

*Kost nix!
Winter 2021*

Griaß di

.....
bei Nah&Frisch

*Ausgabe
Nr. 23*

Zeit der Einkehr

*Schöne Gschichtn, feine Gerichte und
Ideen für einen zauberhaften Winter*

Nah&Frisch

Extras:

Skitour mit Hirsch

*Mit Kauffrau Petra Rossmann
in die Lungauer Bergwelt.*

Der Kripperlschnitzer

*Wie Karl Zeindlhofer
zu seiner Berufung fand.*



Tradition aus Österreich.



JETZT BEI IHREM NAH&FRISCH KAUFMANN:
Treuepunkte sammeln und bis zu
40%*
auf Produkte von Gmundner sparen.

VON
2.11. BIS
31.12.2021

Griass eich!

Wenns draußen kalt wird und der Wind ums Haus pfeift: Was gibts da Schöneres, als daheim am Ofen zu sitzen mit einem Häferl Kaffee und der richtigen Lektüre? Winterliche Lesefreuden haben wir für euch in der vorliegenden Ausgabe vom *Griass di* vorbereitet.

Gutes für den Gaumen: Die Food-Bloggerin Verena Pelikan zaubert uns gleich zu Beginn feine Knödelrezepte von pikant bis süß auf den Tisch. Als Nächstes servieren wir Tipps für eine feine Adventjause mit neuen, kreativen Rezepten – von Flammkuchen mit Birnen, Speck und Walnüssen bis zu Schokoladen-Karamell-Kugeln in Kakao.

Unterwegs in der Region: Gemeinsam mit Kauffrau Petra Rossmann unternehmen wir anschließend eine Skitour durch den Salzburger Lungau – und treffen auf dem Rückweg prompt den kapitalen Hirsch David. Von Abenteuern ganz anderer Art erzählt uns Martin Rausch aus Triglas im Waldviertel, der seinen Job als Kranfahrer an den Nagel gehängt hat, um sich seiner Berufung zu widmen: der Käserei.

Der Kripperschnitzer: Auf ein ereignisreiches Leben kann der Schnitzer Karl Zeindlhofer zurückschauen. Im Gespräch erzählt er, wie er bei einem Arbeitsunfall als junger Mann sein Bein verlor, aber nicht den Lebensmut. Nach der Pensionierung widmet sich der heute 89-Jährige ganz der Schnitzerei. Das Lob und die Anerkennung, die er für seine einzigartigen Figuren erfährt, schenken ihm jeden Tag aufs Neue Freude und Bestätigung.

Vü Spaß beim Lesn!
Die *Griass di* Redaktion



Adventjause mit kreativen Rezepten von pikant bis süß. Seite 18



Skitour mit Hirsch: mit Petra Rossmann in die Lungauer Bergwelt. Seite 38



Martin Rausch, der Hofkäser aus'm Waldviertel, mit seiner Familie. Seite 70



Seite 38



Seite 30



Seite 46



Seite 70



Seite 12



Seite 68



Seite 18

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 **Knödelzeit!**
Kochideen der Food-
Bloggerin Verena Pelikan.

17 **Kuchltipps**
Großmutter's Küchen-
weisheiten und nachhaltige
Tipps von heute.

18 **Adventjause für Feinspitze**
Kreative Rezepte von pikant
bis süß.

25 **Küchenklassiker**
Feuerzangenbowle.

26 **Lieblingsrezepte**
Kochideen unserer
Leserinnen.

29 **Die Schwarzwurzel**
Was der „Winterspargel“
alles kann.

Z'Haus in da Region

30 **Frisch aus'm Käsekeller**
Sechs traditionelle
österreichische Käse.

32 **Der Waldviertler Hofkäser**
Ein Besuch beim prämierten
Käser Martin Rausch.

38 **Skitour mit Hirsch**
Mit Kauffrau Petra Rossmann
in die Lungauer Bergwelt.

46 **Mei Wirtshaus**
Das Gasthaus „Zum fröh-
lichen Arbeiter“ in Apetlon.

48 **Mei Weg**
Renate Wagner erzählt,
wie sie Kauffrau wurde.

50 **Mostviertler Kletzenbrot**
Bäcker und Kaufmann
Franz Gegenhuber und
seine Spezialitäten.

53 **Gutes aus'm Dorf**
Lokale Spezialitäten unserer
Kaufleute aus ganz Österreich.

Guat leben

56 **Garteln im Winter**

58 **Riten des Übergangs**
Bräuche rund um den
Jahreswechsel.

61 **Leben 2.0**
Winterliche Apps und
Web-Tipps.

62 **Mei Winter**
Ideen und Veranstaltungstipps
für schöne Wintertage.

66 **Stille Seitn**
Heiteres und Besinnliches von
unseren Leserinnen und
Lesern.

