren auch Korallen dabei. Ihre Aufgabe war

es, die Lebensgeister insgesamt zu stärken, aber auch gegen den bösen Blick zu schützen.“

Wir stehen heute staunend vor dem Korallenkabinet, entdecken eine winzige bronzene Eidechse, die Perlenkette um den Hals der Meeressäugerin, dämonische Fratzen. Und wir beginnen zu verstehen, warum das Meer vor über vierhundert Jahren in den Schaukasten verbannt wurde: Weil die Figuren dieses Kabinetts die Angst auf ein wohliges Schauern schrumpfen lassen. Wir atmen auf – und tauchen begeistert gleich noch einmal ein in diese kleine, gruselige Welt. *

Geschichten zur Geschichte

An dieser Stelle erzählen wir seit der Servus-Ausgabe 10/2025 von einzigartigen historischen Artefakten.



HEIMATLEUCHTEN

Advent im Salzkammergut. Zwischen Fuschlsee, Wolfgangsee, Traunsee, Hallstätter See und der historischen Stadt Bad Ischl zeigt sich das vorweihnachtliche Salzkammergut in Festtagsstimmung. Am Fuschlsee (Foto) bittet Herbert Ebner Moderatorin Conny Bürgler auf seine Zille. Er ist hier aufgewachsen und hat als Wirtssohn den Beginn des Tourismus miterlebt. An den Adventwochenenden ist er mit seinen Booten am See unterwegs. Außerdem erfährt Conny in einer Lebzelterei Rezepte für typisches Weihnachtsgebäck.

Freitag, 5. 12., 20.15 Uhr



WEIHNACHTSKRIMI

Dahmanns letzte Bescherung. Alfons Dahmann (gespielt von Thomas Thieme), der Gründer einer Fleisch- und Wurstwarenfabrik, lädt seine drei erwachsenen Kinder Leander (Heino Ferch, oben Mitte), Therese (Anja Kling) und Jochen (Jürgen Vogel, oben links) zu Weihnachten in sein Jagdschloss ein. Alfons will das Geheimnis um seine Nachfolge lüften, doch bevor es dazu kommt, wird er tot aufgefunden. Während die Familie sich gegenseitig zerfleischt, ist eines klar: Niemand kann mehr sicher sein, was in der Nacht wirklich geschah.

Samstag, 20. 12., 20.15 Uhr



HEIMATLEUCHTEN

Im Alpbachtal. Kurz vor Weihnachten begeben sich die ServusTV-Moderatoren Conny Bürgler und Richard Deutinger auf eine Reise durchs Alpbachtal und an den Achensee – zwei Tiroler Regionen, in denen der Zauber der „staden“ Zeit so gut zu spüren ist wie kaum anderswo. Sie besuchen Christkindlmärkte, Christbaum-Produzenten und gehen Traditionen wie dem „Peaschtlnlaffn“ und der „Prügeltorte“ auf den Grund. Außerdem wird geklärt, warum „Stille Nacht“, das berühmteste Weihnachtslied der Welt, seinen weiten Ruhm einem Mann vom Achensee verdankt.

Freitag, 19. 12., 20.15 Uhr

Was Frauen wirklich interessiert

maxima

präsentiert von BIPA

**JETZT
GUTSCHEINE
SICHERN &
SPAREN!**

Wir leben Vielfalt

SCHÖNHEIT IST ANSICHTSSACHE.
Jede Frau weiß selbst, was sie mag, will und ist.
Das leben wir. Und darüber schreiben wir.

Jeden
Monat
neu

exklusiv bei
BIPA



WINTERAUSFLUG NACH TIROL

Besuch in Gramais. Die kleinste Gemeinde Österreichs ist in glitzernden Schnee gehüllt. Im Dorf erwarten uns viele Geschichten.



WOHLTUENDE WINTERKÜCHE

Nidei mit Sauerkraut. Paula Bründl und Bio-Pionierin Elisabeth Feldinger zaubern aus vitaminreichem Gemüse richtige Herzensgerichte.

MIT EINEM SACK BRIEFEN AUF ZWEI BRETTLN

Per Sessellift. Im Winter gibt es für Briefträger Helmut Edelmaier nur eine Möglichkeit, Post auf die tief verschneite steirische Tauplitzalm zu bringen: mit den Skiern, die Post sicher im Rucksack verstaut.

