

Kost nix!  
Ausgabe 19  
Winter 2020

# Griß di

bei Nah&Frisch

15

18

8

13

21

5

24

17

9

12

11

6

23

2

4

20

3

19

14

16

Nah&Frisch

### DIE KLÖCKLER

In Kärnten ziehen die „Klöckler“ mit Glockenläuten von Haus zu Haus und wünschen Glück und Gesundheit.

Heute mitspielen und einen Cooking Spoon gewinnen!

### Heute mitspielen!

Einfach auf Seite 3 QR-Code scannen, mitspielen und 30-teiliges Berndorf Tafelbesteck-Set gewinnen!



### Heute mitspielen

und ein fünfteiliges Berkel Elegance CHEF Messer-Set im Wert von € 429 gewinnen! Zur Verfügung gestellt von Emberger.



### Heute mitspielen

und hochwertiges massives Stirnholzbrett von Tramontina gewinnen!



### MISTELZWEIG

Ein Kuss unter der Mistel soll Pärchen lebenslang zusammenschweißen.

Heute mitspielen und € 50 Nah&Frisch Einkaufsgutschein gewinnen!

### Weihnachtsstollen

Das Rezept gibts auf [www.nahundfrisch.at](http://www.nahundfrisch.at).

Heute mitspielen und Koch-Set (Nah&Frisch Backbuch, Backformen u. a.) gewinnen!

### Mariä Empfängnis

Laut kirchlicher Lehre war Maria wie ihr Sohn Jesus ohne Sünde. Dies wird am 8. Dezember gefeiert.

Heute mitspielen und € 30 Nah&Frisch Einkaufsgutschein gewinnen!

### 3. ADVENT

Advent, Advent, ein Lichtlein brennt ... erst eins, dann zwei, dann drei ...

Heute mitspielen und Kochtopf und Pfanne von Thomas gewinnen!

### THOMASNACHT

In dieser Raunacht wurden Haus und Stall ausgeräuchert, um Unheil abzuhalten.

Heute mitspielen und € 50 Nah&Frisch Einkaufsgutschein gewinnen!

### DER KRAMPUS

Sein Name leitet sich wahrscheinlich vom mhd. Wort „Krampen“ (Kralle) ab.

Heute mitspielen und € 50 Nah&Frisch Einkaufsgutschein gewinnen!

### Frohes Fest!

Heute mitspielen, „Stille Nacht“ auf unserer Website genießen und Restaurantgutschein für zwei im Wert von € 100 gewinnen!

### Heute mitspielen

und Gmundner Dinner-Set (rot geflammt) für vier Personen gewinnen!



GMUNDNER  
KERAMIK

### Gewürzkekse

Das Rezept gibts auf [www.nahundfrisch.at](http://www.nahundfrisch.at).

Heute mitspielen und Nah&Frisch Koch-Set (Backbuch, Backformen, Rührschüssel, Nudelwalker u. v. a.) gewinnen!

### Heute mitspielen

und € 500 Reisegutschein von RUEFA plus Coca-Cola-Reisetasche gewinnen!



### Honigsterne

Das Rezept gibts auf [www.nahundfrisch.at](http://www.nahundfrisch.at).

Heute mitspielen und Tramontina Tranchierbesteck, Teak-Schneidebretter und vier Steak-Besteck-Sets gewinnen!

### NIKOLO

Seit ca. 1650 besteht dieser Einkehrbrauch, bei dem der Nikolo die Kinder befragt und beschenkt. Heute mitspielen und einen Cooking Spoon gewinnen!

### Spitzbuben

Das Rezept gibts auf [www.nahundfrisch.at](http://www.nahundfrisch.at).

Heute mitspielen und dreiteiliges Reisekoffer-Set gewinnen!

### Nussstangerl

Das Rezept gibts auf [www.nahundfrisch.at](http://www.nahundfrisch.at).

Heute mitspielen und € 30 Nah&Frisch Einkaufsgutschein gewinnen!

### HL. BARBARA

Einen Kirschzweig schneiden und in eine Vase stellen. Blüht er zu Weihnachten, so bringt er Glück. Heute mitspielen und Berndorf Obstschale gewinnen!

### GEBILDEBROT

Der bestaubte Christstollen soll das in weiße Tücher gewickelte Christuskind darstellen.

Heute mitspielen und elektr. Salz-/Pfeffermühle von Berndorf gewinnen!

### Heute mitspielen

und einen Saisonvorrat an efko Bratwürstel-Sauerkraut gewinnen!



### Trüffelkonfekt

Das Rezept gibts auf [www.nahundfrisch.at](http://www.nahundfrisch.at).

Heute mitspielen und siebenteiliges Berndorf Vorlegebesteck-Set gewinnen!

### WEIHNACHTSBAUM

Tipp: In einem mit Wasser befüllten Ständer bleibt der Baum länger frisch.

Heute mitspielen und € 30 Nah&Frisch Einkaufsgutschein gewinnen!

### Heute mitspielen

und Nintendo Switch Konsole im Wert von € 300 von Mondelez Austria Milka gewinnen!





# WEIHNACHTSZEIT ist MILKA SCHOKOHAUS ZEIT

**JETZT**  
Hüttenurlaube  
in Österreich  
**GEWINNEN!**

1. Milka Schokohaus bauen
2. Mit #milkaschokohaus posten und gewinnen



**NUR FÜR  
KURZE ZEIT**



Mehr Infos zum Gewinnspiel, Bauanleitung  
und Tutorial auf [www.milka.at](http://www.milka.at)

**Milka**  
Weihnachten & Milka, das gehört zsmmm

# Griass eich!

**D**er Advent wird wohl dieses Jahr noch ein bisschen stiller als sonst. Für diese besondere Zeit haben wir uns vom *Griass di* auch etwas Besonderes einfallen lassen: Bei unserem Adventkalender auf der Titelseite könnt ihr jeden Tag im Advent vorweihnachtliche Geschenke gewinnen. Einfach den QR-Code rechts im Kastl scannen oder die Webadresse eingeben – und schon seids dabei!

**Festlich genießen.** Natürlich haben wir auch in diesem Heft feine Ideen für die Vorweihnachtszeit und fürs große Fest vorbereitet – von kreativer Weihnachtsbäckerei bis hin zu einem dreigängigen Gansl-Menü. Apropos: In unserer Rubrik „Nah is guat“ haben wir uns auf einen Gänsemarsch ins Waldviertel begeben – und uns gemeinsam mit Kaufmann Othmar Josef angeschaut, wie die Weidegänse von Michaela und Klaus Tiefenbacher so leben.

**Wintergaudi.** In eine zauberhafte Winterlandschaft tauchen wir mit unserem Besuch auf der Tonnerhütte am steirischen Zirbitzkogel ein. Hier erleben Kauuffrau Michaela Moser und ihre Familie Rodelgaudi pur. Was die weiße Jahreszeit sonst noch zu bieten hat, haben wir in „Mei Winter“ für euch zusammengestellt.

**Gschichtn, die bewegen.** Vor einiger Zeit haben wir einen Brief von einem Nah&Frisch Kunden bekommen, der nach einem Unfall körperlich beeinträchtigt ist und sich dafür bedankt, wie toll ihn sein Kaufmann und dessen Team unterstützen. Wir haben Ernst Platzer in Niederwaldkirchen besucht – und eine ebenso berührende wie beeindruckende Lebensgeschichte erfahren.

Vü Spaß beim Lesen, eine geruhsame Weihnachtszeit, ein wunderschönes Fest und an guatn Rutsch ins neue Jahr!

*Eure Griass di Redaktion*



## DER GRIASS DI *Adventkalender*

**MITSPIELEN & JEDEN TAG  
GEWINNEN!**



<https://www.nahundfrisch.at/de/griass-di/advent>

*Einfach den QR-Code scannen oder die Url eingeben – damit kommts ihr zum täglich aktuellen Gewinnspiel.*

*Android Handys brauchen einen QR-Code-Scanner. Den gibts im App-Store auf eurem Handy gratis zum Runterladen.*

*Jeden Tag mitspielen: Einfach den QR-Code jedes Mal, wenna mitmachen wollts, neu scannen (oder Url eingeben) – und schon seids dabei!*

*Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Die eingesandten Daten können von Nah&Frisch für Marketingzwecke verwendet werden.*



Seite 46



Seite 32



Seite 40



Seite 34



Seite 22



Seite 72



Seite 74

# Griass di im Winter

6 **Liabe Leser, liabe Leit!**

8 **Kraut und Ruam**

Gschichtn und Ideen für einen schönen Winter.

## Kochen mit'm Jahr

12 **Süßer Advent**

Neue Ideen am Keksteller.

19 **Küchenklassiker**

Rindsgulasch.

20 **Lieblingsrezepte**

Kochideen unserer Leserinnen.

22 **Gans, ganz fein**

Gansrezepte für die Festtage.

28 **Kuchltipps**

Nachhaltigkeit in Küche und Haushalt.

31 **Gemüse der Saison**

Die Zwiebel.

32 **Die Würze des Winters**

Heimische und exotische Gewürze.

## Z'Haus in da Region

34 **Der Lauf der Kramperln**

Kinder-Krampuslauf in Thumersbach.

40 **Gänsemarsch im Waldviertel**

Die Weidegänse von Klaus und Michaela Tiefenbacher.

46 **Rodelgaudi am Zirbitzkogel**

Faszination „Bergaufrodeln“ rund um die Tonnerhütte.

54 **Mei Wirtshaus**

Das Maxingstüberl in Wien.

56 **Mei Weg**

Sandra Schweighofer erzählt, was sie an ihrem „lieben Geschäftl“ so schätzt.

58 **Spirituosen mit Sinn**

„HochBROTzentiges“ von Familie Aschauer.

60 **Gutes aus'm Dorf**

Lokale Spezialitäten unserer Kaufleute aus ganz Österreich.

## Guat leben

62 **Garteln im Winter**

Was jetzt im Garten zu tun ist.

64 **Klöckeln, krupfen & keppeln**

Traditionelle Winterbräuche aus dem Salzkammergut.

68 **Mei Winter**

Besinnliches und Sportliches für die ganze Familie.

72 **Bücher-Dekohänger**

Wie aus alten Schwarten vorweihnachtliche Schmuckstücke werden.

74 **Gschichtn aus'm Leben**

Ernst Platzer erzählt, wie er die schwierigste Zeit seines Leben gemeistert hat.

80 **Besinnliche Seitn**

Heiteres und Bewegendes.

81 **Regionalrätsel**

83 **Virtuelle Winter-Helferlein**

Apps und Web-Tipps für die kalte Jahreszeit.

## Unsere Kaufleut

84 **„Mei Eck“**

Kauffrau Lisa Tavare stellt ihre Frühstückskreationen vor.

86 **Wos tuat si bei Nah&Frisch?**

Nachrichten von Kaufleuten aus ganz Österreich.

94 **Do samma dahoam**

Alle Stationen unserer Ausgabe.

96 **Persönlich für eich da**

Kauffrau Petra Gruber aus Weißenbach bei Liezen.

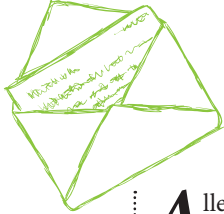
98 **Pfiat eich!**

Ein Blick ins nächste *Griass di*.

## IMPRESSUM

**Medieninhaber und Herausgeber:** ZEV Nah&Frisch Marketingservice GmbH, 1020 Wien, Radingerstraße 2a, Tel.: +43 1 214 56 95-0, E-Mail: griassdi@nahundfrisch.at, www.nahundfrisch.at **Geschäftsführung:** Hannes Wuchterl, Thomas Zechner **Projektteam:** Nicole Enzminger, Nora Hauptmann, Martina Krasa **Redaktion und Produktion:** Marcus Fischer (www.worthandlung.at) **Artdirektion:** Daniela Vallaster (www.vallaster.co.at) **Fotoredaktion:** Natascha Trimmel (www.fotoredaktion.at) **Autoren dieser Ausgabe:** Christine Fehringer, Marcus Fischer, Ute Fuith, Alexandra Gruber, Martin Huber, Marko Locatin, Flora Seebenstein, Judith Welzl **Lektorat:** Sylvia Eisenreich, Karin Novak (www.textpertin.at) **Lithografie, Produktions-/Druckmanagement & Anzeigenbewirtschaftung:** A4 Media GmbH (www.a4media.at) **Druckerei:** Walstead NP Druck GmbH (www.walstead-ndruck.com) **Erscheinungsweise:** 4x jährlich, erhältlich in allen Nah&Frisch Geschäften. Alle Informationen und Artikel dienen lediglich zu Informationszwecken sowie Zwecken der Meinungsbildung und sind nach bestem Wissen und Gewissen erstellt worden. Die Redaktion übernimmt keine Gewähr für die Aktualität und Korrektheit der bereitgestellten Informationen. Gedruckt auf PEFC-zertifiziertem Material.

# Liabe Leser, liabe Leit!



Wir freuen uns über eure Zusendungen – egal ob per Brief, E-Mail, Postkarte oder Brieftaube.

**A**lle Jahre wieder, Weihnachtszeit, Advent, Meine Weihnachtsgedanken – das sind nur einige der Titel der Gedichte, die uns für die aktuelle Ausgabe erreicht haben. Sogar ein Corona-Gedicht war darunter. Ein ganz herzliches Dankeschön für die vielen berührenden Zeilen! Wir werden uns wie immer bemühen, jene Gedichte, die es nicht in die aktuelle Ausgabe geschafft haben, zu einem anderen passenden Zeitpunkt zu veröffentlichen.

Auch für die zahlreichen Rezepte, Kuchltipps und kleinen Texte, wie die nebenstehende Gschicht „Krampus und Nikolaus anno dazumal“, möchten wir uns bedanken. Über diese persönlichen Rückblicke freuen wir uns immer ganz besonders, weil sie in vielen von uns Erinnerungen an eine vergangene Zeit wecken.

**Schreibts uns!** Für die Frühjahrsausgabe suchen wir Gschichten rund um Ostern und den Frühlingsbeginn. Witzige Sprüche von Kindern, kleine Hoppalas, lustige Begebenheiten oder große Überraschungen – alles ist willkommen! Natürlich freuen wir uns auch über andere Beiträge. Die aktuellen Themen stehen im grünen Kastl rechts. Für jeden abgedruckten Beitrag gibts wieder einen Nah&Frisch Einkaufsgutschein.

Symbolabbildung



Herzlichen Dank für eure Zusendungen! Nah&Frisch Einkaufsgutscheine gehen an: Birgit B., Elfriede B., Claudia F., Engelbert G., Birgit H., Elfi H., Martin H., Monika H., Tanja H., Birgit K., Roswitha K., Anna L., Gertraud L., Johanna L., Andrea P., Sabine P., Elisabeth S., Anna W.

## SCHREIBTS UNS!

Für die Frühjahrsausgabe von **Griäß di** (Einsendeschluss: 31.12.2020) suchen wir:

**Gschichtn & Anekdoten**, wie z. B. schöne oder witzige Erlebnisse rund um Ostern und Frühling.

**Sprüche, Witze, Lebensweisheiten**

**Lieblingsrezepte**, die man im Frühjahr gern einmal ausprobiert.

**Kuchltipps**  
Ratschläge für mehr Nachhaltigkeit in Küche und Haushalt.

**Gschichtn aus'm Leben**  
Wer möchte seine Lebenserfahrung teilen – z. B. in Form eines persönlichen Interviews?





## Lob & Anregungen



**Sehr geehrtes Griaß di Team!**  
Durch Zufall bin ich auf Ihre Zeitschrift gestoßen und wirklich sehr begeistert. Mittlerweile habe ich mir meine zweite Ausgabe geholt und freue mich schon auf die nächste Ausgabe!

Was mir persönlich so gefällt, sind die Regionalität, das Brauchtum und vor allem, dass es einfach um Beiträge und Themen aus meinem Umkreis geht. Der Fokus wird hier auf das, was quasi vor der Haustüre stattfindet, gelegt. Zeitschriften, die ständig vom neuen Lifestyle und von Urlaubsreisen und Luxusgütern etc. berichten, gibt es zuhauf.

Aber das, was mir wichtig ist, die Heimat, das damit verbundene Gefühl, das finde ich in Ihrer Zeitung wieder.

Herzlichen Dank dafür!

Elfi H., per E-Mail

Liebe Frau H.! Herzlichen Dank für Ihre Zuschrift, es freut uns sehr, dass wir mit der Blattlinie Ihre Interessen treffen. Wir bemühen uns weiterhin, den Fokus „vor der Haustüre“ beizubehalten.

### Grüße aus Holland

Hallo, ich komme aus Weiz und wohne in Holland. Jedes Jahr bin ich ein paar Mal in Weiz auf Familienbesuch und freue mich immer, wenn ich ein Griaß di von Nah&Frisch mitnehmen kann. Alle Geschichten und Rezepte sind einfach wunderbar und erinnern mich an die Steiermark. In einem habe ich das beste Rezept für Kürbissuppe gefunden. Und ich habe auch ein holländisches Rezept für Chicorée für euch (S. 20). Vielleicht schmeckt es euch so gut wie mir!

Liebe Grüße aus Holland!

Sabina P., per E-Mail

## Fehlerteufel

Leider ist uns in der letzten Ausgabe ein ärgerlicher Fehler unterlaufen, auf den uns zwei Leserinnen telefonisch aufmerksam gemacht haben. In der Rubrik „Frisch vom Baum & Strauch“ haben wir die Vogelbeere vorgestellt – auf dem dazugehörigen Foto wurde aber der „Gewöhnliche Schneeball“ abgebildet. Wir bedauern den Fehler und werden künftig noch mehr darauf achten, dass derartige Verwechslungen nicht mehr vorkommen.

Die Griaß di Redaktion

## Mei Gedicht



**Im Advent bei Kerzenschein  
die Kindheit fällt uns wieder ein.  
Ein Adventkranz mit seinen Kerzen  
lässt Frieden strömen in unsere  
Herzen.**

**Des Jahres Hektik langsam  
schwindet  
und Ruhe endlich Einkehr findet.  
Ein Tag, er kann kaum schöner sein,  
als im Advent bei Kerzenschein.  
Andrea P., 8280 Fürstenfeld, Stmk.**

## Mei Gschicht

### Krampus und Nikolaus anno dazumal

Früher verfügte noch jedes Geschäft über ein Schaufenster, welches je nach Jahreszeit gestaltet wurde. Anfang Dezember erfolgte meist der Umbau für die Krampus- und Nikolauszeit. Eine Dreiergruppe bestehend aus Nikolaus im Vordergrund und zwei begleitende Krampusse im Hintergrund.

Der Heilige gütig blickend im Bischofsgewand mit seinem Stab und dem Sack mit den Geschenken. Die grimmig blickenden Begleiter mit Ruten und geschulterter Butte, um die schlimmen Kinder zu bestrafen oder sogar mitzunehmen. Da es schon früher dunkel wurde, wurde der Innenraum der Aus-



lage mit Scheinwerfer beleuchtet. Der Nikolaus erstrahlte in seinem Gewand, wogegen die Gesichter seiner Begleiter in höllischem Rot hervorschaute.

So standen der Nikolaus und die Krampusse nicht nur aus Schokolade in den Regalen, sondern konnten in Originalgröße bewundert werden.

Durch diese Bilder motiviert und beeindruckt, ging es ans Wunschzettelschreiben sowie das Lernen eines Nikolausgedichtes, man wollte ja das Wohlwollen des Heiligen gewinnen und möglichst wenig mit seinen Begleitern zu tun haben. Wie es dem Schreiber damals erging, wollen wir hier nicht verraten.

Mit freundlichen Grüßen  
Engelbert G., 9335 Lölling, Ktn.



# Kraut und Ruam im Winter

Mit dem Winter treten wir in die stillere Jahreszeit ein – die Natur begibt sich zur Ruhe, und auch wir wenden jetzt gerne den Blick nach innen. Anregungen für eine stimmungsvolle Winterzeit.



## DER GIMPEL

Jetzt kann man den farbenprächtigen Gimpel an Vogelhäuschen beobachten. Der rote Bauch und das schwarze Köpfchen des Männchens erinnern an die Talare von Domprälaten, was ihm den Spitznamen „Dompfaff“ eingebracht hat. „Gimpel“ war auch als Schimpfwort für einfältige Menschen gebräuchlich, da der leicht zu fangende Vogel als dumm galt.

Lostag:

## ST. LAZAR

Am 17. Dezember wird dem heiligen Lazarus gedacht, der ein enger Freund Jesu war. Nach seinem Tod wurde er in einer Höhle bestattet. Mit dem Zuruf „Lazarus, komm heraus!“ erweckte ihn Jesus von den Toten auf.



## Alpaka-Winterwanderung

Durch die verschneite Winterlandschaft rund um Leogang (Sbg.) an der Seite der sanftmütigen, neugierigen Gefährten zu wandern, bringt Körper und Seele in Einklang. Familie Riedlsperger begleitet mit ihren Alpakas die etwa zweistündige Wanderung und beantwortet gerne alle Fragen rund um die flauschigen Minikamele. Kontakt Familie Riedlsperger: Telefon 0650/551 91 60.

## Lebendige Mariazeller Krippe

Die lebendige Krippe ist ein Höhepunkt des Mariazeller Advents: Ochsen, Esel und Schafe befinden sich im Stall und können gestreichelt werden, die in Tracht gekleideten Figuren der schwangeren Maria und von Josef stehen daneben. [www.mariazeller-advent.at](http://www.mariazeller-advent.at)

{GEDICHT}

## Advent

Es treibt der Wind im Winterwalde  
die Flockenherde wie ein Hirt,  
und manche Tanne ahnt, wie balde  
sie fromm und lichterheilig wird,  
und lauscht hinaus. Den weißen Wegen  
streckt sie die Zweige hin – bereit,  
und wehrt dem Wind und wächst entgegen  
der einen Nacht der Herrlichkeit.

Rainer Maria Rilke (1875–1926)

## BAUERNREGEL

Ist Sankt Lazar (17.12.)  
nackt und bar, gibts ein  
schönes neues Jahr.

Eine gute  
Decke von  
Schnee bringt  
Winterkorn  
in die Höh.

## ALPINER THERMEN-ADVENT

Wenn es rund um die Therme St. Kathrein nach Zimt duftet, hat das Weihnachtsdörfchen in Bad Kleinkirchheim (Ktn.) wieder geöffnet. Kunsthandwerk, musikalische Darbietungen und Kärntner Spezialitäten erwarten die Besucher. Der Weg zur Kirche St. Kathrein erstrahlt in stimmungsvollem Kerzenschein.

[www.badkleinkirchheim.at](http://www.badkleinkirchheim.at)





## DOLOMITENLAUF

An der größten Langlaufveranstaltung Österreichs können Profis, Amateure und Genusssportler teilnehmen. Sechs Bewerbe stehen je nach Können zur Auswahl. Ein Besuchermagnet ist der „Dolomitenprint“, der von den besten 30 Athleten ausgetragen wird. 21. bis 24. Jänner in Lienz. [www.dolomiten-sport.at](http://www.dolomiten-sport.at)

Lostag:

### HL. PAULI

Am 25. Jänner wird der Bekehrung des Saulus gedacht. Er war Pharisäer und mit der Verfolgung der Christen beauftragt. An diesem Tag soll ihm Christus erschienen sein, was ihn zum Christentum übertreten und den Namen Paulus annehmen ließ.

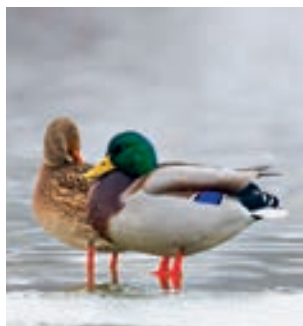


## Die Kraft des Rauchs

Alle Sorgen mögen sich in Rauch auflösen – getreu diesem Motto wird seit Jahrtausenden geräuchert. Selbst Neandertaler nutzten bereits Rinden und Kräuter, um ihre Götter milde zu stimmen. Heutzutage erlebt Räuchern als Ritual des Neuanfangs in den Nächten um den Jahreswechsel eine Renaissance. Wer das Jahr besonders aromatisch begrüßen möchte, mischt Rosenweihrauch, Salbei und Mandarinenschalen.

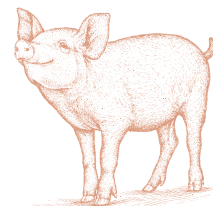
## Warum Enten nicht festfrieren

Der Körper der Enten funktioniert wie ein Wärmetauscher. Das abgekühlte Blut der Füße wird durch das 40 Grad warme Blut der Arterien laufend erwärmt und zurückgeleitet. So bleiben die Füßchen immer gut warm.



## Warum bringen Schweine Glück?

Auch wenn es sich im Mittelalter einbürgerte, Verlierer als Trostpreis mit einem Schwein zu verspotten, waren sie letztendlich doch die Glücklichen. Schweine waren leicht zu ernähren und gaben reichlich Fleisch. Wahrscheinlich ist auch die Formulierung „Schwein haben“ für unerwartetes Glück auf diesen Umstand zurückzuführen.



### BAUERNREGEL

Sankt Paulus (25.01.)  
kalt mit Sonnenschein,  
wird das Jahr wohl  
fruchtbar sein.

Die größten Ereignisse, das sind nicht unsere lautesten, sondern unsere stillsten Stunden.

Friedrich Nietzsche



## Dreikönigsbrauch in Gmunden

Am Abend des 5. Jänner überquert das in historische Gewänder gekleidete Doppelquartett Edelweiß den Traunsee per Schiff.