68 **Edle Hülle für feine Gaben**
Eine Geschenkdose zum
Selbermachen.

70 **Der Kripperlschnitzer**
Karl Zeindlhofer erzählt
aus seinem Leben.

75 **Regionalrätsel**

Unsere Kaufleut

76 **Wos tuat si bei Nah&Frisch?**
Nachrichten von Kaufleuten
aus ganz Österreich.

78 **Do samma dahoam**
Alle Stationen der aktuellen
Ausgabe auf einen Blick.

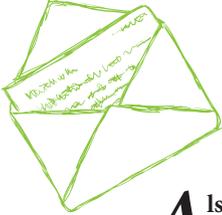
80 **Persönlich für eich da**
Kaufmann Andreas Frühwirt
aus Niedernsill.

82 **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 Wucherl, 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 Fehring, Marcus Fischer, Ute Fuith, Alexandra Gruber, Nadja Luze, 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!



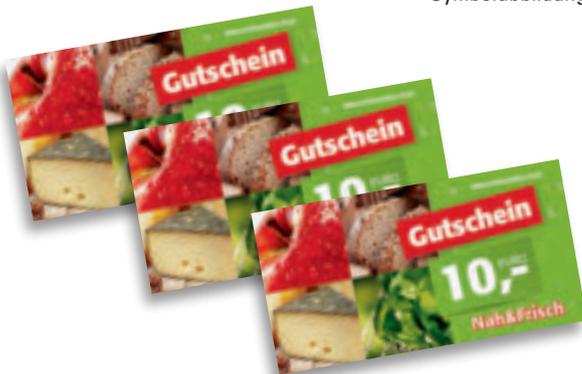
Als Allererstes haben wir ein großes Anliegen: Wenn ihr euren Beitrag per E-Mail ans *Griß di* schickts, bitte immer die Adresse dazuschreiben – sonst können wir keinen Gutschein zuschicken. Danke!

Aber jetzt zum aktuellen Heft: So viele Gschichtn (z. B. „Der vertauschte Christbaum“ gleich rechts), Gedichte und Sprüche haben wir von euch bekommen, dass wir eine Doppelseite dafür eingerichtet haben. Ein ganz herzliches Dankeschön für die vielen schönen, witzigen und berührenden Zeilen!

Gefreut haben wir uns auch über die feinen Rezepte – und müssen dabei gleich einen Fehler einräumen. Im letzten Heft haben wir das Rezept „Schnitzelroulade mit Ei gefüllt“ versehentlich Frau Elfriede B. zugeschrieben. Tatsächlich stammt es aber von Elisabeth S. Wir bedanken uns bei Frau B., die uns auf den Fehler aufmerksam gemacht hat, und bitten um Entschuldigung. Der Gutschein wird natürlich nachgereicht.

Schreibts uns! Für die nächste Ausgabe suchen wir Gschichtn und Erinnerungen rund um Ostern, den Wonnemonat Mai und alles, was mit dem Frühling zusammenhängt – vom ersten Kuss bis zur erwachenden Natur. 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: Rosa A., Maria B., Michaela M. F., Engelbert G., Adalbert H., Monika H., Sabine H., Helga K., Juliane M., Margarete L., Ursula M., Maria N., Martha R., Anneliese T., Anna W., Brigitte Z.



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

SCHREIBTS UNS!

Für die Frühjahrsausgabe von *Griß di* (Einsendeschluss: 31.12.2021) suchen wir:

Gschichtn & Anekdoten,
z. B. witzige Erlebnisse rund um Ostern und Frühlingsbeginn.

Sprüche, Witze, Lebensweisheiten

Rezepte,
die man im Frühjahr gern einmal ausprobiert.

Kuchttipps
Ratschläge für mehr Nachhaltigkeit in Küche und Haushalt.

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

Gschichtn aus'm Leben

DER VERTAUSCHTE CHRISTBAUM

Es passierte vor 35 Jahren, als unser jüngstes Kind noch ein Baby war. Nach dem Mittagsschlafchen unseres Jüngsten, es war der 8. Dezember, machte sich unsere fünfköpfige Familie wie jedes Jahr auf, um gemeinsam einen Christbaum zu kaufen.

Als wir endlich alle vom Kleinsten angefangen warm eingepackt bei viel Schnee losmarschierten, begann es, schon dämmrig zu werden. Um nicht zu vergessen, trug uns unser alleinstehender Großvater auf, auch ihm einen Christbaum mitzubringen. Dieser müsse aber nicht makellos schön sein, da Opa diesen Baum ohnehin nur in seine Wohnküchenecke stellen würde.