IMPRESSUM

Chefredaktion Wolfgang Wieser
Chefredakteurin Digital Beatrix Hammerschmid
Stv. Chefredaktion Carolin Giermindl, Margret Handler
Art Director Matthias Preindl
Design Tino Liebmann (stv. Art Director), Michael Mickl

Fotochefin Sabina Dzinic
Fotoredaktion Martin Kreil (stv. Fotochef), Sabine Heinrich
Redaktion Johanna Brodträger, Anna Dreihann-Holenia, Alice Fernau, Sabrina Luger, Andrea Maukisch-Thek, Harald Nachförg, Verena Randolf, Nina Strasser, Katharina Würdinger

Autoren René Freund, Andrea Heisting, Dorli Muhr, Erich Riegler
Freie Mitarbeiter Arnold Achmüller, Tristan Berger, Paula Bründl, Ingeborg Geyer, Angelika Jakob, Nina Kaltenbrunner, Hannes Kropik, Julia Kropik, Yvonne Oswald, Sissi Pärsch, Elke Papouschek, Johanna Paungger, Thomas Poppe, Alexander Rieder, Max Wochinger

Servus in Stadt & Land erhalten Sie jeweils am Monatsende im gut sortierten Zeitschriftenhandel, im Einzelhandel, bei Tankstellen oder ganz bequem im Abo unter servus.com/abo. 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.

Herausgeber Andreas Kornhofer **Photo Department Director** Pinar Dagdevir-Winkler **Head of Publishing Management & Marketing** Barbara Kaiser **Publishing Management & Marketing** Ines Dannecker, Vanessa Elwitschger, Romy Graves, Katharina Mitterlehner, Simon Weichselbaumer **Head of Media Sales & Partnerships** Lukas Scharmbacher, network.redbullmediahouse.com **Head of Media Sales & Partnerships Publishing** Johannes Wahrmann-Schär **Markenverantwortung** Fanny Postl **Co-Publishing** Jennifer Silberschneider (Lt.), Julia Leeb, Lisa Haslinger, Bernhard Schmied, Nicole Kolisch, Michael Hufnagl, Irene Olorode, Mariella Reithoffer **Creative Solutions** Sara Wonka (Lt.), Nicole Bacovsky, Anita Reizelsdorfer, Tanja Zimmermann, Julia Bianca Zmek, Edith Zöchling-Marchart **Art Direction Commercial** Peter Knehtl (Lt.), Lisa Jeschko, Martina Maier, Julia Schinzel, Florian Solly **Head of Direct to Consumer Business** Peter Schiffer **Direct to Consumer Business** Marija Althajm, Matteo Luciani, Katharina Tirouflet, Yoldaş Yazar **Retail & Special Projects Manager** Klaus Pleninger **Head of Production** Veronika Felder **Produktion** Martin Brandhofer, Viktoria Riegler **Lektorat** Hans Fleißner (Lt.), Petra Hannert, Monika Hasleder, Billy Kirnbauer-Walek **Lithografie** Clemens Ragotzky (Lt.), Claudia Heis, Nenad Isalovic, Josef Mühlbacher **Finanzen** Žiga Balič, Simone Kratochwill, Tobias Steiner **Digital Business** Mathias Fritsch **Projektmanagement Publishing & D2C** Katrin Dollenz **Assistant to General Management** Sandra Stolzer **General Manager Red Bull Media House Publishing** Stefan Ebner

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 **Vertrieb** Österreich: Presse Großvertrieb Austria Trunk GmbH, pgvaustria.at; Deutschland & international: Partner Medienservices GmbH, partner-medienservices.de **Servus-Magazin-Abo** Postfach 200, A-6961 Wolfurt **Abo-Hotline** 01/267 66 00-02 **Abo-Fax** 01/267 66 00-97 **Abo-Mail** abo@servusmagazin.at **Jahresabo** EUR 59,90

Redaktionsanschrift Am Grünen Prater 3, A-1020 Wien, Tel.: 01/90 221-0, Fax-DW: 27930, E-Mail: redaktion@servus.com, Web: servus.com **Medieninhaber, Eigentümer & Verleger** Red Bull Media House GmbH, **Red Bull MEDIA HOUSE** **Ein Produkt aus dem**

Grenzenlose Unterhaltung ein ganzes Jahr.



€69,-

Ersparnis*

Das beste Programm sowie alle Highlights aus der TV-, Kino- und Streamingwelt! Genießen Sie TV-MEDIA für 1 Jahr um nur € 165,- inklusive ePaper.

Jetzt gleich auf [tv-media.at/abo](https://www.tv-media.at/abo) bestellen.

* im Vergleich zum Einzelhandel.



tvmedia

So hab ich das
noch nie gesehen.

Weihnachtslieder mit Geschichte



Bei welchem Hit HARALD NACHFÖRG den Rumtennisball erfand. Und welche anderen Erinnerungen er mit bestimmten Weihnachtsliedern verbindet.

Beginnen wir mit „Last Christmas“. Wann ich den Wham!-Klassiker heuer das erste Mal gehört hab, weiß ich nicht mehr, vermutlich, als es die ersten Lebkuchen und Nikoläuse in den Supermärkten zu kaufen gab, also gefühlt Ende August.

Mich stört das aber nicht. Ich bin ein sentimentalere Hund, wie ihr wisst – der Heilige Abend bedeutet mir heute noch genauso viel wie in meiner Kindheit, als mir meine Eltern so zauberhafte Feste bescherten, dass André Hellers Wunderwelten daneben fantasielos ausgesehen hätten.