In der Loggia des Gmündner Rathauses geben die acht Sänger althergebrachte Dreikönigslieder zum Besten, bis die Glöckler mit ihren hell erleuchteten Lichterkappen aus allen Richtungen eintreffen. Der Brauch geht auf die „Drei-Königs-Legende“ zurück, die besagt, dass an diesem Abend die Heiligen Drei Könige am Lacus Felix (dem Traunsee) Rast gemacht und Lieder ihrer Heimat gesungen haben. [www.eventsgmunden.at](http://www.eventsgmunden.at)

# Für den perfekten Dessertmoment zu Hause.



Kati Bellowitsch | CreMISSIMO Fan



## GLÜHWEIN-EIS

Ca. 15 min. | einfach

### ZUTATEN

- 1 kleines Glas (175 g Abtropfgewicht) entsteinte Sauerkirschen
- 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
- 1 Beutel Glühweingewürz
- 1 leicht gehäufter TL Speisestärke
- 20 g Zartbitterschokolade
- 8 Kugeln CREMISSIMO Schwarzwälder Kirsch

### SO GEHT'S

1. Kirschen abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. Kirschsaft und Bourbon-Vanillezucker aufkochen. Glühweingewürz darin bei milder Hitze zugedeckt ca. 10 Minuten ziehen lassen.
2. Beutel aus dem Saft nehmen. Saft aufkochen. Speisestärke und wenig kaltem Wasser glatt rühren. In den kochenden Saft rühren. Kirschen unterheben und aufkochen lassen.
3. Von der Schokolade mit einem Sparschäler Späne abschneiden. Vom Eis mit einem Esslöffel jeweils zwei Kugeln abstechen. Mit Kirschen auf Desserttellern anrichten. Mit Schokospänen bestreuen.

So schmeckt der Winter

Entdecke weitere köstliche CreMISSIMO-Rezeptideen unter [cremissimo.at/rezepte](https://cremissimo.at/rezepte)





### Winter-Wunder-Schneeschuhwandern

„Mit uns ist gut knirschen“ lautet das Schneeschuhwander-Motto im Naturpark Sölk­täler (Stmk.). Neben gemeinsamen Wanderungen steht auch „Das kleine Einmaleins des Schneeschuhwanderns“ auf dem Programm: 10. bis 21. Februar. [www.steiermark.com](http://www.steiermark.com) (Suchbegriff: Winter Wunder)

Am Grunde des  
Herzens eines  
jeden Winters  
liegt ein Früh-  
lingsahnen.

Khalil Gibran (1883–1931)



### Rudentanz in Sierning

Seit dem 18. Jhd. werden am Faschingsdienstag beim Kirtag in Sierning Landler getanzt und freche Gstanzln gesungen. Die Tanzgruppen, Ruden genannt, kommentieren spöttisch die Geschehnisse im Ort und in der Region. Der Rudentanz wurde 2013 in die Liste der Immateriellen Kulturgüter der UNESCO aufgenommen. [www.rudentanz.at](http://www.rudentanz.at)

### FRÜHBLÜHER HUFLATTICH

Schön langsam beginnt der Huflattich in kräftigem Gelb zu blühen. Aus den Blüten und Blättern der Pflanze gewonnene Tees und Säfte (in der Apotheke bzw. im Reformhaus erhältlich) lindern Reizhusten.



### Bratenstehlen im Ländle

Gumpiger Donnerstag wird der Donnerstag vor dem Aschermittwoch in Vorarlberg genannt.

In einigen Orten Vorarlbergs soll im Mittelalter an diesem Tag das Stehlen von Braten aus der Klosterküche erlaubt gewesen sein. Heute bereiten Einwohner und Gastronomie Braten zu, die dann von verkleideten Dieben – z. B. von Mitgliedern der Freiwilligen Feuerwehr – entwendet und dann unter großem Hallo gemeinsam verputzt werden.



Lostag:

### HL. EULALIA

Am 12. Februar wird der heiligen Eulalia gedacht. Sie hat sich bereits als junges Mädchen dem christlichen Glauben verschrieben und selbst die schlimmsten Foltern konnten sie nicht davon abbringen. Ihre Gebeine sind in der Kathedrale von Barcelona begraben, deren Namensgeberin sie ist.



### SCHWIMMENDE KIRCHERLN

Am Abend vor Maria Lichtmess gedenkt Bad Eisenkappel (Ktn.) einer Überschwemmung.

Die Einwohner tragen am 1. Februar ihre mit Kerzen erleuchteten, aus Holz und Papier nachgebauten Kirchlein zum Vellachbach und übergeben sie den Fluten. Dieser Brauch geht auf eine Überschwemmung im Mittelalter zurück, bei der nur das Kirchlein „Maria Dorn“ von den Wassermassen verschont geblieben war. [www.bad-eisenkappel.info](http://www.bad-eisenkappel.info)

# *Süßer* ADVENT

Weihnachtsbäckerei versüßt kleinen und großen Naschkatzen  
die Adventszeit. Vorschläge für neue Ideen am Keksteller.



**Hefezupfbrot mit  
Haselnusskrokant**

REZEPT: SEITE 16



## Kakao-Mandel-Kekse

REZEPT: SEITE 16



**Blutorangenkuchen  
mit Kürbiskern-Crunch**

REZEPT: SEITE 17



**Kandierte Orangen  
mit Zartbitterglasur**  
REZEPT: SEITE 17



**BUCHTIPP:**  
*„Hello Santa“  
Backen – Lesen –  
Genießen,  
€ 28,80,  
Jan Thorbecke  
Verlag,  
[www.verlags-  
gruppe-patmos.de](http://www.verlags-<br/>gruppe-patmos.de)*



## Hefezupfbrot mit Haselnusskrokant



### ZUTATEN FÜR 1 ZUPFBROT

Zubereitungszeit: 1 Stunde 15 Minuten  
 Ruhezeit: 1 Stunde 40 Minuten  
 Backzeit: ca. 30 Minuten

FÜR DEN TEIG:  
 35 g frische Hefe  
 200 ml lauwarme Milch  
 50 g weißer Zucker  
 500 g Mehl  
 1 Päckchen Vanillezucker  
 1 Prise Salz  
 50 g weiche Butter  
 2 Eier (Größe M)

FÜR DIE FÜLLUNG:  
 100 g weiche Butter  
 150 g Zucker  
 1 TL Zimt  
 80 g Haselnusskrokant

AUSSERDEM:  
 etwas Butter zum Einfetten  
 Kastenform 25 cm

### ZUBEREITUNG

1 Für den Teig die Hefe in die lauwar-  
 me Milch bröseln, 10 g Zucker unter-  
 rühren und zugedeckt 10 Minuten  
 ruhen lassen. Mehl, restlichen Zucker,  
 Vanillezucker und Salz in eine Schüssel  
 geben, gründlich vermischen, die Hefe-  
 milch zugießen und mit der Butter und  
 den Eiern zu einem glatten Teig verar-  
 beiten. Sollte der Teig zu klebrig sein,  
 noch etwas zusätzliches Mehl zugeben.  
 Zugedeckt an einem warmen Ort eine  
 Stunde gehen lassen.

2 Anschließend den Teig noch einmal  
 durchkneten und zu einem Rechteck in  
 der Größe ca. 25 × 30 cm und ca. 1 cm  
 dick ausrollen.

3 Für die Füllung den Teig mit der But-  
 ter bestreichen. Zucker mit Zimt und  
 Haselnusskrokant mischen und gleich-  
 mäßig über den Teig streuen. Den Teig  
 längsseitig in 5 Streifen schneiden. Die

Teigstreifen mit der bestrichenen Seite  
 nach oben aufeinander legen. Die gesta-  
 pelten Teigstreifen jetzt in 5 gleich gro-  
 ße Würfel schneiden.

4 Die Kastenform mit Backpapier aus-  
 legen oder mit etwas Butter einfetten.  
 Die geschnittenen Teigwürfel nachein-  
 ander mit einer Schnittfläche nach oben  
 in die Kastenform legen.

5 Zudecken und nochmals 30 Minuten  
 an einem warmen Ort gehen lassen.

6 Den Backofen auf 180°C Ober-/  
 Unterhitze vorheizen. Zupfbrot in der  
 Mitte des Backofens ca. 30 Minuten  
 backen, in der Form abkühlen lassen,  
 stürzen und servieren.

*Tipp: Die Füllung lässt sich vielfältig  
 variieren, z. B. mit Nougat, Eierlikör oder  
 Apfelmus.*

## Kakao-Mandel-Kekse



### ZUTATEN FÜR CA. 30 STÜCK

Zubereitungszeit: 15 Minuten  
 Ruhezeit: 3 Stunden  
 Backzeit: ca. 15 Minuten

125 g Butter  
 125 g Zucker  
 125 g Maismehl  
 150 g gemahlene ungeschälte Mandeln  
 25 g Backkakao  
 1 Päckchen Vanillezucker  
 ½ TL Zimt  
 1 Prise Salz  
 1 TL Backpulver

### ZUBEREITUNG

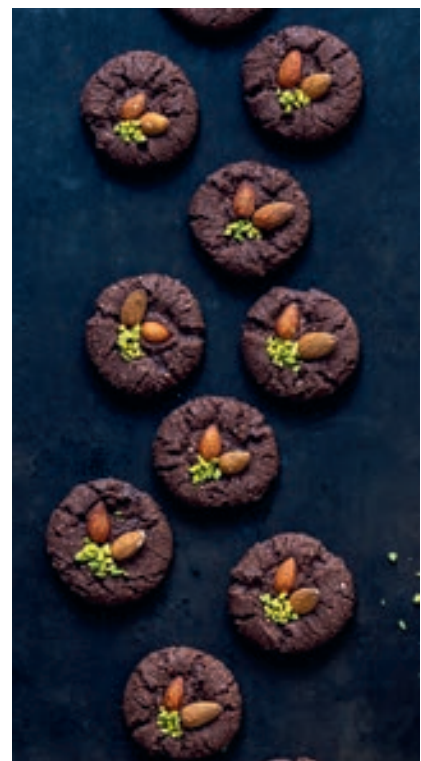
1 Alle Zutaten zu einem geschmeidigen  
 Teig verkneten und für mindestens  
 3 Stunden kalt stellen.

2 Den Backofen auf 180°C Ober-/  
 Unterhitze vorheizen.

3 Aus dem Teig ca. 30 Kugeln  
 (ca. 1,5–2 cm Durchmesser) formen,  
 auf ein mit Backpapier ausgelegtes  
 Backblech legen und ca. 15 Minuten  
 backen. Da die Kekse aufgehen, sollten  
 sie nicht zu dicht aneinander platziert  
 und in mindestens zwei Backvorgängen  
 gebacken werden.

4 Zunächst auf dem Backblech und  
 dann auf einem Kuchengitter abkühlen  
 lassen.

*Tipp: Die Kekse mit Mandeln und  
 gehackten Pistazien verzieren.*



## Blutorangenkuchen mit Kürbiskern-Crunch



### ZUTATEN FÜR 1 KASTENKUCHEN

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Ruhezeit: 1 Stunde

Backzeit: 50–60 Minuten

#### FÜR DEN KUCHEN:

125 g weiche Butter

200 g Zucker

2 Eier (Größe M)

150 g Mascarpone

1 Prise Salz

200 g Mehl

3 TL Backpulver

1 unbehandelte Blutorange

Saft einer halben Zitrone

50 g brauner Zucker

#### FÜR DEN KÜRBISKERN-CRUNCH:

2 EL Zucker

2 EL Wasser

100 g Kürbiskerne

#### FÜR DIE GLASUR:

Saft einer halben Zitrone

100 g Staubzucker

#### AUSSERDEM:

Butter zum Einfetten

Kastenform ca. 26 cm

### ZUBEREITUNG

1 Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Butter, Zucker, Eier, Mascarpone und Salz in einer Schüssel mit dem Handmixer schaumig schlagen. Mehl und Backpulver zugeben und gut unterrühren.

2 Die Blutorange heiß abwaschen, trocknen und die Schale fein reiben. Anschließend halbieren und auspressen.

3 Orangabrieb, Zitronensaft und die Hälfte des Orangensaftes zum Teig geben und nochmals kurz verrühren.

4 Die Backform einfetten, den Teig einfüllen, im unteren Drittel auf einem Backgitter mittig platzieren und 50–60 Minuten backen (Stäbchenprobe).

5 In der Zwischenzeit den restlichen Orangensaft mit dem braunen Zucker in einem Topf ca. 5 Minuten leicht sprudelnd zu Sirup einkochen. Abkühlen lassen und beiseitestellen.

6 Für den Kürbiskern-Crunch Zucker mit Wasser in einer Pfanne erhitzen, bis die Masse köchelt. Kürbiskerne zugeben und so lange mit einem Kochlöffel verrühren, bis sich der Zucker an den Kernen abgesetzt hat. Anschließend die Kürbiskerne abkühlen lassen.

7 Den fertig gebackenen Kuchen aus dem Ofen nehmen, in der Form lassen und einige Male mit einem Holzstäbchen gleichmäßig einstechen. Mit dem Orangensirup übergießen und vollständig in der Form (am besten über Nacht im Kühlschrank) abkühlen lassen.

8 Für die Glasur Zitronensaft mit Staubzucker verrühren. Den kalten Kuchen stürzen und auf einem Kuchengitter platzieren. Zitronenglasur mit einem Esslöffel auf dem Kuchen verteilen und die Kürbiskerne darüberstreuen.

*Tipp: Die Kürbiskerne mit einigen Blättern Zitronen- oder Orangethymian würzen.*

## Kandierte Orangen mit Zartbitterglasur



### ZUTATEN

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Ziehzeit: 3 Tage

Trockenzeit: 2–3 Tage

#### FÜR DIE KANDIERTEN ORANGEN:

3 unbehandelte Orangen

600 ml Wasser

600 g Zucker

#### FÜR DIE SCHOKOLADENGLASUR:

150 g Zartbitterkuvertüre

Fleur de Sel

### ZUBEREITUNG

1 Die Orangen heiß abspülen, trocknen, die Enden dünn abschneiden und die Orangen in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden.

2 Das Wasser in einen Topf mit breitem Boden gießen, 300 g Zucker zugeben und aufkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Orangenscheiben in den Sirup legen und kurz aufkochen.

3 Den Topf vom Herd nehmen, abkühlen lassen und die Orangenscheiben im Topf im Sirup abgedeckt 24 Stunden ziehen lassen.

4 Am folgenden Tag die Orangenscheiben aus dem Sirup nehmen und abtropfen lassen.

5 Den Sirup nochmals im Topf mit 150 g Zucker aufkochen, die Orangenscheiben hineingeben und wieder eine Minute leise köcheln lassen. Den Topf vom Herd ziehen, abkühlen lassen und abgedeckt 24 Stunden ziehen lassen.

6 Am dritten Tag wiederum die Orangenscheiben aus dem Sirup nehmen und abtropfen lassen. Den Sirup nochmals im Topf mit 150 g Zucker aufkochen, die Orangenscheiben hineingeben und wieder eine Minute leise köcheln lassen. Den Topf vom Herd ziehen, abkühlen lassen und abgedeckt 24 Stunden ziehen lassen.

7 Am vierten Tag den Topf nochmals mit den Orangenscheiben erhitzen, kurz aufkochen und anschließend die Orangenscheiben zum Abtropfen nebeneinander auf ein Kuchengitter legen.

8 Die Orangenscheiben an der Luft auf dem Kuchengitter ca. 2–3 Tage trocknen lassen, bis sie nicht mehr kleben.

9 Für die Schokoladenglasur die Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen, die Orangenscheiben zur Hälfte in die Kuvertüre tauchen, mit ein paar Flocken Fleur de Sel bestreuen, auf Backpapier legen und trocknen lassen.



**LOIDL**  
Spezialitäten



Ganz nach meinem Geschmack

# Jausnen!

In über 60 Reifekammern werden die LOIDL Salami-Produkte, so wie früher, auch heute noch naturgereift. Und das macht sie besser. Unsere Salami-Meister achten in den bis zu 12 Wochen Reifezeit auf das richtige Zusammenspiel von Luftfeuchtigkeit, Temperatur und Reifungsgrad. Unsere Salami-Produkte werden mit viel Liebe und per Hand verarbeitet – und das schmeckt man auch!



# Rindsgulasch

Ursprünglich ein Hirtenessen der Magyaren fand das Gulasch in der Monarchie seinen Weg nach Österreich, wo es zum Wirtshausklassiker wurde.

Rezept: Nah&Frisch Kauffrau Martina Hönigsberger in Wimpassing an der Leitha, Bgld.

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

600 g Rindfleisch in  
Würfeln  
500 g Zwiebeln in Würfeln  
4 fein gehackte  
Knoblauchzehen  
1 TL Kümmel  
2 EL Schmalz  
3 EL Paprikapulver,  
edelsüß  
2 EL Tomatenmark  
2 EL Essig  
Salz, Pfeffer  
½ EL Kümmel  
1 EL Majoran  
¾ l Rindsuppe

## ZUBEREITUNG

1 Das Schmalz in einem Topf erhitzen. Die Zwiebeln darin bei großer Hitze unter häufigem Rühren goldbraun braten.  
2 Den Knoblauch mit Kümmel, Paprikapulver und Tomatenmark unterrühren. Mit dem Essig ablöschen.  
3 Das Fleisch in den Topf geben, mit Salz, Pfeffer, Majoran und Kümmel würzen, mit der Suppe aufgießen, aufkochen und bei kleiner Hitze ca. 2 Stunden dünsten.





# Lieblingsrezepte unserer Leserinnen

Herzlichen Dank an alle, die uns ihre Winterrezepte geschickt haben!



## Überbackene Chicorée-Röllchen

### ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

4 Chicorée  
Salz, Pfeffer  
Butter  
8 Scheiben Käse, z. B. Emmentaler, 8 Scheiben Kochschinken



### ZUBEREITUNG

1 Den ganzen Chicorée 10 Minuten in Wasser kochen, herausnehmen und abtropfen lassen. Halbieren und den inneren, bitteren Kern rausschneiden. Danach salzen und pfeffern.  
2 Auf eine Scheibe Kochschinken, eine Scheibe Käse

und den halben Chicorée legen, dann einrollen. Wiederholen, bis alle Chicorée in Käse und Schinken eingerollt sind. Alle Röllchen in eine ofenfeste Auflaufform geben, noch ein bisschen groben Pfeffer darüberstreuen und ein bisschen geriebenen Käse.

3 Das Ganze ca. 15 bis 20 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 180 °C backen, bis die Oberfläche goldbraun und der Käse geschmolzen ist. Dazu schmeckt Salat.

Sabina P., per E-Mail

## Speckschnecken

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

180 g Speck  
1 Pkg. Blätterteig  
200 g geriebener Emmentaler  
4 EL Sauerrahm  
etwas Petersilie  
Salz, Pfeffer



### ZUBEREITUNG

1 Den Speck in Würfel schneiden. Den frischen Blätterteig entrollen und mit Sauerrahm bestreichen.  
2 Die unteren zwei Drittel des Teiges mit Speckwürfeln belegen, mit Petersilie bestreuen, salzen, pfeffern und den geriebenen Käse darüberstreuen. Den Teig einrollen und die Rolle in 1 bis 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Schnecken auf einem Backblech bei 200 °C 15 bis 20 Minuten backen.

Johanna L., 8160 Weiz, Stmk.

## Vollwert-Apfelstrudel



### ZUTATEN

FÜR DEN TEIG:  
150 g glattes Mehl  
2 EL Weizenkleie  
1 EL Rapsöl  
1 Prise Salz  
ca. 80–100 ml lauwarmes Wasser  
Mehl zum Verarbeiten  
Rapsöl zum Bestreichen

### FÜR DIE FÜLLE:

750 g Äpfel  
Saft einer Zitrone  
1 Packung Vanillezucker  
50 g gehackte Walnüsse  
Gewürze (Zimt, geriebene Zitronenschale, gemahlener Ingwer, Vanille)  
100 g Vollkornbrösel  
2 EL Rapsöl  
Milch zum Bestreichen



### ZUBEREITUNG

1 Für den Strudelteig aus Mehl, Kleie, Öl, Salz und Wasser einen glatten Teig herstellen. Auf einer sauberen Arbeitsfläche ca. 10 Minuten lang kneten, dabei Teig immer wieder auf die Arbeitsfläche schlagen. Teig mit Öl bestreichen und ca. 30 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.  
2 Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in kleine Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln und mit Vanillezucker, Nüssen und Gewürzen vermengen.  
3 Brösel bei niedriger Hitze mit Öl in einer beschichteten Pfanne rösten.

4 Das Backrohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Strudelteig auf einem bemehlten Küchentuch ausrollen, dann mit beiden Händen dünn ausziehen.  
5 Mit Milch bestreichen. Brösel auf  $\frac{2}{3}$  des Teiges verteilen, Apfelfülle daraufgeben. Strudel einrollen.  
6 Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, mit Milch bestreichen und für ca. 30 bis 40 Minuten backen.

Birgit K., per E-Mail



**SCHREIBTS UNS**  
In der nächsten Ausgabe geht es um Frühlingsschicks. Schickts uns bis 31.12.2020 eure Rezepte an: griassdi@nahundfrisch.at. Für jede Veröffentlichung gibts einen Nah&Frisch Gutscheine!

Ganz ehrlich:

# Wir wollen das Rad nicht neu erfinden.

Und den Apfelsaft  
auch nicht.

neues Design  
bewährter Geschmack



Wir machen unseren g'spritzen Apfelsaft seit jeher gleich: mit besten Äpfeln aus Österreich und klarem Wasser. Da gibt es nix dran zu verbessern. Höchstens die Verpackung. Und die ist jetzt neu. Schlank, schlicht und ehrlich - wie unser Granny's.

Ganz ehrlich. Granny's



# Gans, ganz fein

Die Gans zählt zu den saisonalen Klassikern der Weihnachtszeit. Ideen für einen vielseitigen Gansschmaus.

*Fotos & Rezepte: Melina Kutelas  
Foodstyling Assistenz: Maximilian Appel*

## Warmer Birnensalat mit Ganslaufstrich

REZEPT: SEITE 24





**Geschmorte Rote Rüben  
mit Gänsebrust**

REZEPT: SEITE 27

## Warmer Birnensalat mit Ganslaufstrich



### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

#### FÜR DEN GANSLAUFSTRICH:

200 g Ganslbrust  
2 Schalotten  
3 EL Butter  
2 TL Senf  
1 EL Zitronensaft  
1 EL Balsamico-Essig  
½ Bund Petersilie  
Salz, Pfeffer

#### FÜR DEN BIRNENSALAT:

2 Birnen  
1 EL Butter  
etwas Zitronensaft  
2 Handvoll Salatblätter  
2 EL Olivenöl  
1 EL Apfelessig  
1 TL Senf  
1 TL Honig  
Salz, Pfeffer

#### FÜR DIE BROTCRACKER:

2 EL Olivenöl  
4 Scheiben Roggenbrot

### ZUBEREITUNG

**1** Ganslaufstrich: Ganslbrust von der Haut trennen und in kleine Stücke schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen, Schalotten fein hacken und gemeinsam mit der Ganslbrust herausbraten. Das Fleisch sollte durchgebraten sein. Fleisch und Schalotten dann gemeinsam mit den restlichen Zutaten in einem Zerkleinerer zerkleinern, bis ein grober Aufstrich entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kühl stellen.

**2** Brotcracker: Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Brotscheiben darin knusprig braten. Dann beiseite stellen.

**3** Salat: Birnen in Scheiben schneiden und mit Zitronensaft einreiben. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Birnenscheiben darin anbraten, bis diese an den Rändern leicht angebräunt sind.  
**4** Olivenöl, Apfelessig, Senf und Honig in einer Schüssel vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann mit den Salatblättern vermischen und mit den Birnen auf Tellern anrichten.  
**5** Den Ganslaufstrich auf den Brotcrackern verteilen und gemeinsam mit dem Salat servieren.

## Gebratenes Gansl mit Kartoffelknödeln und Rotkraut



### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

#### FÜR DIE GANS:

4–5 kg Gans im Ganzen  
1 EL Orangenschale  
1 EL Majoran, getrocknet  
Salz, Pfeffer  
3–4 Äpfel  
2–3 Birnen  
1–2 braune Zwiebeln  
1 Bund Thymian

#### FÜR DAS ROTKRAUT:

1 Kopf Rotkraut  
2 EL Apfelessig  
200 ml Rotwein  
50 ml Orangensaft  
2 Lorbeerblätter  
½ EL Pfefferkörner  
3 Gewürznelken  
1 Stange Zimt  
50 g brauner Zucker  
150 g Maroni, gehackt

#### FÜR DIE KARTOFFELKNÖDEL:

1 kg mehliges Kartoffel  
2 Schalotten  
½ Bund Petersilie  
50 g Butter  
200 g Mehl  
4 Eidotter  
50 g Kartoffelstärke  
etwas Muskatnuss  
Salz, Pfeffer  
40 g Butter

#### FÜR DEN BRATLSAFT:

150 ml Bratfett/Fond  
150 ml Rotwein  
1 TL Maisstärke  
Salz, Pfeffer

### ZUBEREITUNG

**1** Den Ofen auf 150°C vorheizen. Die Gans außen und innen mit Salz, Pfeffer, Majoran und Orangenschale einreiben. Äpfel (bis auf einen) und Birnen vierteln und entkernen, Zwiebeln schälen und vierteln und mit dem Thymian in die Gans stopfen. Mit einem ganzen Apfel die Öffnung der Gans verschließen und mit Küchengarn zusammenbinden.

**2** Die Gans in ein tiefes Backblech stellen und dieses etwa 2 cm mit Wasser auffüllen. Dann im Ofen für etwa 2 ½ Stunden braten. Dabei alle 30 Minuten die Gans mit dem Fett übergießen. Sollte die Haut schon zu dunkel werden, mit Alufolie abdecken. Nach 2 ½ Stunden die Hitze auf 200°C erhöhen und für etwa 20 bis 30 Minuten braten, bis die Haut knusprig wird.

**3** Das Rotkraut in feine Streifen schneiden und mit Essig, Rotwein und Orangensaft übergießen. Die Gewürze in ein Gewürzsäckchen geben und für 1 bis 2 Stunden ziehen lassen.

**4** Anschließend das Rotkraut mit Salz und Pfeffer würzen, die gehackten Maroni und Zucker dazugeben, erhitzen und für weitere 35 bis 40 Minuten köcheln lassen.

**5** Knödel: Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen. Dann durch eine Kartoffelpresse drücken. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen. Schalotten und Petersilie fein hacken und in der Butter anschwitzen. Gemeinsam mit den Kartoffeln, der restlichen Butter, Mehl, Dotter, Kartoffelstärke, Muskatnuss, Salz und Pfeffer verkneten. Knödel formen und in einem Topf Wasser knapp unter dem Siedepunkt erhitzen. Knödel darin 6 bis 8 Minuten garen.