Zu unserer großen Freude fanden wir bald zwei gleich große Bäume. Einen etwas ungleichmäßig, ramponierten für Opa und einen wunderschönen, makellosen Baum für uns. Als wir zu Opas Haus kamen, es war schon recht dämmrig, war uns bereits ungemütlich kalt. Das Gassentor war

jedoch geschlossen und unser Opa noch nicht zu Hause. Mit klammen Fingern nahmen wir seinen Christbaum und schupften diesen übers Gassentor, um rasch wieder in die warme Stube nach Hause zu eilen.

Als wir dann am Vortag des Heiligen Abends unseren Christbaum daheim aufstellten und schmückten, konnten wir diesen drehen und wenden, es war nicht unser makellos schöner Baum.

Am Heiligen Abend dann, als wir zur Bescherung zu Opa kamen, lachte dieser übers ganze Gesicht. „So einen wunderschönen Christbaum wie heuer, hatte ich bisher überhaupt noch nie“, meinte er dazu. Wir hatten tatsächlich die beiden Bäume versehentlich vertauscht und müssen noch öfter darüber schmunzeln.

Liebe Grüße, alles Gute und eine schöne Adventzeit!

Monika H., 7053
Hornstein, Bgld.



Mei liebstes Gschäft

So vielfältig wie mein ABC-Adventkalender (Seite 67) ist auch das Warenangebot bei meiner Nah&Frisch Kauffrau Christa Hörndl in Neupölla. Denn all diese Produkte habe ich in ihrem Geschäft entdeckt. Auch für Gespräche findet man bei ihr ein offenes Ohr. Nun ist es an der Zeit, einmal ein recht herzliches DANKE zu sagen. Auch den beiden Verkäuferinnen Katharina und Kornelia sei an dieser Stelle ein herzliches

DANKESCHÖN gesagt.
Martha R., 3593 Neupölla, NÖ



Kauffrau Christa Hörndl (li.), Mitarbeiterinnen Kornelia und Katharina.

Lob & Anregungen



LIEBES „GRIASS DI“-TEAM!

Ich finde Ihr Magazin jedes Mal sehr interessant und freue mich darauf. Es ist schön zu sehen, wie die Kaufleute für ihre Arbeit „brennen“. Auch wir hatten so einen „Vollblutmarkt“; hatten leider.

Eine Kleinigkeit darf ich zur letzten Ausgabe anmerken, weil ich aus dieser Gegend ursprünglich stamme: Kirchberg an der Raab liegt in der Südoststeiermark, ursprünglich vor der Zusammenlegung zweier Bezirke hieß es Oststeiermark (nicht Weststeiermark). Ist aber nur eine Kleinigkeit am Rande. Herzlichen Dank und liebe Grüße
Maria B., Reutte, T

Liebe Frau B.!

Vielen herzlichen Dank für das Lob – und die Korrektur! Schön, dass es so aufmerksame Leserinnen wie Sie gibt, die dem Fehlerteufel auf die Schliche kommen. Wir werden künftig noch genauer auf die ganz exakte Verortung achten. Ihre „Griaß di“-Redaktion.

NACHHALTIGE TASCHE

Liebes „Griaß di“-Team!

Meine Lieblings-Jeans war leider „in die Jahre gekommen“, aber als Tagebuchhülle, die mir meine Schwägerin genäht hat, habe ich jetzt immer noch meine Freude dran.



Angespornt von ihrer Idee, habe ich auch schon einige Jeans wiederverwertet: vom Kuschelkissen, einem Rucksack und einer Umhängetasche bis hin zur Taschentuchhülle. So hab ich noch lange Freude an meinen ehemaligen Lieblingsklamotten! Mit ganz lieben Grüßen aus Traun

Ursula M., 4050 Traun, OÖ



Kraut und Ruam im Winter



Von der besinnlichen Adventzeit bis zum bunten Narrentreiben –
Geschichtn und Anregungen für einen schönen Winter.



GABENTISCH FÜR VÖGEL

Im Winter müssen Vögel mangels Insekten zu Vegetariern werden und freuen sich über artgerechtes Futter. Rotkehlchen, Zaunkönig, Amsel und Star sind Weichfutterfresser. Sie mögen Mohn, Kleie, Rosinen und Obst. Meisen, Finken und Sperlinge gehören zu den Körnerfressern, die sich gerne Sonnenblumenkerne schmecken lassen.

Lostag:

HL. BIBIANA

Sie gilt als Schutzpatronin gegen Epilepsie, Kopfschmerzen, Krämpfe, Unfälle und Trunksucht. Der Legende nach war sie etwa elf Jahre, als sie wegen ihres Glaubens in Rom zu Tode geißelt wurde.

Wenns regnet
am Bibianetag
(2.12.), regnets
vierzig Tag
und eine
Woche danach.