„Last Christmas“ drehte sich damals natürlich noch nicht am Plattenteller. Vor der Bescherung legte der Vater „Stille Nacht“ auf, dann stand die Familie vor dem prachtvoll aufgeputzten Baum, und alle sangen kräftig mit. Die Wachskerzen flackerten, die Sprühkerzen spuckten Tausende kleine Sterne auf den Teppich – und plötzlich lieferten die Eltern auch noch eine flotte Steppeinlage, um den Glimmbrand nicht weiter auszufern zu lassen.

Höre ich „Stille Nacht“, hab ich zuallererst dieses Bild vor Augen, genauso wie ich bei den ersten Klängen von „Last Christmas“ automatisch an meine Föhnfrisur denken muss, zu der ich mich in den Achtziger-Jahren ebenfalls hab hinreißen lassen. Ich sah aus wie Farrah Fawcett, wenngleich weniger apart. Schwamm drüber.

Lieber erzähl ich euch von ein paar anderen Weihnachtsliedern und welche Erinnerungen ich mit ihnen verbinde. Als zum Beispiel gerade „Feliz Navidad“ lief, hab ich den Rumtennisball erfunden. Ich half

damals meiner Freundin bei der Herstellung von Rumkugeln, weil die süße Masse aber nicht und nicht zu Ende gehen wollte, nahmen meine Kügelchen so lange an Größe zu, bis ... na ja, doch keine so gute Erfindung gewesen.

„Jingle Bells“ piff ich vergnügt, bevor mein Sohn das erste Mal allein mit der Rodel eine steile Böschung hinunterbretterte. Während ihm seine Mutter von der Kuppe schon bald „BREMSEN, BREEEEEEMSEN!“ hinterherrief, versuchte ich, im Auslauf stehend, die Situation noch fahrtechnisch zu entschärfen – „LENK! LEENK EEEENDLICH!“ –, ehe die auf mich zurasende Rakete mit dumpfem Wubb und unter fröhlichem Kindergelächter in mir stecken blieb. Fette Daunenanoraks sind nicht nur gegen Kälte gut.

„Es is a vü zu woames Wetter ...“ Welches Lied beginnt so? Genau, „Weihnachten daheim“ von Rainhard Fendrich. Es ist zwar nicht so anheimelnd wie, sagen wir, „Kling, Glöckchen, klingelingeling“, wird am 24. Dezember aber trotzdem öfter gespielt im Radio. Ich hörte es meist im Auto. Weil ich da immer auf Familientour war. Wenn

noch fünf Besuche und ebenso viele Essen an den festlich gedeckten Tafeln vor mir lagen, wäre auch ich gern, wie im Lied, die „Müchfrau“ gewesen, die sich zu Weihnachten auf die Malediven vertschüssst.

Aber, ganz ehrlich, nur kurz. Denn wo ich auch hinfuhr, ich hatte immer das Gefühl, nach Hause zu kommen. Vielleicht ist „Driving Home for Christmas“ auch deshalb mein liebstes Weihnachtslied. Wo bei vorm Christbaum, vor der Bescherung, natürlich nur „Stille Nacht“ angestimmt wird. Da halt ich's ganz mit Wolfgang Ambros: „I wü mei Weihnachten wie immer, wie's immer woa, soll's immer sein ...“

Aber vielleicht seht ihr das ja nicht so eng, liebe Leute. Ich wünsch euch jedenfalls wunderschöne Weihnachten und ein grandioses neues Jahr.

Harald Nachförg ist Autor, Kolumnist und gemeinsam mit **Mesi Tötschinger** charmanter Gastgeber unseres Podcasts „Servus Gute Küche“ unter [servus.com/podcast](https://www.servus.com/podcast)

„Bei ‚Last Christmas‘ muss ich sofort an meine Föhnfrisur denken, zu der ich mich ebenfalls hab hinreißen lassen.“



Jetzt Abo bestellen

Monat für Monat regionale Tradition, Brauchtum, ehrliches Handwerk und die unverfälschte Natur unserer Heimat von ihren schönsten Seiten erleben.

Dezember 12./2025
5,50 EUR

Servus
einfach gut leben

René Freund:
Fest fasten
„Ich erlöse dich
nur mit Käse“

So süß schmeckt die Adventzeit
Apfel umarmt Maroni – plus acht weitere Klassiker

Amulette aus Zirbennadeln
Kräuterfrau Tamara Seyr unterwegs im Winterwald

Paula Bründl auf dem Weg zur Alm
Hoch droben kocht sie Kaspressknödel

Weihnachten daheim
24 Geschichten zum Staunen und Freuen,
Vorlesen und Zuhören

15 für 12
Drei Hefte kostenlos

Servus 15x nach Hause bekommen und nur 12 Hefte bezahlen. Freuen Sie sich jeden Monat auf Servus.

Um nur €59,90

Gleich holen unter

servusmagazin.at/abo

N°5