**6** Kurz vor dem Servieren 40 g Butter in einer Pfanne braun werden lassen und Knödel darin kurz herausbraten.

**7** Für den Bratlsaft Bratfett/Fond und Rotwein in einem Topf aufkochen, dann Maisstärke dazugeben und unter ständigem Rühren leicht andicken lassen.



**Gebratenes Gansl  
mit Kartoffelknödeln  
und Rotkraut**

REZEPT: SEITE 24

A top-down photograph of a Maroni-Espresso-Parfait with pickled plums. The parfait is served on a light grey ceramic plate with a dark rim, featuring a scoop of chocolate ice cream, a layer of pink plum compote, and a slice of chocolate cake. It is garnished with roasted hazelnuts. A silver spoon rests on the left side of the plate. In the top left corner, a teal bowl contains more roasted hazelnuts. In the top right corner, a cup of coffee and a sprig of greenery are visible. The entire scene is set on a rustic wooden table.

**Maroni-Espresso-Parfait  
mit eingelegten Zwetschken**

REZEPT: SEITE 27

## Geschmorte Rote Rüben mit Gänsebrust



### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

4 kleine Rote Rüben  
2 EL Olivenöl  
2 TL Salz  
8 Zweige Thymian  
2 Schalotten  
250 g Ganslbrust (mit Haut)  
½ TL Salz

### FÜR DIE KAREMELLISIERTEN NÜSSE:

100 g Walnüsse  
1 EL Butter  
2 EL brauner Zucker

### ZUBEREITUNG

1 Den Ofen auf 200°C vorheizen. Die Roten Rüben gut waschen, mit Olivenöl und Salz einreiben. Schalotten schälen und halbieren. Jeweils eine Rote Rübe mit 2 Thymianzweigen und einer halben Schalotte in Alufolie einwickeln und für eine Stunde im Ofen schmoren.  
2 Karamellisierte Nüsse: Butter in einer Pfanne zergehen lassen, Nüsse grob hacken und zur Butter geben, kurz anbraten und Zucker dazugeben. Zucker schmelzen lassen, gut vermischen und auf einem Teller auskühlen lassen, bis das Karamell hart wird.  
3 Die Roten Rüben aus dem Ofen nehmen und Hitze auf 90°C reduzieren. Rote Rüben noch in der Folie lassen, damit diese nicht auskühlen.  
4 Die Haut der Ganslbrust kreuzweise einritzen und mit Salz einreiben. Eine Pfanne ohne Öl erhitzen und Ganslbrust auf der Fettseite etwa 3 bis

4 Minuten anbraten, bis das Fett knusprig wird. Mit der Pfanne für etwa 30 Minuten in den Ofen geben.  
5 Dann vom Fett trennen und in Scheiben schneiden. Rote Rüben schälen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Ganslbrust und Rote Rüben gemeinsam mit den Nüssen auf Tellern servieren.



## Maroni-Espresso-Parfait mit eingelegten Zwetschken



### ZUTATEN FÜR 4-6 PERSONEN

#### FÜR DAS PARFAIT:

200 g gebratene und geschälte Maroni  
1 Vanilleschote  
20 g Butter  
20 g brauner Zucker  
140 ml Milch  
Zesten einer halben Orange  
3 Dotter  
80 g Kristallzucker  
200 ml Schlagobers  
1 Eiklar  
100 g Kuvertüre  
1 Espresso

#### FÜR DIE EINGELEGTEN ZWETSCHKEN:

6 Zwetschken  
300 ml Rotwein  
70 g Zucker  
1 Stange Zimt  
1 Sternanis  
3 Gewürznelken

#### FÜR DIE GARNITUR:

100 g Haselnüsse  
1 EL Butter  
2 EL brauner Zucker

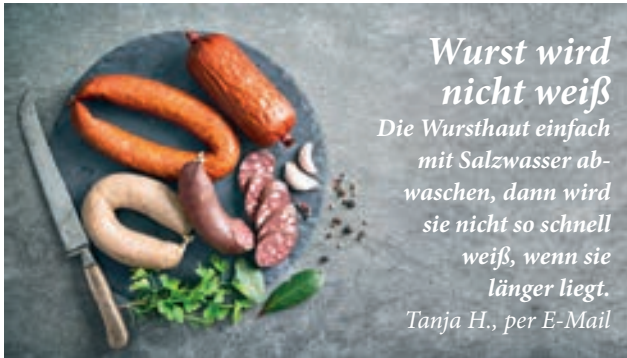
### ZUBEREITUNG

1 100 g Maroni fein hacken und Vanille aus der Schote herauskratzen. Butter in einer Pfanne erhitzen, Vanilleschote darin kurz anschwitzen. Braunen Zucker und Maroni dazugeben und schwenken, bis der Zucker zergangen ist. Dann beiseitestellen und auskühlen lassen.  
2 90 ml Milch und Orangenzenen in einem Topf erwärmen. Eidotter mit 60 g Zucker gut verrühren und in den Topf zur Milch geben. Unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Masse eindickt, dabei nicht zum Kochen bringen. Dann beiseitestellen und auskühlen lassen.  
3 Schlagobers steif schlagen. Eiklar mit den übrigen 20 g Zucker ebenfalls steif schlagen.  
4 Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und Espresso darunterühren. Die übrigen 100 g Maroni mit den übrigen 50 ml Milch in einem hohen Gefäß mit einem Pürierstab pürieren.

5 Espressokuvertüre, Maronipüree und karamellisierte Maroni unter die Milch/Eidotter-Masse heben. Schlagobers und Eischnee ebenfalls unterheben.  
6 Eine Terrinenform (oder Kastenbrotform) mit Frischhaltefolie auslegen, die Masse hineinfüllen und über Nacht in den Tiefkühler stellen.  
7 Zwetschken: Rotwein mit Zucker und Gewürzen zum Kochen bringen. Zwetschken waschen, halbieren, entkernen und zum Rotwein geben. 5 Minuten kochen lassen, dann beiseitestellen und auskühlen lassen.  
8 Garnitur: Nüsse grob hacken, Butter in einer Pfanne schmelzen und Haselnüsse und Zucker dazugeben. Rühren, bis der Zucker zergangen ist, und dann in einem Teller auskühlen lassen.  
9 Parfait 10 Minuten vor dem Servieren aus dem Tiefkühler nehmen und vorsichtig aus der Form stürzen. In Scheiben schneiden und auf Tellern mit den Zwetschken und den Nüssen servieren.

# Kuchltipps

Diese praktischen Haushalts- und Küchentipps unserer Leser schonen Umwelt und Geldbörstel. Wir freuen uns über eure Zusendungen!



## Wurst wird nicht weiß

Die Wursthaut einfach mit Salzwasser abwaschen, dann wird sie nicht so schnell weiß, wenn sie länger liegt.

Tanja H., per E-Mail

## PIZZA-TIPP

Wenn ich Mozzarella für die Pizza reiben möchte, lege ich ihn vorher etwa 20 Minuten in einem Gefrierbeutel ins Tiefkühlfach. Wenn er hart ist, lässt er sich wunderbar reiben.

Anna L., Innsbruck, T



## MAGERE GANS & ENTE

Vor dem Zubereiten schneide ich bei Gans oder Ente alles sichtbare Fett weg. Anstatt es wegzuworfen, lasse ich es als Gänse- oder Entenschmalz mit Zwiebeln und Äpfeln aus. Mit gutem Brot eine herrliche Vorspeise zum Gansbraten.

Burgi H., Pinkafeld, Bgld.

## WEIHNACHTSKARPFEN

Gekochter Karpfen bleibt weißer und fester, wenn man etwas Essig oder Zitronensaft ins Kochwasser gibt.

Martin H., St. Aegyid, NÖ



Nah is quat!

NACHHALTIG HANDELN!

## Nachhaltigkeit in Küche & Haushalt



### Stoffier-Füllung

Wenn ich für meine Enkelkinder aus Wollresten Puppen, Tiere und Bälle häkle, verwende ich zum Befüllen alte Kleidung wie Shirts oder Pullis, die entweder nicht mehr gebraucht werden oder kaputt sind. Somit kann ich auch diese Figuren mit 40 Grad in der Waschmaschine waschen und sie bleiben lange schön.

Roswitha K., 3253 Erlauf, NÖ

### Überreifes Obst

Überreifes Obst schneide ich klein und friere es ein. Hat man 1 Kilo beisammen, kann daraus herrliche Vielfruchtmarmelade gekocht werden.

Claudia F., per E-Mail

### Papier richtig trennen

Wir achten sehr genau auf die Mülltrennung. Auch, dass nichts Unerlaubtes in den Kanal gelangt, z. B. Papiertaschentücher oder Küchenrolle, die ja wesentlich schwerer verrotten als Toilettenpapier. Wir kaufen auch kein gefärbtes Toilettenpapier – die unnötigen Farbstoffe belasten nur enorm das Abwasser.

Elfriede B., 3180 Lilienfeld, NÖ



## Mehr Genuss bei Kuchen & Fisch

Damit die Streusel am Kuchen noch knuspriger werden, kann man einen Esslöffel Honig unter die Masse kneten. Gefrorene Fische langsam in Milch auftauen lassen. Die Milch zieht den Gefriergeschmack aus dem Fisch.

Birgit B., per E-Mail

## SCHREIBTS UNS!

Wir suchen auch fürs nächste Heft wieder Küchentipps aller Art. Für jede veröffentlichte Einsendung gibts einen Nah&Frisch Gutschein. Wir freuen uns auf eure Tipps – per E-Mail an [griassdi@nahundfrisch.at](mailto:griassdi@nahundfrisch.at) oder per Post an Nah&Frisch, Radingerstraße 2a, 1020 Wien, KW Griaß di Leserpost. Einsendeschluss: 31.12.2020

# GROSSE KUNST. OHNE ALLÜREN.



*Österreichs Weine* sind daheim im Herzen Europas, wo kontinentale Wärme mit kühler Nordluft tanzt. In diesem einzigartigen Klima wachsen edle Weine mit geschützter Ursprungs-

bezeichnung – zu erkennen an der rotweißroten Banderole auf der Kapsel und der staatlichen Prüfnummer auf dem Etikett.

[oesterreichwein.at](http://oesterreichwein.at)

WINE<sub>in</sub>MODERATION  
CHOOSE | SHARE | CARE

**ÖSTERREICH WEIN**   
Große Kunst. Ohne Allüren.

# TEUFLISCH GUTE MOMENTE



## Elfin, sagt der Feinschmecker!

In Ihrem Nah & Frisch-Feinkostregal erwarten Sie jetzt die drei Pikanten von Elfin. Köstliche Rollheringe, scharfe Teufelroller und herzhaftes Russen. Zur Jause oder zwischendurch immer ein Genuss.

Pikantes für Genießer  
[www.elfin.at](http://www.elfin.at)





# Die Scharfmacherin

Sie verleiht Speisen ein kräftiges Aroma, ist gut fürs Herz und bringt uns zum Weinen.

**D**ie Speisezwiebel („gelbe Zwiebel“) ist in der heimischen Küche allgegenwärtig. Kein Wunder, ist sie doch eine wahre Geschmacksverstärkerin: Sie verleiht Gerichten mit ihrer Schärfe ein intensives, kräftiges Aroma. Die etwas mildere, leicht süßliche rote Zwiebel ist hierzulande vor allem in Salaten beliebt.

Die „Heilpflanze des Jahres 2015“ wirkt antibakteriell und desinfizierend bei Wunden und Stichen. Ihre Schwefelverbindungen verringern das Herzinfarktisiko und senken sowohl Cholesterinspiegel als auch Blutdruck. In den Wintermonaten erfreut sich Zwiebelsirup besonderer Beliebtheit, da er die Beschwerden bei Husten, Heiserkeit und Verkühlung lindert.



## DIE ZWIEBEL

**NAMEN:** Zwiebel, Zwifel, Unlauch, Nislauch  
**SORTEN:** Speisezwiebel, rote Zwiebel, Schalotte, Frühlingzwiebel, Silberzwiebel, Perlzwiebel  
**ERNTEZEIT:** je nach Sorte unterschiedlich. Sobald die Blätter welken, ist die Zwiebel reif für die Ernte.  
**LAGERUNG:** Kühl, trocken und dunkel gelagert (im Keller oder in der Vorratskammer) sind Zwiebeln bis zu einem halben Jahr haltbar.

## TIPPS GEGEN TRÄNEN

Als Schutz gegen Fressfeinde setzen Zwiebeln bei Verletzungen schwefelhaltige Gase frei, die unsere Nasenschleimhäute reizen. Hausmittel fürs Zwiebelschneiden ohne Tränen: 1. Sehr scharfes Messer verwenden (weniger Zellquetschungen, weniger Gase). 2. Nur durch den Mund atmen (evtl. Wäscheklammer auf die Nase stecken oder Taucherbrille aufsetzen). 3. Zwiebel auf einem nassen Brett schneiden.

Feine Zwiebelrezepte gibts auf [nahundfrisch.at](http://nahundfrisch.at).

### {MEI TIPP}

„Ich leg Fleisch oft über Nacht in Zwiebel und Olivenöl ein. Am nächsten Tag ist es wunderbar zart.“

**Sabine Bauer, Nah&Frisch Kauffrau in Schönbach, NÖ**

„Eine halbe Zwiebel im Kühlschrank immer mit der angeschnittenen Seite nach unten in einem Gefäß aufbewahren – so behält sie das Aroma und andere Lebensmittel nehmen keinen Geruch an.“

**Susanne K., Kundin von Nah&Frisch Kauffrau Michaela Moser in Oberzeiring, Stmk.**

„Wenn ich Zwiebel übrig hab, schneide ich sie klein und frier sie ein. So hält sie sich monatelang.“

**Leopold W., Kunde von Nah&Frisch Kauffrau Sabine Holzer in Wang, NÖ**

### Kurios:

Weltweit arbeiten Forscher daran, eine „augenfreundliche“ Zwiebel zu züchten. Das Problem: Nimmt man ihr die Wirkstoffe, die uns zum Weinen bringen, verliert sie auch ihr Aroma.



1. ANIS  
(LAT. PIMPINELLA ANISUM)



2. KARDAMOM  
(LAT. ELETTARIA CARDAMOMUM)



3. VANILLE  
(LAT. VANILLA PLANIFOLIA)

# Die Würze des Winters

Heimische und exotische Gewürze,  
die nicht nur unsere Weihnachtsbäckerei verfeinern.

*Text:* Christine Fehringer



4. NELKEN  
(LAT. SYZYGIUM AROMATICUM)



5. SALBEI  
(LAT. SALVIA OFFICINALIS L.)



6. SAFRAN  
(LAT. CROCUS SATIVUS)

### 1. ANIS

(lat. *Pimpinella anisum*)

Der ursprünglich im Mittelmeerraum beheimatete Anis ist auch als süßer Kümmel bekannt. Der Kreuzblütler benötigt nährstoffreiche, kalkhaltige Böden an sonnigen Standorten. Seit jeher wird Anis in der Naturheilkunde als Heilkraut bei Erkältungskrankheiten oder bei Verdauungsbeschwerden eingesetzt. Der leicht süßliche Eigengeschmack erinnert an Lakritze bzw. an den griechischen Schnaps Ouzo. Frisch gemahlener Anis soll möglichst bald aufgebraucht werden, da das Pulver rasch sein Aroma verliert.

Anisbögen gehören auf jeden weihnachtlichen Keksteller. Mit 2 Eiern, 100 g Mehl, 80 g Staubzucker, Vanillezucker, geriebener Zitronenschale und 2 EL Anis einen luftigen Teig rühren und diesen in kleinen ovalen Häufchen auf das Backblech geben. 8–10 Minuten im Backrohr backen, mit einer Spachtel noch heiß vom Blech lösen und zum Auskühlen über den Stiel eines Kochlöffels biegen.

### 2. KARDAMOM

(lat. *Elettaria cardamomum*)

Der Grüne Kardamom gehört zur Familie der Ingwergewächse. Verwendet werden die Samen der Kapsel Früchte. Kardamom stammt aus Sri Lanka, Thailand, Südindien und dem Irak. Hierzulande kennt man das Gewürz vorwiegend als Beigabe zum Glühwein oder zu Weihnachtsbäckerei wie Lebkuchen.

### 3. VANILLE

(lat. *Vanilla planifolia*)

Die Gewürzvanille ist eine von 120 Arten der Gattung Vanilla, die zu den Orchideen gehört. Heute kommt der Großteil der weltweiten Vanilleproduktion aus Madagaskar, Réunion und anderen Inseln im Indischen Ozean. Die ölige Flüssigkeit innerhalb der Schote enthält einen großen Anteil des Aromas. Deshalb schneidet man für eine intensive Aromatisierung der Speisen die Frucht der Länge nach auf und kratzt die Samen samt dem öligen Vanillemark heraus. Vanillepulver wird aus den gemahlenden Samen gewonnen und kann alternativ zu den Schoten verwendet werden.

Für Vanillekipferl 500 g Mehl, 350 g Butter, 150 g Staubzucker, 200 g Mandeln und das Mark einer Vanilleschote zu einem Teig verkneten. Kleine Kipferl formen, backen und noch heiß in einem Staub- und Vanillezuckergemisch wenden.

### 4. NELKEN

(lat. *Syzygium aromaticum*)

Nelken sind stark duftende und brennend scharf schmeckende, getrocknete Blütenknospen. Der Gewürznelkenbaum gehört zur Familie der Myrtengewächse und war ursprünglich in Indonesien heimisch. Nach der händischen Ernte wechselt die Farbe der Nelke im Laufe der Trocknung von dunkelrot auf dunkelbraun. Der Inhaltsstoff Eugenol wird wegen seiner schmerzstillenden Wirkung in der Hausmedizin eingesetzt. Das reichlich in Nelken enthaltene Beta Caryophyllen unterstützt den Heilungsprozess bei Entzündungen. Auch wirken Nelken stark belebend und helfen gegen Antriebsschwäche.

In der Küche werden Nelken nicht nur für Süßspeisen verwendet. Hühnerbrustfilet etwa kann gewürfelt und über Nacht mit einer Mischung aus Nelkenpulver, gemahlenem Zimt, Pfeffer, Salz, Kurkuma und Olivenöl mariniert werden. Scharf anbraten, nachgaren und mit Reis servieren.

### 5. SALBEI

(lat. *Salvia officinalis L.*)

Echter Salbei ist eine der ältesten Heilpflanzen. Die heilende Wirkung der hierzulande heimischen Pflanze steckt in den fleischigen, an der Oberfläche samtigen Blättern. Sie sind reich an Bitterstoffen und ätherischen Ölen wie Cineol und Camphen, die die Durchblutung anregen, desinfizierend und keimtötend wirken. Empfohlen wird Salbei bei Husten und Halsweh, zusätzlich ein Löffel Honig in den Salbeitee unterstützt die antibakterielle Wirkung. Das beste Aroma und den höchsten Gehalt an ätherischen Ölen hat Salbei kurz vor der Blüte ab Mitte Mai.

Abseits von Tee ist Salbei auch in der Küche das willkommene Tüpfelchen auf dem I: Frische Blätter lassen sich in heißem Öl knusprig frittieren und passen als Topping auf Nudelgerichte.

### 6. SAFRAN

(lat. *Crocus sativus*)

Im Herbst blüht diese Krokusart, die in der gehobenen Küche einen exquisiten Ruf hat. Vorwiegend im Osten Österreichs findet sie klimatisch geeignete Bedingungen vor. Von der Pflanze werden nur die duftenden Griffel der Blüte getrocknet und verarbeitet. Für ein Kilogramm Safran werden so bis zu 20.000 Blüten benötigt. Das Pflücken ist reine Handarbeit, kein Wunder also, dass Safran zu den teuersten Gewürzen der Welt zählt und als „rotes Gold“ bezeichnet wird. Es enthält Carotinoide, welche die intensive Gelbfärbung der Gerichte verursachen.

Für das schwedische Hefegebäck „Lussekatte“ werden 350 g Mehl, 50 g Zucker, 150 ml Milch, 1 Ei, 50 g weiche Butter, 1 Msp. gemahlener Safran und ½ Würfel Hefe verarbeitet. Ein Dampf anrühren und mit den anderen Zutaten verarbeiten. Teig 1 Stunde gehen lassen. Danach kleine Stücke zu einem Strang rollen, aus diesem kleine S formen und auf das Backblech legen. Mit Ei bestreichen, mit Rosinen verzieren und 10 Minuten backen.





## Der Lauf der kleinen Krampferln

Nah&Frisch Kaufmann Hannes Dreiseitl gibt mit dem Kinder-Krampuslauf Brauchtum an die nächste Generation weiter – und das mit viel Spaß.

*Text & Fotos: Martin Huber*

**I**ch war zwar selbst nie als Krampus unterwegs, der Brauch hat mich aber seit jeher fasziniert. 2003 sind mir dann Kinder in Thumersbach aufgefallen, die schon Ende November als kleine Krampusse verkleidet durch den Ort gelaufen sind. Da hab ich mir gedacht: Diese Mini-Krampusse hätten sich eigentlich eine Bühne verdient.“ Hannes Dreiseitl, der hier in der 1.500-Seelen-Gemeinde Thumersbach am Zeller See sein Geschäft führt, ist einer, der Dinge gerne anpackt.

### **Die Geburt des Mini-Krampuslaufs**

Und so setzte er die Idee gemeinsam mit den „Thumersbacher Grabenteufeln“ – einer Krampus-„Pass“ im Ort, also einer aus mehreren Krampussen bestehenden Gruppe – in die Tat um. Schon beim ersten Lauf waren rund 60



In einer Wohnung „Am Lohningfeld“ machen Elias, Matteo, Fabian und Stefan ihre Krampusausstattung für ihren großen Auftritt bereit. Ihre Kostüme sind gut gepflegt und fein säuberlich gelagert – schließlich will man ja kein schlamperter Krampus sein ...



Beinkleider aus Fell gehören ebenso zum „Kramperl-Gehen“ wie ordentliche Glocken, rostige Ketten und festes Schuhwerk.

kleine Krampusse mit dabei. Das Veranstaltungsformat begeisterte Kinder, Eltern und Zuschauer gleichermaßen. Mittlerweile gilt der Kinder-Krampuslauf in Thumersbach als der größte seiner Art im Bundesland Salzburg.

**Wo die kleinen Krampusse wohnen**  
Szenenwechsel: Eine Wohnung im Thumersbacher Ortsteil Lohningfeld, kurz vor Einbruch der Dunkelheit. Elias, Matteo, Fabian und Stefan sind aufgeregt. Die vier mutigen Buben treffen sich hier, um sich für den Kinder-Krampuslauf anzuziehen. Sie treten dort als „Thumersbacher Lohninghof-Pass“ auf. Fein säuberlich sortiert haben sie ihre Ausstattung im Wohnzimmer aufgelegt. Ihre Eltern helfen ihnen in ihre Gewänder und Schuhe. Zuerst schlüpfen die Nachwuchs-Krampusse in

Hosen, Gamaschen und Oberbekleidung, die aus verschiedenen Fellen bestehen. Schaffelle sind ebenso dabei wie Fuchspelze oder Ziegenfelle. Dann binden sie sich Gürtel mit Glocken ver-

## *Eine „Pass“ ist eine Gruppe aus mehreren Krampussen.*

schiedener Größen um. Neben der Glocke gehört die Rute zu jedem Krampus. Sie wird zumeist aus Birkenreisig hergestellt. Auch Kuhschwänze und Rosschwefel kommen zum Einsatz. Als die

kleinen Krampusse in voller, furchteinflößender Montur dastehen, fragt Elias: „Seids bereit?“ Matteo, Fabian und Stefan antworten mit einem erwartungsvollen, leicht nervösen „Ja“ und die vier Buben machen sich auf den Weg zur Thumersbacher Feuerwehrzugstätte. Dort treffen sich alle Krampuslaufteilnehmer. Noch halten sie ihre handgeschnitzten Holzmasken – Gummi- oder Kunststoffmasken werden beim Lauf nicht zugelassen – in der Hand. Das wird sich schon in wenigen Minuten ändern.

### **Die Kramperln sind los!**

Mit einem Megafon in der Hand begrüßt Hannes Dreiseitl die jungen Krampusse und ihre Begleitpersonen auf dem Vorplatz der Feuerwehrzugstätte. Die Verstärkung seiner »



WINTER  
EDITION

# APFEL- ZIMMM MMMT.

Geschmack, der belebt.  
Römerquelle Emotion Apfel-Zimt.





Wehe, wenn sie losgelassen! Die Passen haben sich formiert und machen sich auf den Weg ins Thumersbacher Ortszentrum, wo sie sich rund um das „Höllengefeuer“ sammeln.



Von der Organisation bis zur Verpflegung hat er alles im Griff: Kaufmann Hannes Dreiseitl.

kräftigen Stimme ist notwendig, um Glockenläuten und Kettenrasseln zu übertönen. Der Organisator erklärt noch einmal den Ablauf der Veranstaltung und weist darauf hin, vorsichtig miteinander und mit den Zuschauern umzugehen. Dann setzt sich der Tross in Richtung Ortszentrum in Bewegung.

#### **Getöse, Gebrüll und Rutenschläge**

Ein furchteinflößendes Getöse erhebt sich, die kleinen Krampusse brüllen, lassen ihre Glocken läuten und die Ketten rasseln, was das Zeug hält. So mancher Besucher bekommt einen Rutenhieb ab, allerdings sind es keine bössartigen, sondern eher liebevolle Schläge. Nach einiger Zeit haben die wilden Gesellen mit ihren Masken, Fellen und Schweifen den Hauptplatz erreicht.

#### **Glückliche Krampusse ...**

Hier, unmittelbar vor dem Kaufhaus Dreiseitl, haben sich bereits Hunderte Zuschauer eingefunden. Die Zeit des Wartens haben sie sich bei hausgemachtem Glühwein und Bosna verkürzt. Die jungen Krampusse drehen zuerst einige Runden um das auflodernde Feuer in der Mitte des Platzes und ziehen alle Register ihres höllischen Könnens in Sachen Gebrüll, Geschepper und Gerasel. Auch die Ruten gehen wieder auf die Suche nach passenden Empfängern, wobei auch hier das Spielerische im Vordergrund steht.