Märchenadvent auf der Hirschalm

An vier Adventwochenenden verwandelt sich der oberösterreichische Jagdmärchenpark in eine Weihnachtswelt. Besucher beobachten im Freien äsende Rentiere oder lauschen in der Märchenhöhle den Weihnachtsfabeln. Zum krönenden Abschluss steht eine Fahrt mit dem romantischen Pferdeschlitten oder für alle, die es aufregender möchten, mit dem Skidoo zur Auswahl.
www.jagdmaerchenpark.at



DER EWIGE KALENDER

Ein bisschen nachhelfen muss man schon, dafür hält der edle Kalender aus Eiche und Ahorn praktisch ewig! Zwölf Mulden stehen für die Monate, den aktuellen markiert man mit einer Stahlkugel. Ein Edelstahlpfeil zeigt den aktuellen Tag.
www.manufactum.at

BAUERNREGEL

Ists windig in den
Weihnachtstagen, sollen
viel Obst die Bäume
tragen.

Sterne sind die
Vergissmeinnicht
der Engel.

Henry Wadsworth Longfellow
(1807–1882)

DAS SCHNEE-ROSEN-ORAKEL

In früheren Zeiten galt die Schneerose als Orakelblume. Man stellte 12 ihrer Knospen vor Weihnachten ins Wasser – für jeden der kommenden Monate eine –, wenn sie sich öffneten, sollte das Wetter in diesem Monat gut werden.



Adventsingen in Heiligenblut

1879 wird die Heiligenbluter Sängerrunde das erste Mal erwähnt, doch erst seit 1921 besteht sie ohne Unterbrechung. Heute sind die 12 Sänger bekannt für ihr vielfältiges Repertoire, das geistliche Lieder genauso enthält wie alte und neue Kärntner Lieder. Am 18. Dezember laden sie zu einer Adventwanderung samt Konzert nach Heiligenblut.
www.heiligenblut.gv.at

Der Winterling

Wenn sich im Jänner gelbe Blüten emporrecken, so können das nur die Köpfchen des Winterlings sein. Ameisen, Bienen und Tagfalter freuen sich schon auf das erste nährstoffreiche Nahrungsangebot. Je nach Temperatur öffnet und schließt der Winterling seine Blüten.



Rätselhafte drei Könige

Matthäus schildert als einziger Evangelist den Besuch der „Magi“ aus dem Morgenland an Jesu Krippe. Da sie drei wertvolle Geschenke – Gold, Weihrauch und Myrrhe – mitbrachten, folgerte man, dass es wohl drei wohlhabende Weise, wahrscheinlich Könige, waren. Aber erst im achten Jahrhundert erhielten die drei ihre heute bekannten Namen Caspar, Melchior und Balthasar.



GLÜCKSBRINGER UND IHRE BEDEUTUNG



Vier Blätter fürs Paradies: Angeblich nahm Eva aus dem Paradies ein vierblättriges Kleeblatt als Andenken mit. So bringt ein vierblättriges Kleeblatt dem Finder auch ein Stückchen vom Paradies.

Das Glück fischen: Fische schwimmen stetig vorwärts und stehen so für ein ständiges Weiterkommen. Daher werden sie nicht nur gerne zu Silvester gegessen, sondern auch ihre Schuppen in der Geldbörse aufbewahrt, damit einem nie das Geld ausgeht.



Tipp: Vorsicht bei den beliebten Silvesterfischen aus Biskuit, immer zuerst die Flosse abbeißen, damit das Glück nicht davonschwimmt!

Rauchfangkehrer machen froh: Seit dem Mittelalter freuten sich die Leute über die Dienste der damals seltenen Rauchfangkehrer, die Kamine reinigten. Damit schützten sie die Bewohner nicht nur vor den gefürchteten Bränden, sondern ermöglichten erst wieder das Heizen und Kochen in den verrußten Küchen.



BAUERNREGEL

Ist der Januar hell und weiß, wird der Sommer sicher heiß.

Das ganze Leben ist ein ewiges Wiederanfangen.

Hugo von Hofmannsthal
(1874–1929)

An Fabian und Sebastian (20.1.) fängt Baum und Tag zu wachsen an.

Lostag:

HL. FABIAN

Im Jahre 236 sollte ein neuer Bischof gewählt werden. Man entschied sich für Fabian, da sich mitten in der Wahl eine Taube auf seinem Kopf niederließ. Fabian überzeugte mit seiner Neuorganisation der Kirche viele Heiden vom Glauben. Doch mit der Machtübernahme von Kaiser Decius wurde wieder der Cäsarenkult als Religion eingeführt und Fabian kam ins Gefängnis, wo er 250 als Märtyrer starb.



Skigenuss für Frühaufsteher

Jeden Mittwoch treffen sich Frühaufsteher kurz vor halb acht bei der Talstation der Grasjochbahn, ...