#### **... und höllisch gute Bosna!**

Während das allgemeine Getöse nach einer Weile etwas nachlässt und sich die zotteligen Gesellen immer mehr mit dem Publikum vermischen, haben wir »

#### **DER KRAMPUS**

*In der Schreckensfigur des Krampus vereinigen sich heidnische Fruchtbarkeits- und Winterdämonen mit christlichen Vorstellungen vom Teufel.*

*Die Herkunft des Namens liegt im Dunklen. Manche meinen, er gehe auf das mhd. Wort „Krampr“ (Kralle) zurück, andere sehen eine Nähe zur Bezeichnung „Krampe“ für einen groben Kerl.*

*Typisch für den Brauch war auch die vorübergehende Aussetzung moralischer Regeln, z. B. mit der Erlaubnis andere zu schlagen.*



# Die kleine Vorfreude auf Weihnachten!



Mit dem neuen **Ölz Mini Marzipan Strudel** versüßen Sie sich das Warten auf das lang-ersehnte Fest und die große Bescherung.

Durch die Kombination cremiger Edel-Marzipanfüllung und saftigen Rosinen ist er ein besonderer Genuss für alle Marzipan-Liebhaber.



**...jeder schmeckt, dass Ölz mit Liebe bäckt!**

Ölz der Meisterbäcker • [www.oelz.com](http://www.oelz.com)





Schreckgestalten vor dem Nahversorger. Die Masken der Teilnehmer beim Kinder-Krampuslauf müssen aus Holz gefertigt und von Hand geschnitzt sein. Das ist Thumersbacher Tradition.



Oben: Nikolosackerl als Belohnung für alle Teilnehmer. Unten: Höllisch gute Bosna nach Art des Hauses.

Zeit, uns nach den höllisch guten Bosna zu erkundigen. „Die Zutaten kommen alle aus unserem Geschäft, zubereitet werden sie hier nach einem bewährten Geheimrezept“, lacht Hannes Dreiseitl. „Aber im Ernst – das Wichtigste sind die Bratwürstel, die stammen von der Metzgerei Schultes in Schüttdorf hier aus der Umgebung. Die kommen immer extrem gut an. Jetzt müsst mich aber entschuldigen!“, sagt der Kaufmann und verschwindet in Richtung Geschäft.

#### **Erschöpft und glücklich**

Nach dem Ende des Umzugs kommen die jungen Krampusse im Hinterhof des Kaufhauses zusammen, wo sie endlich die zum Teil recht schweren Masken abnehmen können. Erschöpfte, verschwitzte, aber strahlende Gesichter

kommen darunter zum Vorschein. Aufgeregt tauschen sie ihre Erlebnisse aus, lachen und spielen den anderen so die eine oder andere lustige Szene vor. Am Ende eines ereignisreichen Abends nehmen sie ihr traditionelles Nikolosackerl von Organisator Hannes Dreiseitl in Empfang – und jeder Einzelne der wilden Gesellen bedankt sich ausgesprochen höflich.

#### **Aktuelle Corona-Information**

Der 18. Kinder-Krampuslauf in Thumersbach war eigentlich für den 3. Dezember 2020 geplant. Aufgrund der Corona-Pandemie musste er leider abgesagt werden. Hannes Dreiseitl und sein Team arbeiten bereits an den Vorbereitungen für das Jahr 2021, in dem die Veranstaltung ebenfalls am 3. Dezember vorgesehen ist.

#### **Tradition mit Zukunft**

„Mich freuts, dass wir mit dem Lauf einen alten Brauch aufgenommen und eine neue Tradition im Ort geschaffen haben!“  
**Nah&Frisch Kaufmann  
Hannes Dreiseitl,  
Dorfplatz 11, 5700 Thumersbach/Zell am See, Sbg.**





# *Gänsemarsch im Waldviertel*

Die Landwirte Michaela und Klaus Tiefenbacher ziehen auf ihrem Hof im Waldviertel jedes Jahr rund 2.000 Gänse artgerecht auf. Gemeinsam mit Nah&Frisch Kaufmann Othmar Josef machen wir einen Rundgang auf ihrer Weide.

*Text: Alexandra Gruber Fotos: Sebastian Freiler*





Rund 2.000 Weidegänse werden auf dem Hof der Tiefenbachers jährlich aufgezogen. Hier wird ganz besonders auf die naturnahe Haltung geachtet, die den Gänsen ein artgerechtes Leben ermöglicht.

*„Weidegänse brauchen zweimal so lang wie Mastgänse, um das gewünschte Gewicht auf natürliche Art zu erreichen.“*

Wir spazieren umringt von schnatterndem Federvieh auf einer sanft hügeligen Weide, die von einem Zaun begrenzt wird. Die Waldviertler Landwirte Michaela und Klaus Tiefenbacher nehmen Nah&Frisch Kaufmann Othmar Josef, Waldland-Produktionsleiter Alexander Müller und das *Griaf di* Team mit auf ihren routinemäßigen Gänsemarsch. „Andere gehen joggen, wir umrunden täglich zweimal unsere Gänseweide“, sagt Klaus und lacht. Die Tiefenbachers bewirtschaften etwa 50 Hektar, rund ein Fünftel dieser Fläche ist für die Gänse reserviert. „Die Tiere watscheln tagsüber immer im Freien herum, am Abend kommen sie zum offenen Stall. Wir bieten ihnen drinnen wie draußen Futter und eine Tränke, sie können sich auf dem Gelände frei bewegen“, erzählt Michaela.

**Artgerechte und naturnahe Haltung**

Die Landwirte halten rund 2.000 Weidegänse auf ihrem Hof in Eisengrabern, einer Katastralgemeinde von Jaidhof. Die Tiere haben genug Auslauf und fressen hofeigenes Futter wie Weizen, Mais und Gerste. Im Vergleich zu Mastgänsen brauchen sie mehr als doppelt so lang, bis zu 26 Wochen, um das gewünschte Gewicht von rund vier Kilo zu erreichen. Das Fleisch wird feinfasrig, ist nicht so fett und sehr aromatisch. Die Gänse sind wohl auch glücklicher als ihre beengten Artgenossen. Mitte bis Ende Mai werden die Küken angeliefert und leben dann bis Ende Oktober auf dem Hof. „Wir heizen den Stall am Anfang auf 35 Grad, denn die Jungtiere brauchen die Wärme. Die ersten 14 Tage sind sehr zeitintensiv, wir müssen ständig kontrollieren, dass alle

genügend trinken. Danach drehen wir die Heizung ab, und die Küken dürfen nun das erste Mal nach draußen. Wir streuen jeden Tag Stroh ein, morgens, mittags und abends. Die ersten acht bis zehn Wochen füttern wir sie mit Schrot-Pellets, die wir selber mit einer Maschine herstellen. Danach sind sie fix auf der Weide, und wir müssen das Futter nicht mehr pelletieren.“

**Die Gans ist ein Herdentier**

Die Haltung der Tiere sei im Gegensatz zu Schweinen oder Kühen nach der Aufzuchtphase eher unkompliziert, erzählen die Tiefenbachers. „Unsere Arbeit spielt sich meist im Freien ab, das taugt auch uns am meisten“, lacht die Landwirtin. „Wenn wir in der Früh mit dem Einstreuen beginnen, sind die Gänse schon draußen. Das erleichtert



Nah&Frisch Kaufmann Othmar Josef, Waldland-Produktionsleiter Alexander Müller und die Landwirte Michaela und Klaus Tiefenbacher (v. l.) umrunden die Gänseweide.



Die Tiere haben genügend Auslauf und finden im Freien genauso wie im Stall jederzeit Wasser und hofeigenes Futter wie Weizen, Mais und Gerste.

die Arbeit. Man braucht sich auch keine Sorgen machen, dass ein Tier ausbüxt. Die Gans ist ein Herdentier.“ Von Oktober bis Dezember bringen Michaela und Klaus die Lebewesen zum Waldlandhof in das nahe gelegene Oberwaltenreith. Hier befindet sich das Zentrum von Waldland, einem Zusammenschluss aus etwa 1.000 landwirtschaftlichen Betrieben im Waldviertel.

### Was geschieht mit den Federn?

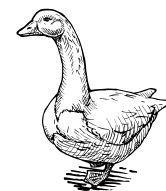
„Bei uns werden die Tiere geschlachtet, verarbeitet und für den Handel vorbereitet“, erzählt Waldland-Produktionsleiter Alexander Müller. „Meine Aufgabe ist es unter anderem, gemeinsam mit den Landwirten zu planen“, erklärt Alexander. „Ich vereinbare mit ihnen, wann und wie viele Tiere angeliefert werden.“ Und was passiert mit

den Federn und den Eiern der Gänse? „Die Federn werden in einer niederösterreichischen Bettfedernfabrik weiterverarbeitet“, so der Produktionsleiter. „Eier legen die Tiere nicht, sie werden maximal ein halbes Jahr alt und noch vor ihrer Geschlechtsreife geschlachtet.“

### Einsatz für artgerechte Haltung

Die fertigen Lebensmittel werden unter anderem an das Großhandelshaus Kiennast geliefert, das seit Jahren mit Waldland zusammenarbeitet. Artgerechte Tierhaltung steht in der Kiennast Nachhaltigkeitsagenda ganz oben – neben den Waldland-Weidegänsen arbeitet das Unternehmen auch mit Vier-Pfoten-zertifizierten Betrieben zusammen. „Dass unsere Produkte über das Großhandelshaus Kiennast auch in vielen Nah&Frisch Geschäften »

## DIE WEIDEGANS



**HALTUNG:** Bereits der Name verrät die Haltung. Die Küken werden im Stall aufgezogen, danach bekommen sie Auslauf auf der Weide. Neben Gras werden sie meist mit hofeigenem Getreide gefüttert. Die österreichische Weidegans ist wesentlich teurer als Mastgänse, doch durch strenge Vorschriften wird gewährleistet, dass die Tiere artgerecht leben.  
**GESCHMACK:** feinfasriges Fleisch, zart, würzig, fettärmer als Mastgänse, weniger Bratverlust als bei Mastgänsen.

# Lenz Moser ist Österreichs Wein



Lenz Moser Selection –  
Weine von höchster Qualität  
und Güte.

 Weinkellerei Lenz Moser

 @weinkellerei\_lenzmoser

 [www.lenzmoser.at](http://www.lenzmoser.at)



Frühjahr und Sommer verbringen die Gänse auf der Weide bei Jaidhof, von Oktober bis Dezember werden sie zum nahe gelegenen Waldlandhof nach Oberwaltensreith gebracht.

**„Immer mehr Menschen ist die artgerechte Tierhaltung wichtig. Das liegt voll im Trend.“**

erhältlich sind, freut uns natürlich ganz besonders“, so Alexander Müller. „Wer bei uns in der Nähe wohnt, kann aber auch direkt am Waldlandhof einkaufen, dort haben wir ein Spezialitätengeschäft und ein Kaffeehaus für unsere Kunden.“

#### **Gutes aus der Nähe**

Nah&Frisch Kaufmann Othmar Josef ist heute aus dem nördlichen Waldviertel angereist, um den landwirtschaftlichen Betrieb zu erkunden. Für sein Geschäft in der Gemeinde Thaya bestellt er beim Großhändler unter anderem Produkte von Waldland. „Meine Kunden schätzen Spezialitäten aus'm Dorf und aus der Region sehr.“ Othmar bietet ein breites Sortiment an Waren aus der Umgebung an und kauft auch bei Direktvermarktern ein. Das Kaufhaus hat er vor drei Jahren übernommen.

Bereits in dieser kurzen Zeitspanne könne er ein Umdenken und mehr Bewusstsein bezüglich Herkunft und Qualität der Produkte bei seinen Kunden erkennen: „Immer mehr Menschen ist außerdem die artgerechte Tierhaltung wichtig. Das liegt voll im Trend.“ Während er mit Michaela und Klaus das umzäunte Gelände erkundet, schnattert und flattert das Federvieh zufrieden auf der Weide. „Kann durchaus sein, dass die eine oder andere dieser Gänse bei mir im Regal landet“, sagt er und lacht.

*Michaela und Klaus Tiefenbacher,  
Eisengraberamt 42, 3542 Jaidhof, NÖ*

*Fleisch von der Weidegans gibt es unter anderem hier: Waldland, Oberwaltensreith 10, 3533 Friedersbach, NÖ.  
[www.waldland.at](http://www.waldland.at)*

**Mehr Bilder gibts via QR-Code!** (Android-Handys benötigen einen QR-Code-Scanner – einfach gratis App downloaden.)



#### **Der hats**



#### **Produkte von Waldland ...**

... gibts unter anderem bei Nah&Frisch Josef, Hauptstraße 12, 3842 Thaya, NÖ.  
[www.nahundfrisch.at/de/kaufmann/josef](http://www.nahundfrisch.at/de/kaufmann/josef)



# Rodelgaudi am Zirbitzkogel

Kauffrau Michaela Moser und ihre Familie lernen  
die Faszination Bergaufrodeln rund um die Tonnerhütte  
in der Obersteiermark kennen.

Text & Fotos: Martin Huber







Von der Tonnerhütte eröffnet sich eine herrliche Aussicht über den Naturpark Zirbitzkogel-Grebenzen bis hin zu den Gipfeln der Gurktaler Alpen am Horizont.



**L**angsam schlängelt sich das Auto über die schmale, steile Straße an der Westseite des Zirbitzkogels den Berg hinauf. Es ist ein prachtvoller Wintertag, ab und zu blinzelt die Sonne durch den tief verschneiten Wald, immer wieder öffnen sich atemberaubende Blicke ins Tal. Allerdings sind die Augen gleich wieder auf der Straße, denn die Strecke mit ihren Steilstücken und Serpentinafängen erfordert durchaus Geschick im Umgang mit winterlichen Fahrverhältnissen. Als wir auf 1.600 Metern Seehöhe die Tonnerhütte im Naturpark Zirbitzkogel-Grebenzen erreichen, werden wir vom Hüttenwirt Reinhard Ferner senior begrüßt. „Ich schmeiß euch gleich den Schlepplift an“, sagt er und holt für die siebenköpfige Gruppe Leihrodler aus der Garage. Wir staunen, als wir die ersten „Bergaufrodler“ zu Gesicht bekommen.

**Die Bergaufrodel:  
eine steirische Erfindung**

Damit Schlepplift und Rodel reibungslos zusammenspielen, sind die Rodeln nämlich mit einer speziellen Mechanik ausgestattet. Erfinder und Konstrukteur dieser patentierten Technik ist Reinhard Ferner junior, der sich zu uns gesellt. Der Mechanismus ist genial einfach. „Und genau das brauchts, es muss deppensicher sein, also sicher und deppen-einfach“, lacht Reinhard, der in die Entwicklung sowohl Praxiserfahrung aus dem Rodelsport als auch sein berufliches Wissen als Konstrukteur in der Maschinenbauindustrie einfließen ließ. „Für den Rodler sind bei der Fahrt nur vier Punkte wichtig: Liftbügel einhängen, Griff halten, möglichst weit vorn auf der Rodel sitzen und in der Bergstation Griff loslassen – dadurch löst sich der Bügel und man kann ganz einfach



Das Bergaufrodeln wurde von Reinhard Ferner junior erfunden. Mithilfe einer einfach zu bedienenden Mechanik an der Rodel kann ein Schleplift für die Bergfahrt benutzt werden.

aus dem Lift aussteigen.“ Aber noch eine Rodel-Innovation hat Reinhard Ferner junior entwickelt: „Man liest ja immer wieder von bösen Rodelunfällen, früher noch öfter als heute. Drum hab ich mir überlegt, wie kann ich das Sportgerät sicherer machen – und hab einen Bremsmechanismus für die Rodel entwickelt. Damit verkürzt sich der Bremsweg um zwei Drittel und als Rodler hast du volle Kontrolle.“

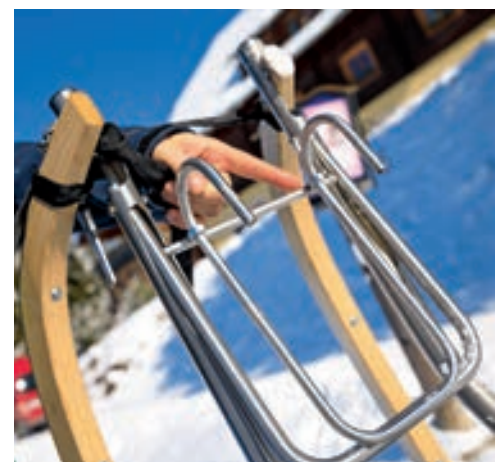
### **Schleplift statt Rodel schleppen**

In der Zwischenzeit hat Reinhard Ferner senior den gleich neben der Hütte gelegenen Schleplift gestartet und das Bergaufrodell-Abenteuer der Sieben beginnt. Nah&Frisch Kauffrau Michaela Moser aus Oberzeiring und ihre Familie machen sich auf den Weg. Mit dabei: Lebensgefährtin Norbert, Nichte Barbara mit ihrem Mann Mathias und den

beiden sportlichen Buben Maximilian und Valentin sowie Opa Rudolf. Kauffrau Michaela ist etwas aufgeregt: „Ich bin mindestens zehn Jahre lang nicht mehr gerodelt und gespannt, wie das heute funktioniert.“ Maximilian und Valentin sind die ersten, die sich vom Schleplift über die frisch präparierte Trasse mit ihren Rodeln nach oben ziehen lassen. Mit einem breiten Grinsen im Gesicht genießen sie das völlig neue Gefühl, bergauf zu rodeln. Die einfache Mechanik an den Rodeln hat sich bewährt: Keiner unserer „glorreichen Sieben“ hat Probleme beim Schleplift.

### **Rodelduelle im Pulverschnee**

„Gemmas an! Welche Strecke packt man zuerst?“, fragt Opa Rudolf bei der Bergstation des Schlepliftes in die Runde. „Direkt owi, so schnell wie’s geht“, ruft Valentin. Und schon starten er und »





*„Zwoa Kufen, a gführiger  
Schnee – juchee!“*



Die beiden Brüder Maximilian und Valentin geben das Tempo vor, der Rest der Rodelgruppe sieht sie zumeist nur von hinten.

sein Bruder Maximilian los. Sie nehmen die Strecke direkt entlang der Skipiste. Der Rest der Gruppe folgt ihnen, kann aber mit der Geschwindigkeit der Buben nicht mithalten. Kauffrau Michaela lässt es ordentlich krachen und liefert sich mit ihrer Nichte ein Duell, das sie knapp für sich entscheidet. Die Sonne strahlt vom Himmel. Der pulvrige Schnee staubt meterweit in die Höhe, wenn die Rodler mit den Füßen lenken und ganz besonders beim Betätigen der Handbremse. Auf die erste Abfahrt folgt – nach neuerlichem Bergaufrodeln – gleich eine zweite. Die Gruppe entscheidet sich für dieselbe Strecke, schließlich hat der eine oder andere Rodelduellverlierer noch eine Rechnung offen.

#### **Abenteuer im Zirbenwald**

Für die dritte Rodelfahrt des Tages nehmen die Rodler eine andere Route ins

Visier. Diese führt vorerst über einen schmalen Weg durch einen dicht verschneiten Zirbenwald. Dann wird das Gelände flach, führt sogar etwas bergauf. Die Sieben stapfen knöcheltief durch den Neuschnee. Der als „Strecke 1“ beschilderte Pfad ist nun nicht mehr präpariert und führt durch ein Gebiet, in dem sich Waldpassagen und Lichtungen abwechseln. Diese geben den einen oder anderen Blick auf den markantesten Berg der Region, den 2.396 Meter hohen Zirbitzkogel, frei. „Sind wir schon noch auf der Rodelstrecke?“ Valentin beschleicht das Gefühl, dass der Weg nicht mehr stimmt. „Das passt schon, wir müssen die Rodeln nur noch ein Stückler runterziehen. Dann kommen wir wieder auf eine präparierte Bahn“, beruhigt ihn Michaela. In der Zwischenzeit ist leichter Wind aufkommen, der hin und wieder »



Die Bergaufrodeln haben eine stark wirkende Handbremse eingebaut – das macht das Rodeln sicherer.





Daumen hoch beim Gruppenbild vorm Einkehrschwung: Michaela Moser und ihre Familie hatten sichtlich Spaß bei ihrer Rodelpartie am Zirbitzkogel. Ihr Fazit: „Des werma im nächsten Winter sicher wiederholen!“



flockig-leichten Schnee von den Bäumen weht und in der Sonne glitzern lässt. Die Rodlergruppe wandert an idyllischen Hütten vorbei und genießt die zauberhafte Winterlandschaft, nur die Buben werden ungeduldig.

#### **Schussfahrt zur Tonnerhütte**

Ein paar Minuten später erblicken die beiden den Startpunkt der frisch präparierten Rodelbahn. Jetzt gibt es kein Halten mehr, ihr Schritt wird schneller und schneller. Und schon flitzen sie talwärts. Diese Strecke ist deutlich flacher als jene vom frühen Morgen. Umso mehr ist hier Rodeltechnik und Windschlüpfrigkeit gefragt. Das haben die Burschen sofort durchschaut – sie erreichen deutlich vor dem Rest der Gruppe die Tonnerhütte. „Einmal noch die schnelle Strecke“, schlägt Maximilian vor. Das braucht er kein zweites Mal zu

sagen: Die gesamte Familie gönnt sich eine weitere genussvolle Bergaufrodelpartie mit rasanter Talfahrt. Inklusive weit aufstauender Schneefontänen und jeder Menge Rodelgaudi, die bei einem klassischen Einkehrschwung in der Tonnerhütte gemütlich ausklingt. Die Sieben sind sich einig: „Im nächsten Winter rodeln wir wieder am Zirbitzkogel – bergab und bergauf!“

#### **INFOS & KONTAKT**

**Ski- und Rodelgebiet Tonnerhütte:**  
[www.tonnerhuette.at](http://www.tonnerhuette.at)

**Alle Infos zur Bergaufrodel:**  
[www.bergaufrodel.at](http://www.bergaufrodel.at)

**Naturpark Zirbitzkogel-Grebenzen:**  
[www.natura.at](http://www.natura.at)



*Nah&Frisch Kauffrau Michaela Moser*

Du warst „AMA-Käsekaiserin“ und „Nahversorgerin des Jahres“. Planst du einen dritten Streich?

**Michaela:** Nein, so was kann man nicht planen. Das passiert – ich hab mich mit meinem Team einfach bemüht. Und ich bin froh darüber, dass ich diese tollen Erfahrungen machen durfte.

In deinem neuen Geschäft in Oberzeiring legst du großen Wert auf lokale und regionale Produkte. Was bietest du deinen Kunden?

**Michaela:** Die Palette unserer Spezialitäten aus'm Dorf und aus der Region ist mittlerweile schon recht umfangreich. Hervorragende Eier liefern die Familie Beren aus Oberzeiring sowie der Bio-Hias am Pichl, Familie Panzer



in Pusterwald. Der Oberzeiringer Werner Haberl stellt exzellente Edelbrände her – von Apfel über Zirbe bis zum Gin. Ausgezeichneten Honig produzieren die Oberzeiringer Bienen der Familie Kreuzer.

Welche zusätzlichen Dienstleistungen können Kunden von dir erwarten?

**Michaela:** Bei Feiern und Veranstaltungen sorgen wir mit unserem Brötchen- und Plattenservice für das leibliche Wohl. Besonders beliebt sind unsere gefüllten Riesenbrezen. Außerdem stellen wir gerne Geschenkkörbe zusammen und bieten einen Zustelldienst an. Seit Kurzem haben wir in unserem Geschäft eine gemütliche „Mei Eck“-Kaffee-Ecke eingerichtet. Die kommt sehr gut an – viele unserer Kunden lieben halt das Zamhocken bei einem guten Kaffee.

**Nah&Frisch Michaela Moser, Hauptstraße 13, 8762 Oberzeiring, Stmk.**  
<https://www.nahundfrisch.at/de/kaufmann/moser-michaela>

Mehr Bilder gibts via QR-Code!  
(Android-Handys benötigen einen QR-Code-Scanner – einfach gratis App downloaden.)



**Meßmer**  
macht meinen Moment

Bring besten Geschmack in deine Tasse:  
**Mit den Meßmer Bio-Tees**





Alte Schule: Zum Einstand im Stüberl hat Walter von einem befreundeten Wirt den Kochbuchklassiker aus dem Jahre 1897 geschenkt bekommen.



## Des Kaisers diskretes Stüberl

Das Maxingstüberl existiert seit 1805. Jahrelang im Dornröschenschlaf wurde es 2019 von zwei Stammgästen wachgeküsst.

*Text: Marko Locatin Fotos: Sebastian Freiler*

**D**ichte Rindsuppe, mollige Sauce und ein wenig frisch geschnittener Zwiebel – der Duft von Großmutter's Küche liegt hier in der Luft. Das „Maxing“ – alte Schank, dunkler Boden, dunkle Holzvertäfelung, traditionelle Kronländer-Küche – gilt als Institution in Wien. Generationen feierten Familienfeste an diesem kulinarischen Kraftort. Seit Ende 2019 betreiben die Brüder Walter und Werner Wendt das zuvor in Turbulenzen geratene Stüberl. Wir nehmen Platz.

### *Prominente Gäste*

„Ihr wissts eh, dass das hier die Loge des Kaisers war?“, fragt Walter Wendt verschmitzt. „Kaiser Franz Joseph hat sich hier mit der Schauspielerin Katharina Schratz getroffen.“ Auch Johann Strauß, Oscar Bronner und Helmut Qualtinger sowie viele andere Prominente kamen gerne – und gingen spät. Stefan Zweig, erzählt man, sei zeitweise zwei Mal pro Tag aufgetaucht: mittags mit der Geliebten, abends mit der Gattin.