... um bei Sonnenaufgang vom höchsten Punkt der Silvretta Montafon über 1.700 Höhenmeter bis ins Tal nach Schruns über unberührte Pisten zu gleiten. Die längste Talabfahrt Vorarlbergs lässt die Wadeln glühen, da kommt das anschließende herzhaftes Bergfrühstück im Kapellrestaurant genau richtig.
www.silvretta-montafon.at

Kleiner Aufriss. Große Freude.

RITTER SPORT MINI. JETZT NEU IM PAPIERBEUTEL.



QUADRATISCH. PRAKTISCH. GUT.



Winterwanderung durchs „Gseis“

Auf dieser leichten Wanderung – je nach Wetterlage mit Schneeschuhen – geht es durch die winterliche Stille des Nationalparks samt spektakulären Aussichten in das wilde Geseis. Jeden Sonntag und Dienstag im Februar um 13 Uhr.
www.gesaeuse.at



St. Dorothee
 (6.2.) bringt
 meistens
 Schnee.

HEILIGER HASELNUSSTRAUCH

Bei unseren Vorfahren galt der Haselnussstrauch als heilig und wurde unweit jedes Hauses gepflanzt. Wegen der frühen Blüte und seiner Robustheit war er ein Symbol für Leben, Fruchtbarkeit und Erneuerung. Heute freuen sich Insekten über das frühe Nahrungsangebot. Haselnüsse gelten als besonders gesund, weil sie viel Lecithin zur Stärkung der Nerven und des Gedächtnisses enthalten.



Faschingskrapfen

Damit sich ihre Schächchen vor der strengen Fastenzeit noch einmal so richtig satt essen, empfahl die Kirche schon im Mittelalter Faschingskrapfen. Diese Süßigkeit war für die meisten erschwinglich und lieferte reichlich Energie.



Das treue Waldkäuzchen

Oft kann man jetzt in der Abenddämmerung in Parks, auf Friedhöfen oder am Waldrand den schaurig-schönen Ruf des Waldkäuzchens als Auftakt zur Balz hören.

Da man früher glaubte, dieser Ruf brächte den Tod, wurden sie erbarmungslos verfolgt. Dabei sind Waldkäuzchen sehr wichtig für das Gleichgewicht im Walde und treue Seelen – Waldkauzpaare bleiben ein Leben lang in ihrem Revier zusammen.



Lostag:

HL. DOROTHEA

280 in Kappadokien als Christin geboren, verweigerte Dorothea dem heidnischen Statthalter Apricius ihre Hand. Da sie trotz Folter nicht nachgab, ließ er sie enthaupten. Seither gilt sie in der katholischen Kirche als Schutzpatronin der Bräute, der Neuvermählten sowie der Gärtner und Blumenhändler.



LANGLAUFEN AUF DER „SPECKJAUSENLOIPE“

Auf der Panoramaloipe im niederösterreichischen Langlaufzentrum Göstling-Hochreit holt man sich beim Gleiten von Bauernhof zu Bauernhof mit Speck und Most die nötige Kraft. Die sechs fein präparierten Loipen durch die idyllische Almlandschaft liegen meist über der Nebelgrenze und führen immer bei einem Bauernhof vorbei, in dem es sich in der warmen Stube mit Most und Jause gemütlich regenerieren lässt.

www.mostviertel.at



Winterzeit KNÖDELZEIT

Die Food-Bloggerin Verena Pelikan serviert
uns Knödelvariationen von pikant bis süß.

Fotos, Foodstyling & Rezepte: Verena Pelikan

Kaspessknödel auf Kohlsalat

REZEPT: SEITE 16

Gebackene Rotkrautknödel auf Wildschweinragout

REZEPT: SEITE 15

Weitere
kulinarische Ideen von
Verena Pelikan unter:
[www.nahundfrisch.at/de/
kochideen/rezepte](http://www.nahundfrisch.at/de/kochideen/rezepte) und
[www.instagram.com/
sweetsandlifestyle](https://www.instagram.com/sweetsandlifestyle)



**Mohn-Grießknödel auf
Zwetschkenröster**

REZEPT: SEITE 15

Gebackene Rotkrautknödel auf Wildschweinragout



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

Zubereitungszeit: 120 Minuten

FÜR DAS WILDSCHWEINRAGOUT:

1.500 g Wildschweinfleisch
5 EL neutrales Pflanzenöl
3 Scheiben Bauchspeck
1.000 ml Rotwein
1 TL Suppengewürz getrocknet
(alternativ: ½ Würfel Gemüsesuppe)
4 Zwiebeln
3 Karotten
3 Stangen Staudensellerie
2 Knoblauchzehen
10 Pfefferkörner
10 Wacholderbeeren
1 Stiel Rosmarin
(alternativ: 1 TL getrockneter Rosmarin)
3 Stiele Thymian
(alternativ: 1 TL getrockneter Thymian)
3 Lorbeerblätter
2 EL Tomatenmark
400 g Tomatensauce
(alternativ: gestückelte Tomaten)
Salz & Pfeffer
3 EL Preiselbeermarmelade