### Stammgast wird Wirt

Vergangenes Jahr, das Maxing stand vor dem Aus, fasste sich der ältere Bruder Werner, seines Zeichens Anwalt, ein Herz, übernahm die Geschäftsführung, renovierte sanft und modernisierte die Küche. „Wir wollten das Lokal eigentlich mit Gastro-Profis weiterführen, aber dann kam plötzlich mein Bruder ins Spiel“, lacht Werner. Ja, er wollte eigentlich immer schon sein eigener Chef sein, erzählt Walter, lange in der Automobilbranche für den Aufbau der Marke Lexus zuständig. „In der Jugend haben wir hier oft eine lustige Zeit gehabt, und jetzt sind wir plötzlich ein Familienbetrieb.“

### Küchenklassiker anno 1897

Zur dieser „Maxing-Familie“ gehört neben Köchin Vesna auch Mutter Eva Wendt, „die Qualitätsbeauftragte“. Fachfrau Eva, Absolventin des „Nockerlygymnasiums“, verkostet und beurteilt jedes Gericht. Apropos Qualität: „Wir kochen natürlich alles mit frischen Zutaten. Und weggeschmissen wird auch nichts“, meint Walter. „Lieber sag ich, dass eine Speise einmal aus ist. Wenn man das dem Gast ehrlich erklärt, wird das auch positiv angenommen.“ Gekocht wird nach alten Rezepten, oft dem Klassiker „Die Österreichische Küche“ (1897) von Marie von Rokitansky-Weis entnommen.

### Raritäten wiederentdeckt

„Bei uns findet man Dinge, die heutzutage selten auf den Speisekarten stehen“, sagt Werner. „Zum Beispiel Wiener Backfleisch, das wie Tafelspitz gekocht, dann in Scheiben geschnitten, mit Senf und Kren eingerieben und wie Schnitzel herausgebacken wird“, ergänzt Walter. Die Rindsrouladen, soeben von Vesna serviert, werden auf böhmische Art mit Sauerrahm in der Sauce zubereitet. Zum Dessert steht stets Saisonales auf der Karte, derzeit Zwetschkenknödel und Tarte Tatin, als krönenden Abschluss empfiehlt die Köchin Kaiserschmarrn. Wir genießen und wandeln am Ende einen Ausspruch des Kaisers selig ab: „Es war sehr, sehr fein, es hat uns sehr gefreut!“

Maxingstüberl, Maxingstraße 7, 1130 Wien  
Tel.: 0676 41 26 126, [www.maxingstuberl.at](http://www.maxingstuberl.at)

#### {MEI TIPP}

„Ich finds toll, dass sich im Maxingstüberl so wenig verändert hat. Hier haben wir schon vor Jahrzehnten fein gegessen und getrunken. Schön, dass es jetzt in so guten Händen liegt!“

**Marcus Fischer,**  
Chefredakteur Griaß di



Viele berühmte Gäste bewirtete das Maxingstüberl schon – von Kaiser Franz Joseph bis zum Qualtinger. Ob sie sich hier auch an Rindsrouladen erfreuten, ist leider nicht überliefert.



*„Am besten is es,  
wennst direkt zu deinen  
Kunden Kontakt hast –  
wie in so einem Gschäftl  
wie meinem.“*



# Kauffrau aus Berufung

Sandra Schweighofer wollte sich nach elf Jahren im Verkauf verändern. Im Gespräch erzählt sie, warum die Filialleitung bei einem Diskonter nichts für sie war und was sie an ihrem „lieben Gschäftl“ so schätzt.

Text: Marko Locatin Foto: Sebastian Freiler

Schrick, ein zur Marktgemeinde Gaweinstal zählender 1.000-Seelen-Ort im Bezirk Mistelbach, liegt in einer der ältesten Gegenden des Weinviertels. Erste Erwähnungen gehen auf anno 1050 zurück. Heute haben sich hier einige kleinere Betriebe angesiedelt, das Dorfleben wird durch zahlreiche Vereine belebt. Es gibt die Freiwillige Feuerwehr, einen Fußball- und Tennisclub, einen Musikverein, einen Rad- und Laufclub. Sandra Schweighofer ist Mitglied im Schützenverein, aber „ihr braucht vor mir ka Angst haben. I schiaß nur auf Spiegel“, lacht die Kauffrau. Ihr Geschäft liegt direkt neben dem Gasthaus „Zum Goldenen Igel“. Sandra wohnt mit ihrem Schatz – den sie 2018 geheiratet hat –, vier Schildkröten sowie der vierjährigen Zwergpinscher-Dame Melli mitten im Ort.

## Sandra, wie bist du eigentlich Kauffrau geworden?

„Meine Lehre war in der Bäckerei Heindl in Mistelbach. Dann hab ich die Ausbildung zur Einzelhandelskauffrau gemacht. Elf Jahr war ich dort, aber dann wollt ich mich ein bisschen verändern. Und hab dann bei einer Tankstelle gearbeitet. Aber das war nicht so meins (lacht). Ich hab dann wieder was im Verkauf gesucht und bin bei einem Lebensmittel-Diskonter gelandet. Da war ich einige Jahre, am Schluss Filialleiterin. Aber das war mir zu viel Akkordarbeit und zu wenig echter Kundenkontakt.“

## Und wie kommst nach Schrick?

„Ich bin durch mei Schatzl hierher gekommen, ursprünglich bin ich aus Bad

Pirawarth. Der Roman arbeitet bei der OMV in Schwechat. Er hilft mir hier, wenn einmal Not am Mann ist. Wir kennen uns, seit ich acht Jahre alt war. 2010 sind wir dann zusammengekommen, seit 2011 wohnen wir hier in Schrick. Ich bin oft an diesem kleinen lieben Gschäftl vorbeigegangen und hab mir vorgestellt, was man da alles machen könnte. Die Vorgängerin hat vor zwei Jahren aufgehört, da wurde ein Nachfolger gesucht. Es war schon ein großer Schritt und eigentlich hab ich mich gar nicht getraut, das Geschäft zu übernehmen, aber mir ist von allen Seiten gut zugeredet worden. Seit Anfang 2018 bin ich jetzt da.“

## Was taugt dir besonders an deinem Beruf?

„Der Verkauf ist halt wirklich meins. Ich seh das als meine Berufung. Es ist einfach nie fad und es gibt immer was Neues zu tun. Wir sind ein Dreimäderlhaus und das funktioniert echt super. Besonders gern mach ich Platten und

Brötchen für meine Kunden. Die sind pipifein, einfach mit viel Herz gemacht. So gewinnt man auch neue Kunden und umgekehrt schauen die Kunden auch auf uns. Jetzt in der Krise haben sie uns sogar Gutscheine gegeben, dass wir zum Wirt essen gehen können!“

## Und was machst du als Ausgleich zu deinem Beruf?

„Ich bin Luftdruckgewehr-Schützin. Beim Verein, wo mein Schatz Obmann ist. Wir schießen aber nur auf Spiegel. Und Schnaps brennen tun wir auch. In Obersulz, wo der Roman einen Keller geerbt hat, dort destillieren wir auch unsere Edelbrände. Den Kürbiskernlikör mach ich, das is Chefsache (lacht). Aus den Bananen, die braune Stellen haben und eigentlich noch gut sind, aber nicht gekauft werden, wird ein köstlicher Bananenbrand. Den gibts natürlich bei mir im Gschäftl (zeigt stolz auf das Schnapsregal). Wollts ihr wirklich ka Stamperl?“

## Hand aufs Herz

### Sandra Schweighofer

Als Kind wollte ich ... **fliegen.**

Am meisten schätze ich ... **die Loyalität meines Mannes mir gegenüber.**

Am meisten stört mich, ... **wenn irgendwer rücksichtslos ist.**

Das Schönste an meinem Beruf ist, ... **dass man immer wieder was dazulernt.**

**Wir können uns immer wieder verbessern.**

Manchmal fällt es mir schwer, ... **alles unter einen Hut zu kriegen.**

Wenn mir alles zu viel wird, ... **werd ich bockig (lacht).**

Ein Mensch, den ich bewundere, ... **der muss erst kommen!**

ASCHAUER  
est. 1895

HOCH  
BROT  
ZENTIG

UPCYLING! BREAD



# Spirituosen mit Sinn

Die Kaufleute- und Bäckerfamilie Aschauer hat sich einer durch und durch nachhaltigen, „hochBROTzentigen“ Idee verschrieben: Aus ihrem alten Brot stellen sie seit Kurzem hochwertige Spirituosen her.

Text: Alexandra Gruber Fotos: Sebastian Freiler

In dem kleinen Geschäft im Mühlviertler Pabneukirchen stehen Flaschen mit abgefüllten Spirituosen und seltsamen Etiketten in Reih und Glied: BROTKA, BROTGINSKY und BROTUZO. Wie die kultigen Namen schon andeuten, wurden die Getränke der Marke „hochBROTzentig“ aus Brot hergestellt. „In Österreich wird durchschnittlich jeder fünfte Laib weggeworfen. Wir wollten unser übrig gebliebenes Brot



HochBROTzentiges aus dem Mühlviertel: Aus dem unverkauften Brot der Bäckerei Aschauer werden nachhaltige Schnäpse hergestellt.

wiederverwerten“, sagt Moritz Aschauer. Der 24-Jährige ist der jüngste Spross einer Familie, die seit 125 Jahren an diesem Standort Brot bäckt. Seine Eltern Hermine und Gerhard Aschauer sind die vierte Generation, ihr Nah&Frisch Kaufhaus ist direkt an die Backstube angeschlossen. Sie beschäftigen 28 Mitarbeiter und sind für ihr köstliches Kletzenbrot bekannt, das mehrmals international mit Gold prämiert wurde.

## Wodka, Gin und Ouzo aus Brot

Moritz, der jüngste Sohn der Aschauers, absolvierte die HTL für Lebensmitteltechnik und im Anschluss die Bäckermeisterschule. „Bei uns macht jeder alles, aber die Mama arbeitet hauptsächlich im Kaufhaus, der Papa steht meistens in der Backstube, und ich kümmerge mich um ‚hochBROTzentig‘.“ Unter diesem Namen vertreiben die Aschauers seit ihrem 125-Jahr-Jubiläum im September Wodka, Gin und Ouzo. Die Idee für die Herstellung der nachhaltigen Schnäpse kam von Moritz, der durch seine Ausbildung ein gutes Händchen für die Entwicklung von neuen Produkten hat. „Brot Schnaps existiert

## WIR MACHEN UNS STARK FÜR

- Lebensmittel aus der Nähe
- unsere Umwelt
- den Zusammenhalt im Dorf
- unsere Bauern und Familienbetriebe



schon länger, aber er ist wegen seines intensiven Geschmacks nicht sehr beliebt“, erläutert er. „Ich hab mir überlegt, das Destillat weiterzubehandeln, um Gin daraus zu brennen.“

## BROTKA wird 50-fach destilliert

Moritz holte sich Hilfe bei einem Weltmeister: Der Wodka der Mostviertler Destillerie Farthofer wurde 2012 in London zum Besten der Welt gekürt. „Ich bin hingefahren und hab von meiner Idee erzählt. Wir haben daraufhin mit dieser Art der Herstellung experimentiert, und es hat funktioniert.“ Das unverkaufte Brot der Bäckerei Aschauer wird gesammelt, getrocknet und zu feinen Bröseln gerieben, die mit Wasser, Hefe und Malz angesetzt und anschließend von Bio-Brenner Josef Farthofer vergärt und destilliert werden. „Danach geht es für jedes Produkt anders weiter“, erklärt Moritz. Der BROTKA werde 50-fach destilliert und dadurch milder, der Ouzo mit Anis und der Gin mit Wacholder und nach eigenem Rezept mit 15 ausgewählten Botanicals angesetzt. Wird das hochprozentige Sortiment in Zukunft noch erweitert werden? Moritz nickt. „Klar. Wir arbeiten an weiteren Produkten.“

## Die haben's

**hochBROTzentig**  
BROTKA, BROTGINSKY  
und BROTUZO gibts  
direkt bei Nah&Frisch  
Aschauer, 4363 Pabneukirchen 4, OÖ, oder auf  
[www.hochbrotzentig.at](http://www.hochbrotzentig.at)  
zu bestellen.



# Gutes aus'm Dorf

Lokale Spezialitäten unserer Kaufleute aus ganz Österreich.



## BIER AUS DER BUCKLIGEN WELT

Der diplomierte Biersommelier Gerald Schwarz bringt jahrhundertealte Tradition und moderne Trends in Sachen Bier unter einen Hut – unter ausschließlicher Verwendung regionaler Produkte. Dass ihm dies mit Bravour gelingt, zeigt die Beliebtheit seiner Biere und deren Vielfalt. Klassische Sorten wie Helles, Altbier und Pils sind ebenso gefragt wie das moderne Leichtbier Biker's Favorite, Strong Ale oder der Geheimtipp Nussknacker Barley Wine. Letzteres ist ein Starkbier mit Noten von Nüssen, Karamell und Honig – ideal für die kalte Jahreszeit.

[www.schwarzbraeu.at](http://www.schwarzbraeu.at)



Die Biere von Schwarz Bräu gibts unter anderem bei Nah&Frisch Kauffrau Barbara Edelhofer, Kurhausstraße 8, 2853 Bad Schönau, NÖ.



## FRUCHTIGE BIO-MOSTE UND -CHUTNEYS

Die große Leidenschaft von Bio-Bäuerin Heide Maria Heigl vom Phyrabauer-Hof sind Gläser. Eigentlich nicht das Glas selbst, sondern dessen Inhalt. Getreu dem Motto „Alles Gute wird ins Glas gebracht“ tüftelt sie ständig an den besten Rezepten für feine Chutneys, Moste und Obstsäfte. Goldmedaillen für ihren Bio-Apfelmost Topaz konnte sie bereits einheimen, ein großer Ansporn für die agile Bio-Bäuerin, diesen Weg weiterzuverfolgen.

[www.facebook.com/heigl.phyrabauer?pnref=story](https://www.facebook.com/heigl.phyrabauer?pnref=story)



Die Produkte vom Phyrabauer-Hof gibts unter anderem bei Nah&Frisch Kauffrau Sabine Holzer, Erlaufgasse 2/2, 3262 Wang, NÖ.

## PRÄDIKATSWEINE AUS'M WEINVIERTEL

Ob wirklich Grüner Veltliner in den Adern der Familie Schüller fließt, ist nicht überliefert. Ihr Herzblut steckt aber definitiv in ihren mit Gold prämierten Weinen. Neben leichten, fruchtigen Sommerweinen gilt ihre Leidenschaft sehr extraktreichen Prädikatsweinen. „Das Leben ist zu kurz, um schlechten Wein zu trinken“, sagen sie lächelnd und erzählen von ihrer aufwendigen Arbeit im Weingarten mit gezieltem Rebschnitt, umweltschonenden Pflanzenschutzmitteln und mehrmaliger Handverlesung bei der Ernte. Zahlreiche Auszeichnungen bestätigen ihren Weg.

[www.weinbau-schueller.com](http://www.weinbau-schueller.com)

Die Weine von Familie Schüller gibts unter anderem bei Nah&Frisch Kauffrau Sandra Schweighofer, Josef-Weiland-Straße 3, 2191 Schrick, NÖ.



## OSTSTEIRISCHES KERNÖL & KÄFERBOHNEN

Wer denkt bei Käferbohnen und Kürbiskernöl nicht sofort an sonnige Tage in der Steiermark, an Buschenschanken mit köstlichem Rindfleischsalat und gutem Wein? In Kirchberg an der Raab in der Oststeiermark hat Familie Ofner ihre Landwirtschaft ganz diesen ursteirischen Spezialitäten gewidmet.



Sie ist fettarm, doch reich an Ballaststoffen, Eiweiß, Vitaminen und Mineralstoffen, aber vor allem harmonisiert die Käferbohne wunderbar mit dem nussigen Geschmack von steirischem Kürbiskernöl. Für zu Hause gibt es Ofners Käferbohnen ungekocht oder genussfertig in der Dose und dazu das passende Kernöl.



Die Produkte von Familie Ofner gibts unter anderem bei Nah&Frisch Kaufmann Martin Wacker, 8324 Kirchberg an der Raab 8, Stmk.



## Waldviertler Bio-Nudeln

5000 Legehennen spazieren über Wiesen und Wälder rund um den idyllisch gelegenen Bio-Hof der Familie Hammerl am Oberlauf des Kamp. Nur nachts schlafen sie lieber beschützt in den großen neuen Ställen. „Es soll den Tieren auf unserem Hof gut gehen, wir leben ja schließlich auch von ihnen!“, ist der Leitspruch der Familie. Zum Verkaufsschlager haben sich auch die vielen Teigwaren in Bio-Qualität aus den frischen Eiern und Getreiden der Region entwickelt. Die Auswahl fällt schwer bei dem großen Angebot an unterschiedlichsten Bio-Eiernudeln aus Hartweizen, Roggen, Dinkel, Buchweizen und Hafer.

[www.stoahöfe.at](http://www.stoahöfe.at)



Die Produkte des Bio-Hofs Hammerl gibts unter anderem bei Nah&Frisch Kauffrau Andrea Wagner, 3911 Rappottenstein 29, NÖ.

## OBST IM GLAS AUS'M MOSTVIERTEL

Wenn im Frühling Bienen emsig von einer Blüte zur anderen summen, freut sich Karin Leitner über die kleinen Helferlein. Schließlich ist ihr Garten voller Obstbäume und -sträucher und ausgiebiges Bestäuben ist die Voraussetzung einer reichen Ernte. Aus den vollreifen Früchten stellt die Kleinzellerin Sirupe, Fruchtgelees, Marmeladen und Liköre in sorgfältiger Handarbeit her, ganz ohne chemische Zusätze oder Konservierungsmittel. Nur liebevoll verpackt müssen sie sein, so freut sich nicht nur der Gaumen, sondern auch das Auge.

[www.saftstube.at](http://www.saftstube.at)



Die Produkte der Saftstube gibts unter anderem bei Nah&Frisch Andrea und Rudolf Hobl-Groissmaier, Hauptstraße 27, 3171 Kleinzell/Salzerbad, NÖ.

# Garteln im Winter

Während der Garten ruht, können wir neue Ideen entwickeln und Pläne schmieden. Doch ganz tatenlos bleiben wir dabei nicht.



Weitere Garteltipps gibts auf [www.nahundfrisch.at](http://www.nahundfrisch.at).

## DEZEMBER

### Barbara-Zweig schneiden

Der Glücksbringer wird am Tag der heiligen Barbara (4. Dezember) geschnitten und zur Weihnachtszeit zum Blühen gebracht. Traditionell werden Zweige vom Kirsch- oder Apfelbaum verwendet.



### Plastiktöpfe wiederverwenden

Viele gekaufte Pflanzen kommen – leider – in Plastiktöpfen daher. Statt sie wegzuworfen, kann man sie reinigen und z. B. als Vorzuchtbehälter wiederverwenden.



**Schnittgut häckseln**  
Beim Winterschnitt für Obst- und Ziersträucher fällt viel Schnittgut für den Kompost an. Gut zerkleinert (wenn möglich mit dem Häcksler) setzt der Verrottungsprozess bald ein.



### Oh, nachhaltiger Tannenbaum!

Ein Weihnachtsbaum im Topf landet nicht auf dem Mist, sondern ziert den Garten. Gut eignen sich Nordmanna- oder Blaumanne. Wichtig: Auf pestizidfreien Anbau achten (Bio-Gütesiegel oder verlässliche regionale Quelle)!

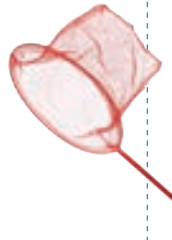
**Doch wie der Garten mit dem Plan, wächst der Plan mit dem Garten.**

Berthold Brecht (1898–1956)

**Rhabarber vermehren**  
Der alte Teil aus der Mitte wandert auf den Kompost, die jungen, äußeren Stiele etwa 3 cm tief einsetzen.



**KLARES WASSER IM TEICH**  
Blätter vorsichtig herausfischen (ohne dabei die Teichbewohner zu stören), denn durch totes organisches Material kippt das Nährstoffgleichgewicht des Wassers. Tipp: Teich im Winter mit einem Netz abdecken!



Nah ist guat!

NACHHALTIG HANDELN!

**Besser als Thuje: eine Hecke aus Wildsträuchern**

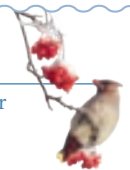
**Die besten Wildheckenpflanzen**

**Pflanzeranleitung**

Thujenhecken leiden oft unter Trockenheit, weil durch ihre dichte Außenschicht kein Regenwasser zu den Wurzeln gelangt. Aus diesem Grund fehlen unter Thujenhecken auch Regenwürmer sowie andere laubzersetzende Lebensformen – und damit auch die von ihnen lebenden Vögel oder Igel. Kurz gesagt: Es herrscht Ödnis. Eine Vogelschutzhecke aus blütenreichen, Früchte tragenden Sträuchern ist dagegen ein ganzjähriger Blickfang und für viele heimische Tierarten ein wichtiger Lebensraum. Und das Wildobst, das die Vögel übrig lassen, bereichert als Marmelade oder Saft auch unseren Speiseplan.

Weißdorn, Apfelbeere (Aronia), Holunder, Hundsrose, Liguster, Felsenbirne, Sanddorn, Eberesche, Kornelkirsche, Berberitze, Pfaffenhütchen und Blutroter Hartriegel. Am beliebtesten in der Vogelwelt: die Eberesche mit ihren leuchtend orangefarbenen „Vogelbeeren“, gefolgt von Holunder und Blutrottem Hartriegel (*Cornus sanguinea*).

Geeignete wurzelnackte Gehölze lassen sich den ganzen Winter über anpflanzen (der Boden muss frostfrei sein). Pflanzabstand: ca. 70 cm.





## JÄNNER



**Ups, die Tulpen!**  
Wer vergessen hat, im Herbst Tulpen zu pflanzen, kann das jetzt noch nachholen. Sie blühen dann etwas später.



**Vögel versorgen**  
Die Vögel sind gern gesehene Gäste in unseren Gärten. Deshalb Vogelfutter bereitstellen und Wasserstellen nicht völlig zufrieren lassen.



**Meisenknödel selbst gemacht**  
Vogelfuttermischung (unverpackt aus der Tierhandlung) mit Schweineschmalz vermengen. Eine Klopapierrolle in ca. 2 cm dicke Ringe schneiden und eine Schnur daran befestigen. Futtermasse in die leeren Ringe drücken, im Garten anbringen. Sobald das Fett erkaltet ist, wird es fest.

**Gartenplanung mit Fotos**  
Ein Garten sollte auch im Winter schön ausschauen. Fotos können uns helfen, die Schwachstellen zu erkennen und Verbesserungen der Gestaltung gezielt zu planen.

**Bitte nicht betreten!**  
Wird der Rasen bei Frost betreten, verdichtet er sich und bleibt an diesen Stellen im Frühjahr kahl. Tipp: Bretter auflegen! So wird das Gewicht gleichmäßig verteilt.

### BAUERNREGEL

Ist bis Dreikönigstag kein Winter, so kommt auch keiner mehr dahinter.

## FEBRUAR



**Die Riesin Topinambur**  
Das delikate Wurzelgemüse ist eine Verwandte der Sonnenblume und kann unter Glas ab Ende Februar bei Zimmertemperatur ausgesät werden. Achtung: Die Pflanze wird sehr groß (bis 3 m) und breitet sich stark aus. Sie eignet sich gut als Sichtschutz, z. B. vor einem Komposthaufen. Ausspflanzung: ab Mitte März.



**Ribiseln auslichten**  
Das jährliche Herausschneiden älterer Triebe regt die Pflanze zum Neuaustrieb an und ist wichtig für das gute Aroma der Früchte. Tipp: Nach dem Schnitt gut mulchen!



**Radikaler Rückschnitt**  
Heiligenkraut (Santolina) wird mit der Zeit zu groß und kann unter der Schneelast brechen. Ein Rückschnitt tut der Pflanze gut.

**Blüten im Winter**  
Während alles andere noch auf sich warten lässt, überrascht uns die immergrüne Winter-Heckenkirsche mit cremeweißen, nach Honig duftenden Blüten. Der circa 2 m hohe Strauch gehört zu den ersten Trachtpflanzen für Bienen. Vormerken: Pflanzzeit ist im Frühjahr!

**Weinreben einkürzen**  
An einem frostfreien Tag alle Triebe des Vorjahres auf 3–5 Augen zurückschneiden (hier bilden sich die Seitentriebe, die Früchte tragen). Fünf Triebe pro Quadratmeter auswählen, alle übrigen am Stammholz wegschneiden.

**Schnitt-Tipps für Obstgehölze**  
Geschnitten wird über einer nach außen gerichteten Knospe. Ganze Äste eng am Stamm absägen (Astring nicht beschädigen), so kann das Wundgewebe gut heilen.

**WEIHNACHTSSTERN ÜBERSOMMERN**  
So lässt sich der verblühte Weihnachtsstern über den Sommer bringen: Obere Triebe einkürzen und die Pflanze bis August mehrmals zurückschneiden, um ihr eine ansprechende Form zu geben. Ab Anfang Oktober die Belichtung zurückfahren (ca. 13 Stunden Dunkelphase), um die Kurztagspflanze pünktlich zur Vorweihnachtszeit zum Blühen anzuregen.



### {SCHREIBTS UNS}

Jeder hat so seine Garteltricks. Für unsere nächste Ausgabe suchen wir persönliche Tipps für die Monate März bis Mai. Schreibts uns an: griassdi@nahundfrisch.at. Für jede Veröffentlichung gibts einen Nah&Frisch Gutschein! Einsendeschluss: 31.12.2020



**Wer sich im Sommer über die Sonne freut, trägt sie im Winter in seinem Herzen.**

Rainer Haak (73), Schriftsteller



# Anklöckeln, krupfen und keppeln

Im Salzkammergut ziehen die Menschen im Advent, in den Raunächten und im Fasching von Tür zu Tür. Dahinter stehen drei ganz unterschiedliche Bräuche.

Text: Ute Fuith

**A**nklöckeln heißt die traditionelle Herbergssuche in Salzburg. In Bad Hofgastein wird sie von der Landjugend organisiert. Dieser Brauch erinnert an die vergebliche Suche von Maria und Josef nach einer Unterkunft in der Heiligen Nacht. In der Adventszeit ziehen die Anklöckler von Haus zu Haus – eröffnet wird die kleine vorweihnachtliche Darbietung mit den Worten: „Griafß Gott es Leit vo fern und nah, de Anklöckler warnd wieda do. Mia treten ei bei Arm und Reich, wei vo insan Herrgott is a jeda gleich.“

## **Maria und Josef in Tracht**

Maria und Josef werden dabei von Hirten und einem Wirt begleitet, der dem mittellosen Paar die Unterkunft verweigert. In der Rolle der Maria ist heuer – wie auch schon oft in den Jahren davor – Johanna Schafflinger zu sehen. „Wir bringen mit kurzen Spielszenen und adventlichen Liedern Weihnachtsstimmung in die Häuser“, erklärt die Landesleiterin der Landjugend. Geleitet sind die Herbergssuchenden in alte Salzburger Trachten: „Ich trage ein dunkles Dirndlkleid, dazu Bergschuhe, eine dicke Strickjacke, ein Kopftuch und einen Umhang.“ Auch der Josef, die Hirten und der Wirt sind alpenländisch mit Lederhose und Janker gekleidet. Wichtige Requisiten des Wirts sind die Schürze und ein Krug, in dem die Spenden der Hausleute gesammelt werden.