FÜR DIE ROTKRAUTKNÖDEL:

500 g Apfel-Rotkraut
1 kleine Zwiebel
125 ml Rotwein
1 kleine Zimtstange
3 Wacholderbeeren
3 kleine Lorbeerblätter
2 EL neutrales Pflanzenöl
30 ml Weißweinessig
30 g Speisestärke
150 g Mehl
2 Eier
250 g Semmelbrösel
ca. 500 ml neutrales Pflanzenöl zum Rausbacken

ZUBEREITUNG

1 Das Wildschweinfleisch in ca. 3 cm große Würfel schneiden. Das Pflanzenöl in einem (Schmor-)Topf erhitzen und die Wildschweinfleischwürfel darin scharf anbraten.

2 Die Zwiebeln und die Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. Die Karotten und die Staudenselleriestangen in kleine Stücke schneiden. Den Speck in feine Streifen schneiden. Die Pfefferkörner gemeinsam mit den Wacholderbeeren, dem Rosmarin, dem Thymian und den Lorbeerblättern in ein Teesieb geben.

3 Sobald das Fleisch von allen Seiten scharf angebraten ist, das Tomatenmark hinzufügen. Danach die Zwiebel-, Karotten- und Staudenselleriestücke sowie den Speck hinzufügen und einige Minuten mitbraten lassen. Zum Schluss die Knoblauchstücke dazugeben.

4 Den Rotwein und das Suppengewürz dazugeben. Das Teesieb in den Topf geben, die Tomatensauce hinzufügen und 10 Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

5 Den (Schmor-)Topf auf die mittlere Schiene im Backofen stellen und das Wildschweinragout 45 Minuten köcheln lassen. Danach 3 EL Preiselbeermarmelade einrühren und weitere 45 Minuten köcheln lassen.

6 Mit Salz und Pfeffer (und ggf. mit weiterer Preiselbeermarmelade) abschmecken.

7 Für die Rotkrautknödel die Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Das Pflanzenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin glasig rösten. Das Apfel-Rotkraut hinzugeben.

8 Die Gewürze in ein Teeiee füllen und in den Topf geben. Den Rotwein und den Weißweinessig dazuleeren und das Rotkraut so lange köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verkocht ist. Anschließend komplett auskühlen lassen.

9 Das ausgekühlte Apfel-Rotkraut mit der Speisestärke vermengen und aus der Masse 12 Knödel formen. Diese auf einen mit Butter gefetteten Teller setzen und für 45 Minuten einfrieren.

10 In der Zwischenzeit zum Panieren 2 Eier in einer Schüssel verquirlen. Das Mehl in eine Schüssel geben und auch die Semmelbrösel in eine eigene Schüssel geben. Die gefrorenen Rotkrautknödel zuerst im Mehl wenden, anschließend im verquirlten Ei und danach in den Semmelbröseln wenden. Die Semmelbrösel mit den Händen gut andrücken. Anschließend die panierten Knödel noch ein weiteres Mal panieren. Die panierten Knödel für mindestens 30 Minuten einfrieren. Das Pflanzenöl erhitzen und die panierten Rotkrautknödel darin goldbraun backen.

11 Das Wildschweinragout auf vorbereiteten, gewärmten Tellern verteilen. Je 2–3 gebackene Rotkrautknödel daraufsetzen. Gegebenenfalls einen Knödel aufschneiden. Sofort servieren.

Mohn-Grießknödel auf Zwetschkenröster



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

Zubereitungszeit: 20 Minuten

350 ml Milch
½ TL Bourbon-Vanillezucker
35 g Butter
110 g Weizengrieß
3 Eidotter
½ TL Bio-Zitrone (Abrieb)
1 Prise Salz
90 g gemahlener Mohn
40 EL Staubzucker
300 g Zwetschkenröster
Minzblätter (zum Garnieren)

ZUBEREITUNG

1 Die Milch mit der Butter, dem Vanillezucker und dem Salz in einem kleinen Topf aufkochen. Sobald die Milch aufkocht, den Weizengrieß unter ständigem Rühren einrieseln lassen. So lange auf dem Herd lassen, bis sich die Grießmasse beim Rühren vom Topfboden löst. Danach den Topf vom Herd nehmen und die Masse in eine Schüssel umfüllen; 5–10 Minuten abkühlen lassen.

2 Die Dotter und den Zitronenabrieb hinzugeben und die Zutaten mit einem Kochlöffel (oder Löffel) gut miteinander

vermengen. Mit befeuchteten Händen 12 Knödel formen.