## **Heischebrauch für Notleidende**

Das Anklöckeln ist ein Heischebrauch, bei dem in früherer Zeit Lebensmittel

an Arme verschenkt wurden, damit diese zu Weihnachten nicht hungern mussten. Heute wird Geld gesammelt. „Das kommt dann zum Beispiel einer notleidenden Familie im Ort zugute“, erklärt Schafflinger. Gesungen werden Lieder wie „Als Maria übers Gebirge ging“ und „Gott griafß enk Leitln“ oder „Kurze Zeit lang“. Zum Abschluss gibt es noch Segenswünsche für die Hausleute: „Mia wünschen enk oi, de wohnan im Haus, a gsunds neus Jahr nochn christlichen Brauch, Gsundheit, Glück und a longs Leben, und ois, wos enka Herz wünscht, des soi enk da Herrgott gebn.“ Dann zieht die kleine Gruppe weiter zum nächsten Haus.

**„Gsundheit,  
Glück und a longs  
Leben, ois, wos  
enka Herz wünscht,  
des soi enk da  
Herrgott gebn!“**

## **KRUPF! KRUPF! KRUPF!**

Seltene Gestalten tummeln sich in der letzten Raunacht in der Viechttau, einem Landstrich bei Neukirchen in der Nähe von Altmünster in Oberösterreich. Die verkleideten Kinder starten am 5. Jänner in der Früh und ziehen bis zum Nachmittag „Krupf-Krupf-Krupf!“ rufend durch den Ort. „Krupf“ bezieht sich auf die Krapfen, die für diesen Anlass gebacken wurden – und werden.

„Der Brauch geht zurück ins 18. Jahrhundert, als die Obrigkeit den armen Kindern erlaubte, am Tag vor Dreikönig zu betteln“, erzählt Franz Spiessberger. Der pensionierte Eisenbahner kennt den Heischebrauch seit seiner Kindheit. „Früher haben sich die Kinder als Jäger, Handwerker, Vogelfänger oder Prinz und Prinzessin verkleidet. Heute sind sie in zeitgemäßen Faschingskostümen unterwegs“, beschreibt Spiessberger.

## **Krapfen und Kleingeld**

Die Vorbereitungen auf den Viechtauer Festtag beginnen schon am Tag davor. Die Frauen setzen den Teig für die Krapfen an, die Männer holen Kleingeld von der Bank. Heutzutage bekommen die Kinder nämlich nicht nur süße Krapfen geschenkt, sondern auch ein wenig „Bares“. Jeder im Dorf versucht, sich für diesen Tag freizunehmen. „Es ist ein Festtag für den ganzen Ort“, so Spiessberger. Am Tag vor den Heiligen Drei Königen, am 5. Jänner, geht es dann frühmorgens los. Die verkleideten Kinder ziehen unter lautstarken „Krupf-Krupf-Krupf!“-Rufen von Haus zu Haus. Die ganz Kleinen werden von ihren Eltern begleitet, die Größeren sind schon allein unterwegs.

## **Die großen „Krupfer“**

Sind die Kinder mit ihren Heische-Runden fertig, machen sich die Erwachsenen auf den Weg. Auch sie sind verkleidet, gehen von Tür zu Tür und tragen lustige Begebenheiten aus dem Dorfleben vor. Dabei wird übereinander, aber vor allem miteinander gelacht: „Die »



Hinter den Obertrauner Keppelweiban stecken mehrheitlich Männer. Ihre Kostümierungen wechseln von Jahr zu Jahr, am Faschingsmontag tragen sie den Faschingsbrief aus.

Verkleideten legen ihre Masken erst ab, wenn sie die Hausleute reinbitten. Dann bekommen sie eine kleine Jause“, sagt Spiessberger. Dabei wird auch das eine oder andere Schnapsperl getrunken. Kein Wunder, dass das anschließende bunte Treiben nicht selten bis Mitternacht dauert.

**Die Gaudi, nicht erkannt zu werden**  
Herrn Spiessberger und seiner Frau ist es vor vielen Jahren einmal gelungen, sich so gut zu maskieren, dass sie nicht einmal von Familienmitgliedern erkannt wurden. „Wir waren als Putztruppe unterwegs und haben meinen Vater, der gerade beim Stallausmisten war, von Weitem begrüßt. Der hat sich gewundert, warum wir nicht hereinkommen und gefragt: ‚Haben sie euch nicht ins Haus gelassen?‘ Das haben meine Frau und ich verneint. Mein Vater hat uns dann hereingebeten und wir haben noch lange gescherzt, bis ihm schließlich die Schürze, die meine Frau getragen hat, bekannt vorgekommen ist – die war nämlich aus unserem Haus. Als er uns erkannt hat, haben wir Tränen gelacht.“

#### WENN MÄNNER KEPPELN

Missgeschicke der Bevölkerung werden auch in Obertraun (OÖ) in Form eines besonderen Faschingsbriefes veröffentlicht. Dafür sind alljährlich am Faschingsmontag die Obertrauner Keppelweiba unterwegs. Die Vorbereitungen dafür beginnen zum Faschingsauftakt am 11. November. „Die Geschichten, die wir in Reime und Lieder verpacken, sammeln wir das ganze Jahr über“, erklärt Johannes Platzl, Organisator der Keppelweiba. Die Faschingsgruppe besteht mehrheitlich aus Männern, lediglich zwei Frauen sind dabei, wobei die Männer in Frauenkleider schlüpfen und die Frauen Männergewand tragen. Geprobt wird den ganzen Winter durch. Welche Verkleidungen die Männer wählen, ändert sich von Jahr zu Jahr. „Voriges Jahr waren wir alte Damen, wir haben uns aber auch schon einmal als Cheerleader verkleidet“, lacht Platzl.

#### Gstanzln und Lieder im Wirtshaus

Am Faschingsmontag wird dann der Faschingsbrief ausgetragen und

vorgelesen. „Wir treffen uns um 9 Uhr in der Früh und touren dann den ganzen Tag durch die Wirtshäuser, wo wir die Geschichten und Lieder aus dem Brief zum Besten geben“, beschreibt Platzl. Wichtig sei es, dass durch die Gstanzln und Lieder niemand beleidigt wird. Für den Faschingsbrief arbeiten außerdem zwei Zeichner. Die Bilder können die Dargestellten des Faschingsbriefs käuflich erwerben. Der Reinerlös aus dem Verkauf des Faschingsbriefes und der Bilder wird für einen der Ortsvereine gespendet. Das sind abwechselnd die Bergrettung, die Feuerwehr oder die Ortsmusik.

**BUCHTIPP:**  
**Sandra Galatz,**  
**„Bräuche im**  
**Salzkammergut.**  
**Gelebte Tradition**  
**im Jahreskreis“;**  
**Anton Pustet**  
**Verlag, 2020,**  
**[www.pustet.at](http://www.pustet.at)**



# QUADRATISCH. INDIVIDUALISTISCH. GUT.



QUADRATISCH. PRAKTISCH. GUT.



# Mei Winter

Dieser Advent wird vielleicht noch ein wenig stiller als sonst. Wir haben Anregungen für zauberhafte Wintertage gesammelt – von Fackelwanderungen bis hin zu Geschenkwerkstätten.

Text: Judith Welzl

**D**ieser Winter wird wohl ein besonderer – doch auch wenn es wieder die eine oder andere Einschränkung geben sollte: Die Vorfreude auf Weihnachten sollte man sich davon nicht trüben lassen. Stimmungsvolle Adventmärkte in vielen Regionen laden ein, Weihnachtszauber zu erleben und Geschenke für unsere Lieben auszusuchen. Manche möchten heuer vielleicht lieber mit Selbstgemachtem überraschen, doch es fehlen die richtige Idee und die handwerkliche Erfahrung? In Kursen zu den unterschiedlichsten Themen kann man sich wunderbar inspirieren und helfen lassen.

Viel Spaß bei unseren Anregungen für einen zauberhaften Advent, einen gesunden, sportlichen Start ins neue Jahr und eine lustige Faschingszeit!



## JOSEPH MOHR LATERNENWANDERUNG

Ihm verdankt die Welt das wohl berühmteste – und berührendste – Weihnachtslied: *Stille Nacht, heilige Nacht*. Der Priester und Dichter verfasste 1816 den Text, 1818 wurde das Lied zum ersten Mal aufgeführt. Im Gedenken an Joseph Mohr finden in Hintersee (Sbg.) am 27.11., 4., 8., 18. und 26.12. musikalische Laternenwanderungen statt.

<https://fuschlsee.salzkammergut.at>  
(Suchbegriff: Laternenwanderung).

## Wunder & Mysterien in Rattenberg

*Die kleinste Stadt Österreichs – Rattenberg in Tirol – feiert Advent auf besinnliche Weise. An den Wochenenden wird auf elektrisches Licht verzichtet, nur Kerzen, Fackeln und Feuerstellen erhellen das mittelalterliche Städtchen. Wenn Geschäfte und Glaskunstateliers unter dem Motto „Wunder und Mysterien“ ihre Pforten öffnen, stehen Einkehr und Kontemplation im Mittelpunkt. Besucher können meditativen Texten am Platz der 1.000 Lichter lauschen und mit dem eigens kreierten Adventswein im Original Rattenberger Advent-Glas auf ein schönes Weihnachtsfest anstoßen.*  
[www.rattenberg.at](http://www.rattenberg.at)

## Kräuter-Geschenkwerkstatt

*Kräuter bilden die Basis für duftende Geschenke für Küche, Körperpflege und Gesundheit.*

Wie einfach man diese selbst anrühren kann, zeigt Angela Schrottmayer in gemütlicher Atmosphäre in diesem Kurs in Ollern (NÖ). So entstehen rasch kleine Geschenke und eigene Ideen können leicht umgesetzt werden.

Sonntag, 13. Dezember, Kostenbeitrag 62 Euro.  
[www.wiesen-kraeuter-wissen.at](http://www.wiesen-kraeuter-wissen.at)



## KLUMBERSPASS IN TIROL

Klumpnern kann jeder, der ein bisschen die Balance halten kann und Spaß versteht. Vielleicht war es ein Faschingsscherz von findigen Hochfügnern, einen Melkstuhl auf Kufen zu schnallen und den nächstbesten Hügel hinunter zu „klumpnern“. Keiner weiß mehr, wann es begonnen hat, dass aber die wilden Ritte auf dem Gefährt für alle eine echte Gaudi sind, erleben die Zuschauer und Klumperer donnerstagsabends auf der Piste. 7. und 14. Jänner, 19:30 bis 21:30 Uhr in Hochfügen (T).

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

## Traunkirchner Mords'gschicht

Frack und Zylinder zeichnen die Herren aus, die alljährlich am Faschingssonntag in Traunkirchner Gasthäusern die Mords'gschicht vortragen. Seit mehr als 100 Jahren gibt es diesen Brauch der Moritatensänger, die in humorvollen Versen über Missgeschicke und kleine Peinlichkeiten der Traunkirchner singen. Das hat ihnen auch den Eintrag ins UNESCO-Weltkulturerbe eingebracht. 14. Februar, 14 bis 22 Uhr in Traunkirchen (OÖ).



## FELDBACHER FASCHING

Mit der Erstürmung des Rathauses übernimmt die Stadtwache Feldbach am Faschingswochenende das Regiment über die steirische Stadt. Den Höhepunkt bildet aber der alljährliche Umzug von 20 lustigen Gruppen und Wägen am Faschingdienstag. 12. bis 16. Februar. [www.feldbach.gv.at](http://www.feldbach.gv.at)



## EISKLETTERN IN HEILIGENBLUT

Wenn es beißend kalt wird, beginnt das Herz der Eiskletterer höher zu schlagen. Dann machen sie sich auf nach Heiligenblut (Ktn.), um auf einem der 40 Eiswasserfälle ihr Können zu erproben. Allen, die einmal ins Abenteuer Eisklettern schnuppern möchten, sei der Freitagabend (ab 17 Uhr) empfohlen. [www.heiligenblut.at](http://www.heiligenblut.at)



## SELBST GEMACHTE NUDELN

Wie man Nudelteige aus verschiedenen Mehlen und Grießen macht, lernen Interessierte in diesem Kurs in der Rosenfellner Mühle in St. Peter/Au (NÖ). Verschiedene Formen und Geschmacksrichtungen stehen am Programm. Hübsch verpackt sind die getrockneten Nudeln beliebte Weihnachtsgeschenke.

Kurs „Nudelgeschenke“ am Samstag, 5. Dezember, Kostenbeitrag 59 Euro.

[www.rosenfellner.at](http://www.rosenfellner.at)



## WILDERER Downhill Race in Bad Ischl

Am Fuße des Ischler Hausberges treffen sich am 14. Februar die spektakulärsten Gefährte. Ziel der waghalsigen Teilnehmer ist das WILDERER Downhill Race des Ischler Faschingsvereins, bei dem nicht Geschwindigkeit zählt, sondern Originalität und Fantasie der Fortbewegung. Erlaubt ist alles, was Spaß macht, sich auf Schnee fortbewegen und bremsen lässt. Ab 11 Uhr bei der Katrin Seilbahn.

<https://badischl.salzkammergut.at>

## Silvesterfackelwanderungen

Was gibt es Schöneres, als das Jahr mit einer gemeinsamen Silvesterfackelwanderung ausklingen zu lassen?



In Bad Gleichenberg (Stmk.) stehen eine sportliche und eine gemütliche Route rund um den Gleichenberger Kogel mit circa 4 Stunden Gehzeit zur Auswahl. 31. Dezember, ab 13:30 Uhr. Treffpunkt: Tourismusbüro Bad Gleichenberg.

Im Tiroler Breitenbach treffen sich Einheimische zu einer eineinhalbstündigen Wanderung, bevor ein kleines Feuerwerk das Jahr beschließt. 31. Dezember, ab 17:00 Uhr. Treffpunkt: Sportplatz Breitenbach.



# Obstgarten

AUS  
FRISCHER  
ALPENMILCH

**JETZT  
ZUGREIFEN:**  
nur für kurze Zeit!



**Fruchtig und einzigartig im Geschmack!**



**TIPP**

*... oder etwas bunter:  
Für die farbenfrohe Pop-  
Art-Variante einen Comic  
verwenden. Die Farb-  
effekte sind immer eine  
Überraschung!*

## *Das zweite Leben der Bücher*

Mit wenigen Handgriffen werden Staubfänger  
aus unseren Bücherregalen zum  
vorweihnachtlichen Blickfang.

Jeder, der gerne liest, kennt das Dilemma: Seit Jahren beherbergt das Regal Bücher, von denen wir wissen, dass wir sie nie wieder aufschlagen werden. Was also tun? Wegschmeißen kommt nicht infrage. Verschenken – aber an wen? Auf dem Flohmarkt verkaufen oder offenen Bücherschränken anvertrauen?

Gute Idee. Wären da nicht diese aussichtslosen Fälle: Ben Hur, Vom Winde verweht, Angélique, Wer stirbt schon gerne unter Palmen & Co. Für schwartige Ladenhüter wie diese gibt es jetzt Hoffnung – genauso wie für abgenudelte Reclam-Hefte und Fehlkäufe aller Art! Mit unserem Basteltipp erfreuen sie im Handumdrehen die vorweihnachtlichen Herzen.

## Bastelanleitung für unseren Bücher-Dekohänger

### MAN BRAUCHT

ein altes Taschenbuch

eine Kordel

ein Falzbeil für flache Kanten (wer eines hat)

### SO WIRDS GEMACHT

1 Titelblätter abtrennen. Ja, es kostet ein bisschen Überwindung, ein Buch zu zerreißen: Aber die harten Vorder- und Rückseiten müssen weg. Der Buchrücken ebenfalls.

2 Falten, falten, falten. Jetzt eine Seite nach der anderen zu einem Dreieck nach innen falten. Man kann z. B. auch doppelte Faltungen probieren, dann bilden sich andere Formen (großes Bild).

3 Band einlegen. Wenn das Ornament sich schließt, gegebenenfalls die restlichen Seiten entfernen. Eine doppelt gelegte Schnur mit einem Knoten in die Mitte drücken, sie hält von selbst.

### {MEI TIPP}

„Gerade bei alten Schwarten kann es passieren, dass beim Zerlegen des Buches die Bindung bricht. Kein Problem: Einfach den gesamten Rücken des

Buches mit Leim einstreichen und anschließend gut trocknen lassen.

Wenn die Bindung wieder fest ist, kann nach Herzenslust gefaltet werden!“

**Daniela Vallaster, Art-Direktorin  
Griaf di Magazin, Wien**



**BUCHTIPP:**  
*Weihnachten  
in den Bergen,*  
€ 29,95,  
Callwey Verlag,  
[www.callwey.de](http://www.callwey.de)



# Gschichtn aus'm Leben

Ernst Platzer wurde bei einem Motorradunfall schwer verletzt. Kurz darauf verließ ihn seine Frau, auch seinen Beruf konnte er nicht mehr ausüben.

Im Gespräch erzählt er, wie er diese schwere Zeit bewältigt hat.

Text: Alexandra Gruber Fotos: Christian Huber

**I**m März 2020 trudelte in der *Griaf di* Redaktion ein bemerkenswerter Leserbrief ein. Der Verfasser erzählte von seiner 90-prozentigen Behinderung, verursacht durch einen schweren Motorradunfall, und in weiterer Folge davon, wie er bei der Bewältigung des Alltags seit Jahren von den Mitarbeiterinnen seines Nahversorgers unterstützt wird. Hier ein kurzer Auszug: „... Seit Jahren bin ich Kunde bei Nah&Frisch Berger in Niederwaldkirchen und habe die größtmögliche Unterstützung von Chef ‚Markus‘ und von allen ‚Mädels ... Es ist einfach toll, wie viel Hilfe mir hier angeboten wird, und es ist mir ein Bedürfnis, einmal ein großes Dankeschön zu sagen ...“

Ein paar Monate später besuchen wir Ernst Platzer in seinem Haus in Niederwaldkirchen, einer Gemeinde im oberen Mühlviertel. Es ist ein strahlender Herbsttag, von Ernsts Garten aus hat man einen wunderschönen Ausblick auf die sanfte Hügellandschaft und saftige Wiesen. Er empfängt uns mit Kaffee, Keksen und einem freundlichen Lächeln. Es gehe ihm gut und er sei zufrieden, sagt er. Das ist nicht selbstverständlich, denn das Leben hat dem knapp 70-Jährigen einst übel mitgespielt.

## Ein Bub mit sechs Schwestern

„Aufgewachsen bin ich in Admont in der Obersteiermark. Meine Kindheit habe ich in guter Erinnerung, obwohl wir streng erzogen wurden. Ich bin das zweitälteste von sieben Geschwistern

und der einzige Bua, da hat man gewisse Vorteile.“ Er grinst. Mit 14 Jahren verließ Ernst sein Elternhaus, um zunächst die Lehre und danach das Bundesheer zu absolvieren. Fünf Jahre in Deutschland folgten, im Anschluss baute er mit seiner ersten Frau ein Haus im Kremstal. 1979 kam sein Sohn zur Welt. Wenige Jahre später sollte sich das Leben der Familie mit einem Schlag ändern.

*„Den Lebenswillen hab ich nie verloren. Ich bin keiner, der aufgibt und in Depressionen verfällt.“*

## Der Schicksalstag

„Es war an einem Sonntag im Jahr 1988. Ich war mit meinem Motorrad auf der kurvenreichen Bundesstraße zwischen Windischgarsten und St. Pankratz unterwegs“, erinnert sich Ernst an seinen Schicksalstag. „Es war ruhig auf der Straße, lediglich zwei Fahrzeuge fuhren vor mir. Ich wollte überholen, plötzlich wechselte einer der beiden Autofahrer ohne Blinken die Spur und schleuderte mich gegen die Leitschienen.“ Durch den Sturz wurde der linke Unterschenkel von Ernst zertrümmert und von der Leitschiene abgetrennt. „Ich war

bewusstlos, bis die Flugretter kamen“, erzählt er. Der Schwerverletzte registrierte nicht einmal, dass es sich bei einem der Sanitäter um seinen Cousin Josef Platzer handelte. „Er hat später ein Buch über seine Erfahrungen als Flugretter geschrieben und berichtet darin auch von meinem Unfall.“ Ernst zieht ein blaues Buch aus dem Regal und blättert zu den betreffenden Seiten. „Mir bedeutet es viel, dass mein Cousin diese Begebenheit festgehalten hat.“

## Schuldlos verunglückt

Ernst verlor durch den Unfall den linken Unterschenkel und erlitt zudem schwere Verletzungen am linken Oberarm. „Ich hatte keine Schuld, sondern war nur zur falschen Zeit am falschen Ort.“ Der Verunglückte wurde ins Krankenhaus nach Kirchdorf gebracht, einige schwere Operationen folgten. „Danach kam ich nach Hause. Es war eine schwierige Zeit, ich war ein kompletter Pflegefall und saß im Rollstuhl. Einen Arm konnte ich überhaupt nicht bewegen, den zweiten nur teilweise. Meine damalige Frau hat mich gepflegt.“ Doch die Situation belastete sie sehr, ein paar Monate später reichte seine Frau die Scheidung ein.

## Der lange Weg zurück ins Leben

Anschließend verbrachte Ernst drei Monate im Tiroler Rehabilitationszentrum Bad Häring. „Dort bekam ich eine Prothese, dadurch wurde ich wieder halbwegs mobil.“ Es folgten mehrere Operationen und Rehas, langsam verbesserte sich der Zustand von Ernst. »



Ernst kann heute wieder lachen. Die Preise aus seiner aktiven Zeit als Mitglied des Motorradclubs hat er alle aufgehoben.

# DEIN OBST & GEMÜSE +



**UNTERSTÜTZE DEIN IMMUNSYSTEM.**  
Vitamin C & D tragen zu einer normalen  
Funktion des Immunsystems bei.

Ganz allgemein empfehlen wir eine ausgewogene  
Ernährung und eine gesunde Lebensweise. Empfohlene  
Verzehreinheit: ein Glas (250 ml) pro Tag.



Nach seinem Unfall saß Ernst lange Zeit im Rollstuhl, heute geht er mit Familienhund Benny spazieren. Mit Ehefrau Wanwilai hat er sein zweites Glück gefunden. So manche Dekoration in Haus und Garten verrät, dass sie aus dem buddhistischen Thailand stammt.

## „In dem Brief wollte ich mich bei den Menschen bedanken, die mir bei den Einkäufen zur Hand gehen.“

Wie bewältigt man so eine Situation? „Am Anfang war es schon zack“, sagt er nachdenklich. „In der Reha gab es Patienten, die für immer im Rollstuhl sitzen würden. Mir wurde klar, dass es mir besser ging, denn ich konnte wieder gehen lernen.“ Seine Familie gab ihm Kraft. „Mein Sohn war damals zehn Jahre alt, er hat mich oft besucht, obwohl es auch für ihn eine schwere Zeit war, auch wegen der Scheidung.“ Die Eltern und Schwestern sowie Arbeitskollegen kamen ebenfalls häufig vorbei.

### **Neuer Job und neue Beziehung**

Der gelernte Mechaniker konnte seinem Beruf nicht mehr nachgehen. Zweieinhalb Jahre nach dem Unfall fand Ernst

schließlich einen Bürojob, den er fast 15 Jahre ausübte. „Ich hatte administrative Aufgaben, schrieb Rechnungen und Aufträge.“ 1994 kaufte er ein Haus in Niederwaldkirchen und zog ins Mühlviertel. „Dann lernte ich meine zweite Frau Wanwilai, eine Thailänderin, kennen. Ein Kollege hat sie mir vorgestellt. Jetzt sind wir bald 20 Jahre verheiratet.“ Doch auch die Folgen des Unfalls setzen ihm noch immer zu. „Mit 55 Jahren bin ich in Frühpension gegangen. Der Stumpf machte mehr und mehr Probleme, ich hatte oft Schmerzen.“

### **Fünf-Personen-Haushalt**

Aus dem Nebenraum hören wir das Brabbeln eines Kleinkindes. „Meine

Stieftochter Wiwi, ihr Lebensgefährte Fabian und der fast einjährige Theo sind vorübergehend bei uns eingezogen, bis ihr eigenes Haus fertig ist“, erzählt Ernst. Als er Theos Namen ausspricht, bewegen sich die Mundwinkel des stolzen Opas weit nach oben. Von seinem Garten aus sieht man direkt auf das angeschlossene Grundstück mit dem Neubau, in den die junge Familie in wenigen Monaten einziehen wird. „Wiwi ist die Tochter meiner zweiten Frau. Mit elf Jahren ist Wiwi nach Österreich nachgekommen und konnte kein Wort Deutsch. Ich habe damals jeden Tag stundenlang mit ihr gelernt.“ Die junge Frau ist mittlerweile 27 Jahre alt und spricht fließend „Oberösterreichisch“. »



# SERVUS WINTER!

#servusdiekaiserzuckerln

Zum Träumen!



Zum Durchatmen!

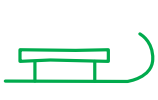
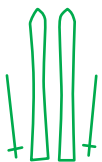


Zum Abheben!