3 Wasser mit etwas Salz zum Kochen bringen. Anschließend die Temperatur reduzieren, die Knödel hineinlegen und 10 Minuten ziehen lassen.

4 Den gemahlener Mohn mit dem Staubzucker vermengen.

5 Die gut abgetropften Grießknödel im Mohn wälzen.

6 Je 3 Mohn-Grießknödel mit 3 EL Zwetschkenröster auf einem Teller anrichten, mit einem Minzblatt garnieren und servieren.

Kaspressknödel auf Kohlsalat



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

Zubereitungszeit: 30 Minuten

FÜR DIE KASPRESSKNÖDEL:

250 g Semmelwürfel (Knödelbrot)
125 ml Milch
50 g klein geschnittene Zwiebelwürfel
50 g Butter
250 g Bergkäse
4 Eier
1 EL Schnittlauch, fein geschnitten
1 EL Petersilie, fein gehackt
50 g Mehl
1 Prise Salz
60 ml neutrales Pflanzenöl zum Rausbacken

FÜR DEN KOHLSALAT:

1 Spitzkohl
2 Karotten
2 gelbe Rüben
2 TL Kümmel
60 ml Weißweinessig
60 ml Rapsöl
1 Msp. Honig
Salz & Pfeffer
½ Bund Schnittlauch, fein geschnitten

ZUBEREITUNG

1 Für die Kaspressknödel die Milch lauwarm erhitzen und mit den Semmelwürfeln in einer Schüssel vermengen.
2 Die Butter erhitzen und die Zwiebelstücke darin anrösten. Diese gemeinsam mit den Kräutern zu den Semmelwürfeln geben.
3 Käse in kleine Stücke schneiden und gemeinsam mit den Eiern, Salz und Mehl unter die Semmeln mischen, gut vermengen.
4 Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen. Mit einem Esslöffel je 2 Löffel Teigmasse abstechen, mit den Händen zu einem Knödel formen und diesen vor dem Hineinlegen ins heiße Öl flach drücken. Auf beiden Seiten bei mittlerer Hitze goldbraun backen. Aus dem heißen Öl nehmen und auf Küchenpapier am Teller abtropfen lassen.

5 Für den Kohlsalat die äußeren Blätter vom Spitzkohl entfernen, der Länge nach halbieren und den Strunk heraus-schneiden. Den Spitzkohl in Streifen schneiden und diese in eine Schüssel geben. Salz und Pfeffer zu dem Kohl geben und anschließend diesen 2 Minuten mit den Händen kräftig kneten.
6 Den Kümmel grob mit einem Mörser zerstoßen und hinzugeben. Die Karotten schälen, in feine Streifen schneiden und zum Salat geben.
7 Den Essig und das Öl mit dem Honig vermengen, zum Salat geben und die Zutaten gut durchmischen. Den Salat bis zum Servieren (mind. 20 Minuten) durchziehen lassen.
12 Vor dem Servieren den Salat nochmal abschmecken, ggf. nachwürzen. Schnittlauch unter den Salat mischen.
13 Salat auf 4 Teller legen, Kaspressknödel darauf verteilen und servieren.



...unser
LAND-LEBEN
Moment!

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



Kuchtipps

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



RIESELNDER ZUCKER

Zucker, der klumpt, am besten gemeinsam mit einem Marshmallow in einer luftdichten Dose lagern. Dieses zieht die Feuchtigkeit an und der Zucker wird wieder rieselfähig.

Anneliese T.,

8724 Spielberg, Stmk.

Schnellreinigung

Wenn ich den Kragen meiner Steppjacke reinigen möchte, ohne jedes Mal die ganze Jacke zu waschen, löse ich 3–4 Tropfen Haarshampoo in einer Tasse lauwarmem Wasser auf. Dann befeuchte ich einen Schwamm darin und säubere damit die verschmutzten Stellen. Zuletzt mit klarem Wasser ausspülen.

Rosa A., 4030 Linz, OÖ

GUT GEGEN NASCHLUST

Wenn man dem Heißhunger auf Süßes nicht nachgeben möchte, hilft Zimtwasser: 300 ml Wasser aufkochen, 2 Minuten abkühlen lassen, 1 Zimtrinde hineinlegen und 10 Minuten ziehen lassen, dann herausnehmen und Wasser kräftig umrühren. Bei Naschlust-Attacken in kleinen Schlucken trinken. Zimtstange trocknen – bis zu dreimal wiederverwendbar.

Rosa A., 4030 Linz, OÖ



Nah ist
guat!

NACHHALTIG
HANDELN!