[www.bonbonmeister.at](http://www.bonbonmeister.at)

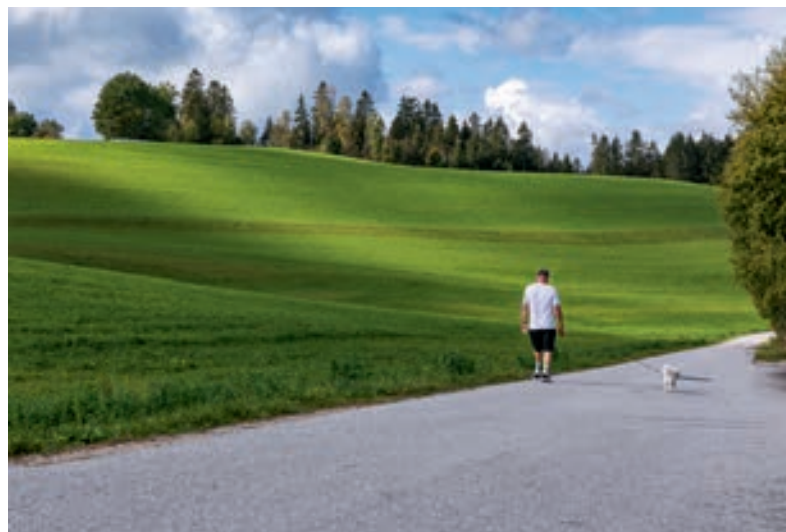
 /bonbonmeister



#everyday  
isakaiser  
zuckerlday







Enkerl Theo und seine Eltern wohnen vorübergehend im Haus von Oma und Opa, die Familie gibt Ernst bis heute viel Kraft. 1994 zog der gebürtige Steirer ins Mühlviertel, seitdem genießt er die herrliche Landschaft und die sozialen Kontakte in der Gemeinde. Im Garten hinter dem Haus zieht Wanwilai Kräuter und Chillischoten, Ernst geht ihr manchmal bei der Ernte zur Hand.

*Mehr Bilder gibts via QR-Code!*  
 (Android-Handys benötigen  
 QR-Code-Scanner – einfach  
 gratis App downloaden.)



***Gassi gehen und Schach spielen***

Auf einem Regal über dem Küchentisch stehen Pokale aus der aktiven Zeit als Mitglied des Motorradclubs „Nach dem Unfall habe ich versucht, wieder Motorrad zu fahren, aber das war ein frommer Wunsch – das ist natürlich nicht mehr gegangen. Aber ich bin noch immer ein Motorsport-Fan und lasse kein Rennen im Fernsehen aus. Ich lese auch viel, vor allem Zeitungen.“ Außerdem geht der Pensionist gerne mit dem Familienhund, Bologneser Benny, spazieren. „Nach 20 Minuten muss ich meistens rasten, weil mir die Prothese wehtut. Dann ziehe ich sie kurz aus, bis es besser wird. Darum trage ich meistens kurze Hosen.“

***Starker Lebenswille***

In Niederwaldkirchen hat Ernst neue Freunde gefunden, er trifft sie im Kaffeehaus oder zum Schachspielen. „In der Gemeinde habe ich sehr viel Rückhalt. In dem Brief wollte ich mich bei den Menscha bedanken, die mir seit Jahren bei den Einkäufen zur Hand gehen, weil ich nicht mehr als ein paar Kilo tragen kann.“ Die „Menscha“, von denen Ernst Platzer spricht, das sind die Mitarbeiterinnen im Nah&Frisch Kaufhaus Berger in Niederwaldkirchen. Mit seinem Schicksal hadert er schon lange nicht mehr. „Den Lebenswillen habe ich nie verloren. Ich bin keiner, der aufgibt und in Depressionen verfällt“, sagt Ernst Platzer.

***Mei Kunde***

***Ernst Platzer***

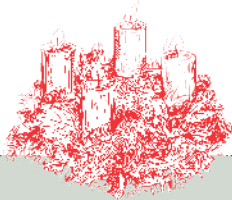
kauft im Nah&Frisch Geschäft Berger  
 in 4174 Niederwaldkirchen, OÖ, ein.



# Heiter bis besinnlich



Zum Nachdenken und Schmunzeln: Gedichte,  
Witze und kleine Anekdoten aus  
dem Leben. Vü Spaß!



## ALLE JAHRE WIEDER

Dunkle Nächte, Schneegestöber,  
Kletzenbrote, Kranz,  
Weihnachtsmärkte, Kerzenlichter,  
viel Klimbim und Glanz.  
Jeder merkt, es ist Advent:  
erste Kerze brennt.



Rasch Geschenke überlegen,  
Kekse backen auch,  
Nikolaus und Krampus nahen,  
Zimt- und Nelkenhauch.  
Jeder merkt, es ist Advent:  
zweite Kerze brennt.



Zapfen, Engel, Tannenzweige,  
Sterne, Glöckchen, Band,  
Weihnachtslieder auf der Geige,  
Putztuch in der Hand.  
Jeder merkt, es ist Advent:  
dritte Kerze brennt.

Christbaum, Schmuck und Eislametta,  
Weihnachtsgansl, Kraut,  
eingekauft bei Sturm und Wetter,  
Krippe aufgebaut.  
Jeder merkt, es ist Advent:  
vierte Kerze brennt.

Essen, trinken, Mette gehen,  
Packerl aufgemacht,  
Baum erstrahlt im Kerzenlichte:  
Ach, du stille Nacht!

Elisabeth S., 4190 Bad Leonfelden, OÖ



**Mein Mann und ich unterhielten  
uns über den Berg in unserem Dorf.  
Es war Winter. Ich sagte:  
„Den Berg haben's auch schon gesalzen.“  
Ganz aufgeregt fragte mein Enkerl:  
„Und wann wird er gepfeffert?“**

Anna W., 3325 Ferschnitz, NÖ



## DIE „APFELPILLE“

Kommt eine junge Dame  
zum Frauenarzt ihres Vertrauens.

„Herr Doktor, können Sie mir bitte eine 100-prozentige  
Empfängnisverhütung empfehlen?“

„Ja, selbstverständlich“, meint dieser auf diese Frage.  
„Einen Apfel.“

„Naja, davor oder danach?“, fragt die Dame darauf.

„Anstatt, meine Liebe, anstatt“,  
erwidert der Doktor schmunzelnd.

Monika H.,  
7053 Hornstein, Bgld.

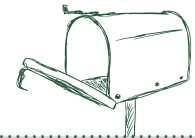
## WEIHNACHTSZEIT



**Menschen drängeln  
sich in den Straßen,  
manche schlendern, andere rasen.  
Sterne, Kugeln, Glitzerkram,  
Halleluja, Weihrauch  
dann und wann,  
Kinder brüllen,  
Leute streiten.  
Wo sind die ruhigen  
Weihnachtszeiten?**



Gertraud L., Hall, T



## SCHREIBTS UNS!

Wir freuen uns über Witze, Anekdoten,  
Sprüche, Gschichtn, Lebensweisheiten usw.  
Einfach mit Namen, Ort und Nah&Frisch Geschäft an  
[griassdi@nahundfrisch.at](mailto:griassdi@nahundfrisch.at) schicken. Für jede  
Veröffentlichung gibts einen Nah&Frisch Gutschein!  
Einsendeschluss: 31.12.2020

# Regionalrätsel

Einfach die Felder ausfüllen und die eingekreisten Buchstaben eintragen – das Lösungswort bezeichnet einen Faschingsbrauch im Salzkammergut.



gestreifte Steppenpferde	▼	Echsenleder (Kw.)	Selbstzüchtigung	▼	Gegenteil von hoch Kfz.Kz.f. Ried im Innkreis	▼	dt. TV-Sender	▼	Vorname von Bartók †	Zählreim: ... mene muh	Wortteil: Landwirtschaft	Schrägstrich im WWW	▼	Lebensgemeinschaft				
	○ 5								US-Mondlandefähre				○ 6					
Pfirsichart			Dorf	▶	○ 9							Init. d. Bildhauers Hrdlicka †						
Abk.: breit			Abk.f. Seriennummer									▼	Kerbtierschaden					
Grillgitter					Abk. für Fahrtrichtungsanzeiger				Hülsenfrucht									
Entzündung der Talgdrüsen		○ 1								Abk.f. öst. Hochschülerschaft		○ 8		murren				
			Vorname Chagalls †										tradition. österr. Kochbuch	Federn aus-zupfen			Abk.: Technical Manual	
Gewohnheit	höchste Monarchenwürde		Kfz.Kz.f. Melk										○ 4					
Lastenheber					○ 11									Laubbaum				
Nahrungsmittel aus dem Wasser		Stadtteil von London			Init. des. eh. Ägypt. Präsidenten Mubarak †					Kfz.Kz.f. St. Pölten Land	○ 3			Amtssprache in Pakistan				
					Abk. f. Abbildung	durchgekocht	ein US-Geheimdienst	○ 7	Einheit d. Leistung	Gutschein, Quittung			Abk.: Unter-geschoß					
derart			Holding v. Stronach	▶						Frucht								
Fußglied			Abk.f. Extra Soft							Abk.: id est								
	○ 2				Bollwerk								Abk. f. Deziliter					
gegrilltes Rinderrippenstück					○ 10							dichterisch Arbeit		⚡				
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11							

NahUndFrisch-20949

Schicken Sie das Lösungswort an [griassdi@nahundfrisch.at](mailto:griassdi@nahundfrisch.at), **Kennwort: Rätsel**, oder **per Post** an Nah&Frisch Marketingservice GmbH, Radingerstraße 2a, 1020 Wien, Kennwort: „Griass di Rätsel“. Preise: ein Nah&Frisch Weihnachtsgutschein für einen Einkauf im Wert von € 200,- sowie Nah&Frisch Einkaufsgutscheine im Wert von € 60,- und € 30,-. **Einsendeschluss: 15.12.2020**. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Die eingesandten Daten können von Nah&Frisch für Marketingzwecke verwendet werden.  
**Das Lösungswort der Herbstausgabe 2020: KARSTER.** Der Gewinner des E-Bike-Gutscheins: Johann S., 2465 Höflein; die Gewinnerin des Einkaufsgutscheins im Wert von € 60,-: Maria R., 5280 Braunau; die Gewinnerin des Einkaufsgutscheins im Wert von € 30,-: Stefanie Z., 4716 Hofkirchen a. d. Trattnach.



Fotos: 123rf, Nah&Frisch

**FÜR ENTDECKER  
UND ABENTEURER**

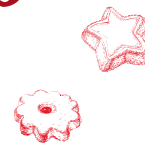
**AXE**



# Winter-Apps & Web-Tipps



Hüttengaudi, Kekserl backen oder Vögel bestimmen:  
Unsere virtuellen Helferlein machen diesen Winter  
noch zauberhafter.



## HÜTTENZAUBER

Warum in die Ferne schweifen, wenn das Gute liegt so nah? Ob die urig-schlichte Variante hoch oben auf der einsamen Alm oder das kuschelig-mondäne Chalet, hier finden wir und unsere Liebsten passende Unterkünfte für ein paar Tage wohlverdienter Erholung im schönen Österreich – oder dem nahen Ausland.  
[www.huetten.com](http://www.huetten.com)

## JAGDGEFÄHRTE

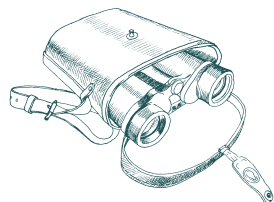


**Halali 3.0:**  
Revierkarten, Streckenlisten, Jagdtagebuch – hier erstellt man im Handumdrehen Einträge und kreierte so eine kleine Datenbank über das eigene Revier. **Kostenlose Einsteigerversion.** Im Google Play Store oder Apple App Store (Suchbegriff: Reviermanager)



## VÖGEL AM FUTTERHAUS

Die App hilft nicht nur, die jeweilige Spezies an der Futterstelle zu bestimmen, sondern liefert auch faszinierende Hintergrundinformationen zur Fütterung und Pflege. **Kostenlos.** Im Google Play Store (Suchbegriff: Vögel am Futterhaus)



## SCHLUSS MIT SCHNARCHEN!

*Es sind schon die besten Ehen an der Sägerei gescheitert: Dauerhafte Harmonie und süße Träume verspricht diese Anwendung – ohne Operation oder unangenehme Hausmittel. Einen Versuch ist es wert! Kostenlose Einsteigerversion.*  
[www.snorefree.com](http://www.snorefree.com)



## OMAS GEHEIMNISSE

Was tun gegen Frieren? Fliegen im Haus? Ein Kratzen im Hals? Großmutter wusste immer schon Rat – und dieses schlaue virtuelle Helferlein gibt ihre Weisheiten weiter. Bewährte Tipps, Hausmittel und Rezepte aus allen Lebensbereichen zum Nachschlagen und Stöbern. **Kostenlos.** Im Google Play Store (Suchbegriff: Omas Geheimnisse)



## Kekserl backen leicht gemacht

Was wäre der Advent ohne den Duft von Vanillekipferln, Linzer Augen, Runkugeln und Co? Lassen wir uns heuer doch inspirieren von neuen Ideen, Tipps und Zutatenlisten. Der Timer verhindert böse Überraschungen. **Kostenlos.** Im Google Play Store (Suchbegriff: Plätzchen backen)

## Weltgeschichte handlich

Faszinierende Einblicke in vergangene Epochen, spannend aufbereitet, sowie historische Zusammenhänge und Details eröffnet diese tolle App spielerisch. Hier kann jeder noch etwas dazulernen – perfekt für mußevolle Stunden an den Feiertagen. **4,49 EUR.** Im Google Play Store (Suchbegriff: Weltgeschichte Atlas)



# Mei Eck

Lisa Tavare bietet in ihrer Kaffee-Ecke „Mei Eck“ in Spital am Semmering köstliche Frühstücksvariationen an, die sich sehen lassen können.

Text: Marcus Fischer



Ein starkes Team mit frischen Ideen: Kauffrau Lisa Tavare mit ihren Mitarbeiterinnen Monika (I.) und Ursula vor dem Geschäft in Spital am Semmering.

Als wir das Geschäft von Lisa Tavare betreten, heißen uns liebevoll genähte Taschen, Rucksäcke und Deko-Artikel aus'm Dorf willkommen. Über der Feinkosttheke hängen handbeschriebene Tafeln mit Sprüchen wie: „Ohne Kuchen und Gebäck hat das Leben keinen Zweck.“

## Gut vernetzt im Ort

„Ich wollte neue Ideen hereinbringen und das Geschäft einladender machen“, erzählt Lisa Tavare in bester Laune. Im Mai hat sie den Nahversorger übernommen. Davor hat die ausgebildete Köchin und Kellnerin im Gasthof „Pollerus“ im Ort gearbeitet. „Mich kennt jeder da heroben – entweder als Kellnerin oder als Jungscharleiterin, ich bin auch im Pfarrgemeinderat aktiv, im Tennisverein und,

und, und“, lacht die Kauffrau. „Wie sie mich gefragt haben, ob ich das Geschäft übernehmen will, hab ich erst gesagt: ‚Seids narrisch, ich bin aus der Gastro!‘ Aber dann hab ichs einfach gemacht – und es war die richtige Entscheidung.“

## Feine Frühstücksvariationen

In der Zwischenzeit hat uns Lisa in der Kaffee-Ecke schon einen perfekten Großen Braunen und eine feine schaumige Melange serviert. „Mei Eck‘ ist von Anfang an sehr gut gelaufen – weil die Kunden einfach den Kaffee schätzen und meine Frühstücke“, erzählt Lisa, verschwindet kurz und serviert uns wenig später ihr „Schlemmer-Frühstück“. Wir staunen. Nicht nur über die feinen Zutaten, auch das liebevolle Arrangement mit bunten Kapuziner-

kresseblüten machen den Teller zum wahren Augenschmaus.

## Kaffee-Besucher rund um die Uhr

„Zeitig in der Früh kommen die Arbeiter aus der Nachtschicht vom Semmering-Basistunnel. Die brauchen einen starken Kaffee und was Deftiges zum Essen, das kann schon einmal eine Leberkäsemmel sein. Am Vormittag sitzen die Frühstücker herinnen, die haben meistens reserviert. Wenns auf Mittag zugeht, kommt eine Runde Damen, die genehmigen sich zum Kaffee ab und zu ein Glaserl Sekt, damit sie in Schwung kommen. So gehts weiter bis zum Abend, und wenn zur Sperrstunde noch eine Runde herinnen sitzt, kanns schon vorkommen, dass wir zusammen noch rübergehen zum Wirt“, lacht Lisa.



Liebevoll gestaltete Frühstücksvariationen wie das „Schlemmer-Frühstück“ sind Augenschmaus und Gaumenfreude zugleich.

„Mei Eck“ war von Anfang an ein Kundenmagnet im Geschäft. Kein Wunder, wo sonst bekommt man ausgezeichneten Kaffee und ein Frühstück der Extraklasse?

*„Man muss halt immer Ideen haben.“*



### **Großartiger Zusammenhalt im Ort**

„Ich kenn ja alle meine Kunden persönlich“, fährt Lisa fort. „Und das muss ich schon sagen – der Zusammenhalt im Ort ist ein Wahnsinn. Wenn einmal eine meiner Mitarbeiterinnen krank ist, hilft die Wirtin aus, da brauch ich nur anrufen. Und heute Mittag zum Beispiel war die halbe Volksschule bei mir im Geschäft“, freut sich Lisa und zeigt auf die Eistruhe mit offenem Murtal-Eis. „Da hab ich heute in der Früh die Lehrerin angerufen und gesagt, dass sich jeder ein kleines Eis bei mir holen kann, weil ich morgen die Eistruhe einwintere. Und da sind alle herinnen gestanden und haben geplaudert und geschleckt. Überhaupt ist das Geschäft für viele Volksschüler ein Treffpunkt vor der Schule. Das ist oft eine Gaudi!“

### **„Mei Eck“ als Kundenmagnet**

Neben den Frühstücksvariationen bietet Lisa auch kulinarische Kunstwerke wie ihre Brettljause an. Hauchdünne Rohschinkenscheiben zu Rosen geformt, selbst gemachter Schweinsbraten, Wurstspezialitäten, vier verschiedene Sorten Käse und andere liebevoll arrangierte Köstlichkeiten lassen uns das Wasser im Mund zusammenlaufen. „Das hats ja bisher alles nicht gegeben – und meine Kunden schätzen das enorm. Das spür ich auch in der Frequenz, es kommen mehr Kunden, auch von außerhalb. Nächstes Jahr möchte ich mir die Gastro-Lizenz holen, dann richt ich draußen einen Gastgarten ein“, strahlt Lisa. „Da bring ich dann meine zwei Berufungen zusammen – Kauffrau und Kellnerin aus Leidenschaft.“

### **DAS GSCHÄFT**

**Lisa Tavere,**  
**Bundesstraße 18a,**  
**8684 Spital am Semmering, NÖ**

### **Öffnungszeiten:**

Montag bis Freitag: 6:30 bis 12:30  
 und 15:00 bis 18:00 Uhr  
 Samstag: 7:00 bis 12:30 Uhr

Telefon: 03853/20929



# Was tuat si bei Nah & Frisch?

Nachrichten von unseren Kaufleuten aus ganz Österreich.



Gelungener Neuanfang in Oberschützen (v. l.): Sandra Spiegel, Klaus und Nicole Murlasits, Elmar Ruth, MSc, Kauffrauen Annabell und Sandra Lepschi-Rosner, Heinz Langerwisch, Vizebürgermeister Reinhard Jany und Gemeinderat Ing. Ingmar Ulreich.

## 1 Neueröffnung in Oberschützen

Im burgenländischen Bezirk Oberwart liegt die 2.396-Einwohner-Gemeinde Oberschützen, die vor allem für ihre Bildungseinrichtungen bekannt ist. Einen festen Bestandteil des Ortes bildet das Nah&Frisch Geschäft, das kürzlich von Annabell und Sandra Lepschi-Rosner übernommen wurde. In nur drei Wochen Umbauzeit wurde die Technik auf den neuesten Stand gebracht und der Backwarenbereich um eine Selbstbedienungsmöglichkeit erweitert. Bei den Kunden besonders beliebt sind der Partyservice, frische Platten und Brötchen, die Haubis Backstation, Spezialitäten aus'm Dorf sowie aus der Region und Bio- sowie Fairtrade-Produkte. Weitere Services umfassen hausgemachte Pizzen, Geschenkkörbe, Gutscheine und Hauszustellung. Die gemütliche Kaffee-Ecke „Mei Eck“ im Geschäft wird von

den Kunden gerne für eine Pause genutzt. Zur Eröffnung kamen zahlreiche Gratulanten und Ehrengäste wie Vbgm. Reinhard Jany, Mag. Ronald Rasser von

der WK Burgenland und „Frau in der Wirtschaft“-Bezirksvorsitzende Sandra Spiegel. Unterstützung fand das Projekt bei der Gemeinde Oberschützen und dem Burgenländischen Nahversorgerförderprogramm.

## 2 Neuübernahme in Kirnberg

Im ländlichen Kirnberg an der Mank (Bezirk Melk, NÖ) hat Julia Gansberger das Nah&Frisch Geschäft übernommen und so den Schritt in die Selbstständigkeit als Kauffrau gewagt. Trotz ihrer jungen 24 Jahre hat sie bereits erste Erfahrungen als Verkäuferin im Lebensmittelhandel und in der elterlichen Landwirtschaft gesammelt.

Frische Lebensmittel liegen ihr am Herzen, daher bilden diese gemeinsam mit dem Bio-Sortiment „Natürlich für uns“ und regionalen Kirnberger Produkten den Schwerpunkt des aktuellen Angebots. Neu ist die Kaffee-Ecke „Mei Eck“, in der die Kauffrau feine Kaffeekreationen und Snacks anbietet.



Nahversorgung in Kirnberg gesichert (v. l.): Mag. Robert Knöbl, Ernst Richtsfeld, Evelyn Thanner, Michaela Grubner, Patrik Reikersdorfer, Kauffrau Julia Gansberger, Maria Kerschner, Theresia Winkler, Katharina Grubner, Gerhard Buchegger.



### 3 Neuübernahme in Poysdorf

Das Stadtbild von Poysdorf im hügeligen Weinviertel (Bezirk Mistelbach, NÖ) wird von der jahrhundertealten Tradition des Weinanbaus geprägt. In diesem geschichtsträchtigen Ambiente führte Kaufmann Christian Stoiber über viele Jahre das Nah&Frisch Geschäft im Ort. Nachdem er sich vor Kurzem in den wohlverdienten Ruhestand verabschiedet hat, sichert nun Alfred Zemlyak als sein engagierter Nachfolger die Nahversorgung für die 5.528 Poysdorfer.



Freude über die Neuübernahme in Poysdorf (v. l.): Sylvia Mayer-Böhm, Kaufmann Alfred Zemlyak, Herbert Neuhauser.

Nach nur drei Tagen Renovierung wurde das Geschäft feierlich wiedereröffnet: Kuchenverkostung, Glücksrad und Eröffnungs-Sonderangebote sorgten für gute Laune bei den zahlreich erschienenen Kunden. Die Gäste stießen mit Sekt auf die gelungene Übernahme an, Herbert Neuhauser überbrachte seitens des Großhandelshauses Kastner Glückwünsche.

Kunden können aus einem abgestimmten Sortiment an Produkten des täglichen Bedarfs in dem 200 m<sup>2</sup> großen

Geschäft wählen. Besonders beliebt sind der Platten- und Brötchenservice und die Geschenkkörbe für besondere Anlässe. Gebäck aus der nahe gelegenen Bäckerei Stoiber sowie zahlreiche Spezialitäten aus'm Dorf und aus der Region runden das Angebot ab. Ausreichend Parkmöglichkeiten finden sich vor dem Haus.

### 4 Neuübernahme in Niederkreuzstetten

Die Marktgemeinde Kreuzstetten mit 1.535 Einwohnern im Bezirk Mistelbach (NÖ) gilt als Geheimtipp für alle, die positive Energie tanken und Freude mitnehmen wollen. Eine intakte Nahversorgung bietet dafür die besten Voraussetzungen. 18 Jahre lang wurde das Nah&Frisch Geschäft vom Großhandelshaus Kastner geführt, nun übernahm Harald Berger den Standort als selbstständiger Kaufmann.

Nach einer viertägigen Renovierung konnte das Nah&Frisch Geschäft im September feierlich wiedereröffnet werden. Spezielle Sonderangebote, kostenlose Getränke und Blunzngröstl erfreuten die zahlreichen Besucher und Ehrengäste wie Vbgm. Roland Kreiter, LAbg. Mag. Kurt Hackl und Pater Mag. Helmut Scheer. GF Andreas Blauensteiner, MBA, und Elmar Ruth, MSc, überbrachten Glückwünsche zur gelungenen Geschäftseröffnung seitens des Großhandelshauses Kastner. Auf 190 m<sup>2</sup> findet sich ein abgestimmtes Sortiment für den täglichen Bedarf. Platten- und Brötchenservice, Geschenkkörbe sowie Fleisch- und Wurstprodukte aus der eigenen Fleischerei zählen zu den beliebtesten Extras. »



Feierliche Übernahme in Niederkreuzstetten (v. l.): Thomas Grill, Elmar Ruth, MSc, Pater Mag. Helmut Scheer, Sandra Berger, Carina Wagner, Kaufmann Harald Berger, Andreas Blauensteiner, MBA, Abgeordneter zum Niederösterreichischen Landtag Mag. Kurt Hackl, Vizebürgermeister Roland Kreiter, Markus Schachner.



Neuer Nahversorger in St. Margarethen im Lungau (v. l.): Christian Fraß, Bürgermeister Johann Lüftenegger, Kauffrau Petra Rossmann, Gudrun Oberkofler, Claus Kreuzer.

### 5 Neueröffnung in St. Margarethen im Lungau

Inmitten der herrlichen Bergwelt des Lungaus auf 1.065 m Seehöhe im Top-Schigebiet Aineck am Katschberg öffnete Nah&Frisch Kauffrau Petra Rossmann im Juli erstmals die Türen ihres Geschäftes. Als Betreiberin der örtlichen OMV-Tankstelle ist die Kauffrau den 773 Einwohnern bereits bestens bekannt.

Die zahlreichen Gratulanten nutzten die Eröffnungsangebote, würfelten beim Vöslauer Gewinnspiel und hofften mit ihrem Kassabon einen der tollen Preise (Hotelgutschein, Einkaufs- oder Tankgutscheine und Kochbücher) zu gewinnen. Für die kleinen Gäste gab es süße Überraschungen von Haribo und Nah&Frisch Trinkflaschen. Jede Dame bekam eine Rose überreicht und alle Besucher wurden mit Grillhendln, Kaffee und Kuchen bestens versorgt.

Highlight war das „Stelldichein“ mit einem eigens einstudierten Lied des Kindergartens von St. Margarethen. Ehrengäste wie Bgm. Johann Lüftenegger, Claus Kreuzer, Christian Fraß und Roswitha Lieb gratulierten der Kauffrau im Namen des Großhandelshaus Pfeiffer persönlich.

Auf einer Verkaufsfläche von 193 m<sup>2</sup> bietet die Kauffrau ein Vollsortiment von 3.500 Artikeln sowie frisches Gebäck, Fleisch und Grillfleisch in Selbstbedienung, gefüllte Weckerl, Salate und Aufstriche, Speck und Hartwürste der Fleischhauerei Lankmayer sowie eine heiße Theke mit Leberkäs. Auf Vorbestellung werden frische Partybrezen, Brötchen und Platten zubereitet. Die Hauszustellung sowie eine Lotto/Toto-Annahmestelle und Tabakwaren runden das Leistungsangebot ab. In

der Kaffee-Ecke „Mei Eck“ serviert die Kauffrau feine Kaffeekreationen und sogar Bier vom Fass.

### 6 Neueröffnung in Geras

Hört man Geras im Bezirk Horn (NÖ), denkt man sofort an das im Ort gelegene Prämonstratenser-Chorherrenstift. Alljährlich kommen zahlreiche Besucher, um das Stift und den Heilkräutergarten zu besichtigen. Das ortsansässige Nah&Frisch Geschäft wurde nun von Kauffrau Maria Bogner an Alexandra Gebhardt übergeben. Nach zwei Wochen Umbau entspricht das Geschäft in puncto Einrichtung und Erscheinungsbild den neuesten Nah&Frisch Standards. Zur stimmungsvollen Eröffnung kamen zahlreiche Gäste und Vertreter der Gemeinde und vom Großhandelshaus Julius Kiennast.

Voll Stolz präsentierte Nah&Frisch Kauffrau Alexandra Gebhardt ihr Angebot, das auf 250 m<sup>2</sup> Verkaufsfläche ein Lebensmittelvollsortiment, ofenfrisches Gebäck bis Ladenschluss, Spezialitäten aus'm Dorf und aus der Region, Tabakwaren, Zeitschriften, eine Lotto/Toto- sowie Postpartner-Annahmestelle bietet. Besonders beliebt bei den Kunden ist die Kaffee-Ecke „Mei Eck“ mit den ausgezeichneten Kaffeekreationen. »



Neustart in Geras (v. l.): Bürgermeister Johann Glück, Superior Simon Petrus, Kauffrau Alexandra Gebhardt, Alois Schlegl, Iris Horak, Mag. Julius Kiennast.

SO PRICKELND KANN  
TROCKEN SEIN





Werndorf weiterhin gut versorgt (v. l.): Heinz Langerwisch, Franz Rohrbacher, Kauffrau Cathrin Rohrbacher, Bürgermeister Willibald Rohrer.

### 7 Neuübernahme in Werndorf

Die am Mur-Radweg gelegene Gemeinde Werndorf im Bezirk Graz-Umgebung (Stmk.) zählt rund 2.100 Einwohner. Um deren Nahversorgung zu sichern, hat Cathrin Rohrbacher kürzlich das Nah&Frisch Geschäft vom bisherigen Betreiber Gerhard Spat übernommen.

Zur feierlichen Eröffnung konnten zahlreiche Besucher und Ehrengäste, unter ihnen Bürgermeister Willibald Rohrer, der Unterstützung seitens der Gemeinde zusicherte, begrüßt werden. Ronald Tanczos und Heinz Langerwisch überbrachten seitens des Großhandelshauses Kastner persönliche Glückwünsche zur rundum gelungenen Geschäftseröffnung.

Auf einer Verkaufsfläche von 141 m<sup>2</sup> findet man neben allen wichtigen Produkten des täglichen Bedarfs als besondere Extras hausgemachte Partybrezen, Platten- und Brötchenservice sowie Gutscheine und Geschenkkörbe. Die gemütliche Kaffee-Ecke lädt zum Verweilen ein, Parken ist direkt beim Geschäft möglich.

### 8 Neuübernahme in Dürnstein

Dürnstein in der Wachau (NÖ) ist aufgrund seiner romantischen Schönheit eines der bekanntesten touristischen Ziele Österreichs. Mag. Barbara Hartl übernahm nun das am Ortsrand liegende Nah&Frisch Geschäft. Bei der gelungenen Eröffnung segnete Pfarrer



Strahlende Gesichter in Dürnstein (v. l.): Thomas Grill, Elmar Ruth, MSc, Brigitte Schneider, Pfarrer Hugo Rafael De Vlaminck, Kauffrau Barbara Hartl, Bürgermeister Johann Riesenhuber, Mag. Christian Adam, Andreas Blauensteiner, MBA, Renate Winkler.

Hugo Rafael De Vlaminck das Geschäft, zahlreiche Besucher und Ehrengäste wie Bgm. Johann Riesenhuber, Vbgm. Sabine Schwarz und Mag. Adam Christian (Österreichische Post AG) folgten der Einladung zu Sekt und Brötchen. GF Andreas Blauensteiner, MBA, und Elmar Ruth, MSc, überbrachten Glückwünsche seitens des Großhandelshauses Kastner.

Das Geschäft bietet als Nahversorger den 840 Einwohnern auf 200 m<sup>2</sup> ein abgestimmtes Sortiment aller wichtigen Produkte des täglichen Bedarfs und beliebte Extras wie hausgemachte Partybrezen, einen Platten- und Brötchenservice sowie Geschenkkörbe und Gutscheine. Die gemütliche Kaffee-Ecke lädt zum Plaudern und Genießen ein.

### 9 meinRegal.at: starke Initiative in Weiten

Voller Energie trotz Krise: Während sich Österreich im Lockdown befand, hat die Nah&Frisch Kaufleutefamilie Habegger in Weiten im Bezirk Melk (NÖ) eine Initiative mit dem Namen meinRegal.at ins Leben gerufen. In den schön gestalteten Regalen können regionale Produkte direkt vom Erzeuger präsentiert und verkauft werden.

Familie Habegger ist es ein Anliegen, die positive Zusammenarbeit zwischen Erzeugern von landwirtschaftlichen Produkten und Kunsthandwerk sowie dem Handel zu ermöglichen. Aber vor allem möchte sie den Kunden die Vielfalt der Produkte zeigen und deren Wertschätzung steigern. Die Verkaufspreise legen ausschließlich die Erzeuger selbst fest.

Das Nah&Frisch Geschäft fungiert als Dienstleister für Regalfläche, Präsentation und Bezahlung. So profitieren Kunden und bereits 22 Erzeuger von dem nachahmenswerten Konzept. Auf der Website findet sich ein ansprechender Überblick zu den einzelnen Produzenten sowie zu den jeweiligen Produkten. Eine interaktive Karte zeigt, wo die Hersteller zu Hause sind.

[www.meinregal.at](http://www.meinregal.at)

[www.nuf-weiten.at](http://www.nuf-weiten.at)



meinRegal.at im Geschäft von Kaufleutefamilie Habegger in Weiten: Kunden finden hier die landwirtschaftlichen Produkte von 22 Erzeugern aus'm Dorf und aus der Region.

*„Mit den Zutaten von Haas macht das Weihnachtsbacken noch mehr Spaß!“*



*Mit Haas gelingt's immer!*

[www.weltvonhaas.at](http://www.weltvonhaas.at)



Feierliche Übergabe in Dobl-Zwaring (v. l.): Doris Freidl, Bürgermeisterin Waltraud Walch, Kauffrau Martina Knappitsch mit ihrer Tochter Emily und Christian Fraß.

#### 10 Neuübernahme in Dobl-Zwaring

Westlich von Graz liegt die 3.525 Einwohner zählende Marktgemeinde Dobl-Zwaring direkt am Kainachtal-Radweg und in unmittelbarer Nähe des Erzherzog-Johann- und des Weinland-Steiermark-Radwegs. Vor allem Grazer nutzen die zahlreichen Rad- und Wanderwege zur aktiven Erholung. Vor Kurzem wurde das ortsansässige Nah&Frisch Geschäft von Doris Freidl und Bürgermeisterin Waltraud Walch an Kauffrau Martina Knappitsch feierlich übergeben. Die zahlreichen Gäste feierten mit Bratwürsten, Getränken und Eis ausgelassen mit. Überrascht wurden die Kunden mit einem Kassabongewinnspiel, einem Vöslauer Würfelgewinnspiel sowie Haribo Süßigkeiten und schönen Nah&Frisch Trinkflaschen für die Kinder.

Das Sortiment lässt keine Wünsche offen: Auf 301 m<sup>2</sup> Verkaufsfläche werden 5.500 Artikel des täglichen Bedarfs angeboten. Einen Schwerpunkt bilden regionale Produkte und Spezialitäten aus'm Dorf wie Winkelhofer Apfelmö, Käse-, Fleisch- und Jausen-Spezialitäten

der Familie Konrad & Catering GmbH sowie das knusprige Gebäck der Bäckereien Eberl und Graf. Geschenkkörbe, Brötchen- und Plattenservice versorgen die Kunden bei besonderen Anlässen. Nicht nur die gemütliche Kaffee-Ecke für eine kurze Auszeit ist ein Grund, das Geschäft zu besuchen, auch die Services

wie Postpartner, Trafik und Lotto/Toto-Annahmestelle werden gerne genutzt. Kauffrau Martina Knappitsch liegt eine umfassende Versorgung der Bevölkerung und der Vereine in Dobl-Zwaring einfach am Herzen.

#### 11 Neueröffnung in Haitzendorf

Unweit der Hugel des Wagrams liegt Haitzendorf (NÖ), das zur Gemeinde Grafenegg im Kremser Umland gehört. Dort hat Kaufmann Patrick Mayer den ehemaligen Spar-Markt in zweimonatiger Umbauzeit auf die neuesten Nah&Frisch Standards umgerüstet und Anfang September offiziell eröffnet. Vertreter vom Großhandelshaus Julius Kiennast, der Gemeinde und der Wirtschaftskammer beglückwünschten Patrick Mayer und sein Team zur gelungenen Eröffnung.

Auf 250 m<sup>2</sup> Verkaufsfläche finden Kunden ein Lebensmittelvollsortiment, ofenfrisches Gebäck bis Ladenschluss, Spezialitäten aus'm Dorf und aus der Region, Tabakwaren, Zeitschriften, eine Lotto/Toto-Annahmestelle und das gemütliche „Mei Eck“, die beliebte Nah&Frisch Kaffee-Ecke mit einer Auswahl an ausgezeichneten Kaffeevariationen.



Haitzendorf mit neuem Nahversorger (v. l.): Mag. Julius Kiennast, Barbara Eder, Kaufmann Patrick Mayer, Edeltraud Dimi, Marion Obritzberger.

**12 Eröffnung „Nah&Frisch punkt“  
AVIA Tankstelle Ratzersdorf**

Vor Kurzem eröffnete ein neuer „Nah&Frisch punkt“ in der AVIA Tankstelle von Familie Marchhart in Ratzersdorf (NÖ), einem Stadtteil von St. Pölten. Helmut Marchhart hieß die zahlreichen Gratulanten willkommen und grillte zu ihrer Freude selbst produzierte Bratwürste und Burger. Die jüngsten Kunden hatten vor allem mit „Balloonman“ Manfred Zwettler viel Spaß. Auf 65 m<sup>2</sup> Verkaufsfläche findet sich eine Produktvielfalt von knapp 1.500 Artikeln des täglichen Bedarfs, Brot und Gebäck sowie Obst und Gemüse. Selbst Produkte aus'm Dorf und aus der Region wie Weine, Honig, Most, Marmeladen und Schmalz sind vertreten. Trafikwaren und die Lotto/Toto-Annahmestelle ergänzen das Angebot, die gemütliche Kaffee-Ecke lädt zu einer kurzen Genussrast ein.



Freude über den neuen „Nah&Frisch punkt“ in Ratzersdorf (v. l.): KR Julius Kiennast, Edith Marchhart, Ing. Helmut Marchhart, Dir. Franz Preiß, MBA, Mag. Julius Kiennast.



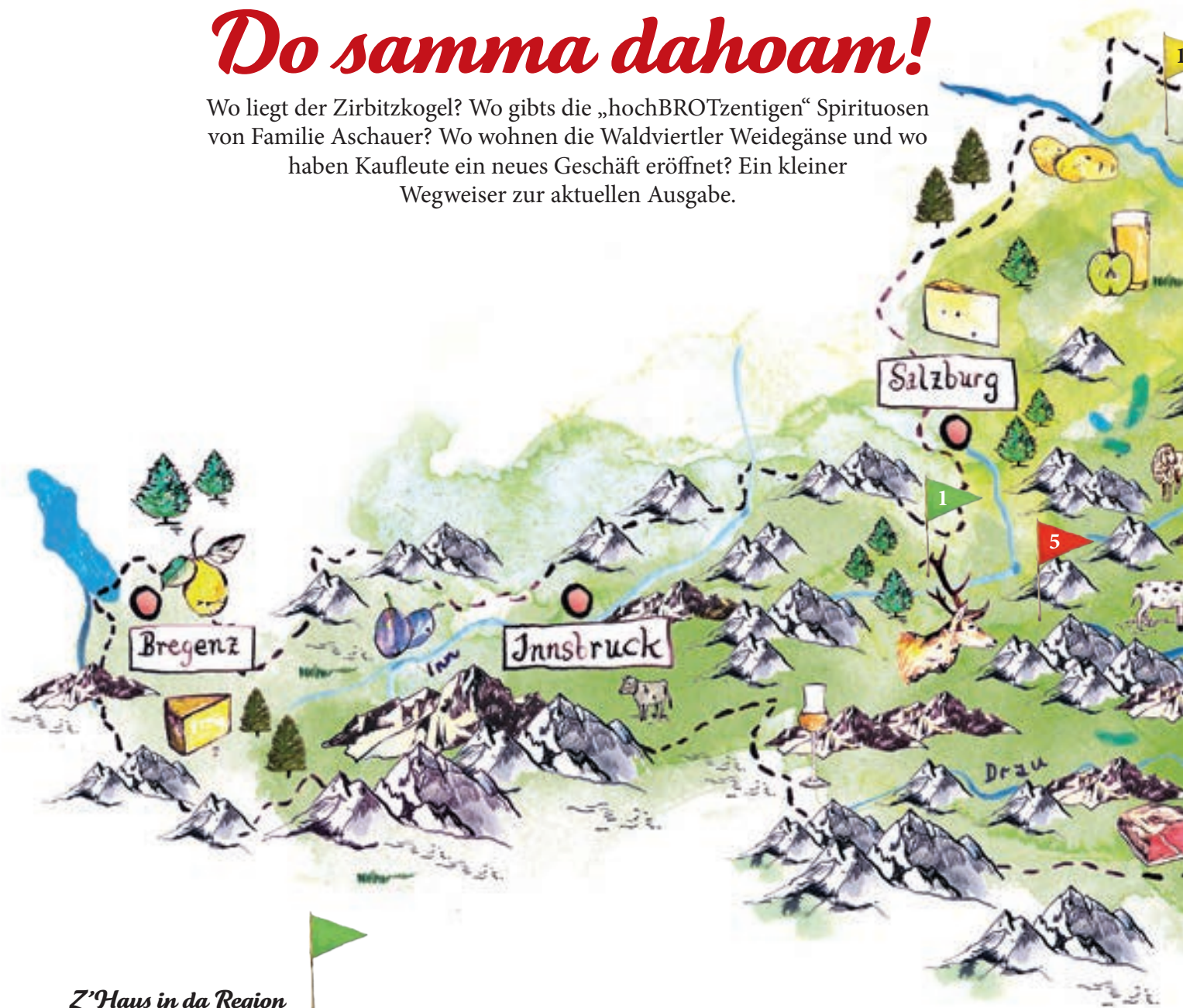
...unser  
**LAND-LEBEN**  
Moment!

[www.land-leben.com](http://www.land-leben.com) · [f.com/landleben](https://www.facebook.com/landleben)



# Do samma dahoaam!

Wo liegt der Zirbitzkogel? Wo gibts die „hochBROTzentigen“ Spirituosen von Familie Aschauer? Wo wohnen die Waldviertler Weidegänse und wo haben Kaufleute ein neues Geschäft eröffnet? Ein kleiner Wegweiser zur aktuellen Ausgabe.



## Z'Haus in da Region

- |                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>1 <b>Wo die Kramperln laufen</b><br/>Der Kinder-Krampuslauf in Thumersbach, Sbg. (Seite 34)</p> <p>2 <b>Gänsemarsch im Waldviertel</b><br/>Die Weidegänse in Eisengrabern, NÖ. (Seite 40)</p> <p>3 <b>Rodelgaudi</b><br/>Die Tonnerhütte am Zirbitzkogel, Stmk. (Seite 46)</p> | <p>4 <b>Wirtshaus</b><br/>Das Maxingstüberl in Hietzing, W. (Seite 54)</p> <p>5 <b>Mei Weg</b><br/>Kaufrfrau Sandra Schweighofer in Schrick, NÖ. (Seite 56)</p> <p>6 <b>HochBROTzentiges</b><br/>BROTKA &amp; Co. von Familie Aschauer in Pabneukirchen, OÖ. (Seite 58)</p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## Guat leben

- 1 **Gschichtn aus'm Leben**  
Wie Ernst Platzer nach einem schweren Unfall seinen Weg zurück ins Leben fand. (Seite 74)





### Unsere Kaufleute

- |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>1 Neueröffnung in Oberschützen (Seite 86)</li> <li>2 Neuübernahme in Kirnberg (Seite 86)</li> <li>3 Neuübernahme in Poysdorf (Seite 87)</li> <li>4 Neuübernahme in Niederkreuzstetten (Seite 87)</li> <li>5 Neueröffnung in St. Margarethen im Lungau (Seite 88)</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>6 Neueröffnung in Geras (Seite 88)</li> <li>7 Neuübernahme in Werndorf (Seite 90)</li> <li>8 Neuübernahme in Dürnstein (Seite 90)</li> <li>9 meinRegal.at: starke Initiative in Weiten (Seite 90)</li> <li>10 Neuübernahme in Dobl-Zwaring (Seite 92)</li> <li>11 Neueröffnung in Haitzendorf (Seite 92)</li> <li>12 Neuer „Nah&amp;Frisch punkt“ in Ratzersdorf (Seite 93)</li> </ul> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## NOCH MEHR *Griass di*

gibts auf [nahundfrisch.at](http://nahundfrisch.at) und auf Facebook.

### Mehr Fotos

In der Online-Ausgabe vom *Griass di* gibts jede Menge zusätzliche Bilder – z. B. ganz aktuell von der Rodelgaudi am Zirbitzkogel.



### Mehr Rezepte

Alle unsere bisherigen und viele zusätzliche Rezepte gibt es auch online – zum Nachlesen, wenn man das Heft nicht mehr zu Hause hat, oder einfach zum Stöbern.

### Mehr Service

Viele Artikel sind verlinkt – so kommts ihr z. B. vom Bericht über die „hochBROTzentigen“ Spirituosen direkt auf die Website.



### *Griass di* auf Facebook

Kommt in die „*Griass di*“-Facebook-Familie! Auf der Seite gibts noch mehr Tipps, Gewinnspiele und Mitmachaktionen.

Vü Spaß beim *Griass di* im Internet!

[www.nahundfrisch.at/griass-di](http://www.nahundfrisch.at/griass-di)  
[www.facebook.de](https://www.facebook.de) (Suchbegriff: *Griass di* Magazin)

# Petra Gruber

Weißenbach bei Liezen, Stmk.

Kaufleute  
im Porträt



Petra Gruber ist mit ganzem Herzen Kauffrau, schätzt die Selbstständigkeit und die Schönheit ihrer Heimatregion. Für ihre Kunden möchte sie noch lange als Nahversorgerin da sein.

**P**etra Gruber hat ihren Beruf von der Pike auf gelernt. Angefangen hat alles mit einer Lehre als Einzelhandelskauffrau im nahe gelegenen Irnding. Nach ihrer Lehrzeit engagierte sie sich über 20 Jahre lang als Mitarbeiterin in regionalen Supermärkten, ehe sie 2011 den Sprung in die Selbstständigkeit wagte. „Damals war die Gemeinde auf der Suche nach einem neuen Nahversorger, und ich habe die Gelegenheit beim Schopf gepackt. Es hat mich einfach gereizt, unabhängig gestalten zu können. Diese Freiheit ist genau das, was ich heute noch an der Selbstständigkeit schätze“, so die Kauffrau.

„**Kunden wollen keine Nummer sein**“  
In ihrem Nah&Frisch Geschäft nahe der Bezirkshauptstadt versorgt sie gemein-

sam mit ihrer Mitarbeiterin Andrea die Weißenbacher mit allem, was diese für ihr tägliches Leben brauchen. Mehr noch: „Man kann es drehen und wenden, wie man will: Menschen wollen keine Nummer sein! Unsere Kunden suchen und brauchen manchmal das persönliche Gespräch. Im Gegensatz zu großen Supermärkten bekommen sie bei uns diesen Mehrwert“, gibt Petra Einblicke in ihren Arbeitsalltag. Sehr oft schon hat sie die Rückmeldung erhalten, dass gerade Aufmerksamkeit, Freundlichkeit und die Fähigkeit, zuhören zu können, bei ihren Kunden gut ankommen. Während des Lockdowns in der ersten Phase der Coronakrise stellte sie mit ihrem Geschäft unter Beweis, wie flexible Nahversorgung funktioniert. In enger Zusammenarbeit

mit der Gemeinde wurde die Versorgung sozial bedürftiger Bürger sichergestellt. Petra betont: „Auch in Zukunft wird es die Qualität der Dienstleistung sein, mit der wir Nahversorger punkten können. Dazu gehört jeder einzelne persönliche Kontakt ebenso wie kundenorientierte Zusatzleistungen – beispielsweise die Hauszustellung oder unser Platten- und Brötchenservice.“

### **Gutes aus der Nähe – von der „Gesäuse-Perle“ bis zum Bio-Honig**

Auch mit Spezialitäten aus'm Dorf und aus der Region hebt sich Petras Geschäft von ihren Mitbewerbern ab. Direkt aus dem Ort kommt der Honig aus biologischer Imkerei von Max Radhuber. Bestes „schwarzes Gold“ in Form von steirischem Kernöl liefern Familie Andrea



Renner aus'm Dorf und aus der Region: der Honig aus biologischer Imkerei von Max Radhuber und die Gesäuse-Perle.

Steirische Köstlichkeiten: der Ennstaler Steirerkas und das Kernöl von Familie Rohrbacher aus Stainz.



Rumpf aus St. Georgen an der Stiefing und Familie Rohrbacher aus Stainz. Bei frischem Brot und Gebäck vertraut Petra Gruber auf die Liezener Bäckerei Steindl: „Derzeit ist vor allem das Pizza-Weckerl ein echter Renner – das mögen Menschen aller Altersgruppen.“ Mit der Gesäuse-Perle bereichert ein regionales Kracherl das breite Limonaden-Sortiment. Das lokale und regionale Produktangebot soll weiter ausgebaut werden. Petra verrät: „Es sieht ganz danach aus, dass wir schon bald Joghurtprodukte von einem Bauern aus dem Nachbarort Lassing anbieten können.“ Auch eine regionale Veranstaltung liegt ihr besonders am Herzen: der alljährliche Almagetrieb samt Hoffest beim Bio-Bauernhof Peer, wo sie seit Jahren als Hoffest-Nahversorgerin eingebunden ist.

### *Dahoam im Ort und in der Region*

Ihre Regionsverbundenheit lebt die Kauffrau auch in ihrer Freizeit aus: „Wir haben das Glück, dass unser Heimatort sehr viel bietet. Rund um Weißenbach gibt es jede Menge Natur, Wälder und Berge – perfekt zum Ausschspannen und Abschalten. Im Sommer können wir ohne Anreise direkt vom Ort ausgehend herrliche Wanderungen oder Radtouren unternehmen. Im Winter sind die Skigebiete des Schneebergslandes oder der Region Schladming-Dachstein ganz in unserer Nähe. „Hier zu leben und zu arbeiten, erfüllt mich – und ich freue mich darauf, bis zu meiner Pensionierung in einigen Jahren als Nahversorgerin dazu beitragen zu können, dass sich die Menschen in Weißenbach bei Liezen wohlfühlen.“

### DAS GSCHÄFT

**Nah&Frisch Gruber Petra,  
Am Dorfplatz 114,  
8940 Weißenbach, Stmk.**

### Öffnungszeiten:

Dienstag bis Samstag:  
7:30 bis 12:00 Uhr

Telefon: 03612/23998

[www.nahundfrisch.at/de/kaufmann/gruber-petra](http://www.nahundfrisch.at/de/kaufmann/gruber-petra)



# *Pfiat eich – bis zum nächstn Heft!*



## **Das Multitalent**

Er schmeckt köstlich in Salaten, seine Samen würzen Brot und Gebäck, als Tee befreit er Kinder von „Winden“: der Fenchel.



## **So schmeckt der Frühling**

Leicht, frisch und voller Aroma: feine Gerichte, die uns den Frühling auf den Tisch bringen.

## **Wilde Wasser**

Eine Frühjahrswanderung mit der Kaufleutefamilie Ließ aus Wildalpen zu den imposanten Wasserfällen der Wasserlochklamm Palfau (Stmk.).



## **Weißer Pracht**

Eine Radltour mit Kaufmann Manfred Moyses und seiner Familie entlang des Kirschblütenradwegs am Neusiedler See.



---

Das nächste **Griass di** gibts ab 26.02.2021 bei allen Nah&Frisch Kaufleuten!



# Jetzt mehr als 24 Türchen öffnen!

## DER COCA-COLA WEIHNACHTSKALENDER!

Schon ab 15.11. täglich tolle Preise  
in der Coca-Cola App gewinnen!  
Code unter dem Verschuß.



JETZT BEI  
Google Play

Laden im  
App Store

**Nah&Frisch**

 **berndorf**  
tradition & design since 1843



**VON  
2.11. BIS  
31.12.2020**

**JETZT BEI IHREM NAH&FRISCH KAUFMANN:**  
Treuepunkte  
sammeln und bis zu  
**75%**  
auf Produkte von  
Berndorf sparen.

*Festlich Speisen  
zu tollen Preisen.*