Nachhaltigkeit in Küche & Haushalt

Im November beginnt nicht nur die Backzeit, sondern auch die Bastelzeit. Aus Tonpapier/Karton lassen sich Weihnachtskarten gestalten, die man mit altem Geschenkpapier oder Stoffresten hinterkleben kann. Auch die ausgeschnittenen oder gestanzten Papierreste kann man für kleine Sterne usw. noch verwenden. So lassen sich auch Lesezeichen oder Geschenkanhänger gestalten.

Weihnachtskarten & Co.

Aus bunten Briefumschlägen lässt sich ein Adventkalender selber herstellen: Die Umschläge mit Holzklammern, die man zuvor mit weihnachtlichen Holzmotiven beklebt hat, verschließen, an einer Schnur aufhängen oder in ein Körbchen stellen.

Adventkalender

Wenn man längliche Tonpapier-/Kartonstreifen übrig hat, lassen sich diese mit Motiven ausschneiden, die Ränder und Kanten dabei unversehrt lassen, mit bunten Transparenzstipseln hinterkleben (ähnlich wie beim Laternenbasteln), diese Streifen dann auf ein Marmeladen-/Gurkenglas kleben (ev. mit einer Heißklebepistole). Nun ein Teelicht hineinstellen, fertig ist die Adventdeko.

Adventdeko

Sabine H., 8261 Sinabelkirchen, Stmk.

NATÜRLICHE BRÜHWÜRFEL

Karotten, Sellerie und Lauch klein schneiden, Petersilie und Liebstöckel fein hacken, alles gut mit Salz abmischen und in ein gut verschließbares Glas geben. So habe ich den ganzen Winter einen natürlichen Brühwürfel vorrätig.

Anneliese T.,

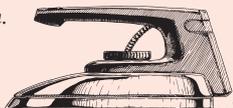
8724 Spielberg, Stmk.



BÜGELEISEN WIEDER GLATT

Wenn die Gleitfläche vom Bügeleisen stumpf geworden ist, mehrmals mit dem heißen Eisen über eine zusammengefaltete Alufolie bügeln. Danach geht es wieder prima!

Anneliese T., 8724 Spielberg, Stmk.



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 oder per Post an Nah&Frisch, Radingerstraße 2a, 1020 Wien, KW **Griass di** Leserpost. Einsendeschluss: 31.12.2021

Adventjause für Feinspitze

Zusammensitzen und gemeinsam fein jausnen:
Anregungen für schöne Adventmomente mit
Freunden oder im Kreis der Familie.

Fotos: Melina Kutelas | Rezepte: Alexander Höss-Knakal

Nussbrot getoastet mit Kren,
Räucherforelle und
gebratenen Salatherzen

REZEPT: SEITE 22



Flammkuchen mit Birnen,
Speck und Walnüssen

REZEPT: SEITE 22



**Tarte mit Grapefruit
und Zitronencreme**

REZEPT: SEITE 23

Schokolade-
Karamell-Kugeln
in Kakao

REZEPT: SEITE 24

Nussbrot getoastet mit Kren, Räucherforelle und gebratenen Salatherzen



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zubereitungszeit: 25 Minuten

100 g Topfen, 20 %
 Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
 2 Stück kleine Salatherzen
 1 El Olivenöl
 Rosmarin
 2 Pkg. Räucherforelle á ca. 125 g
 4 Scheiben Nussbrot
 2 El geriebener Kren
 1 Stück säuerlicher Apfel
 etwas Radieschensprossen oder Kresse

ZUBEREITUNG

- 1 Den Topfen mit Salz und Pfeffer verrühren. Die Salatherzen halbieren, in einer Pfanne mit 1 El Olivenöl auf beiden Seiten mit dem Rosmarin braten.
- 2 Die Räucherforellen evtl. halbieren.
- 3 Das Nussbrot auf beiden Seiten in einer Pfanne ohne Fett braun braten, warm halten. Den Apfel waschen, in hauchdünne Scheiben schneiden.
- 4 Nussbrote mit Topfen, Räucherforellen, Salatherzen, fein geschnittenem Apfel, Kren, Radieschensprossen und dem gebratenen Rosmarin belegen, servieren.



Flammkuchen mit Birnen, Speck und Walnüssen



ZUTATEN 4 PERSONEN

2 STÜCK FLAMMKUCHEN

Zubereitungszeit: 45 Minuten ohne Rastzeit und Backzeit

FÜR DEN TEIG:

250 g Mehl, glatt
 10 g frische Hefe
 150 ml lauwarmes Wasser
 2 EL Olivenöl
 1 TL Salz

FÜR DEN BELAG:

1 große rote Zwiebel
 125 g Crème fraîche
 100 g Bauchspeck
 2 Birnen
 100 g Blauschimmelkäse
 50 g Walnüsse
 Salz
 frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
 1 TL Koriandersamen
 etwas Mehl zum Arbeiten
 Olivenöl zum Ausstreichen
 ca. 100 g gemischter Blattsalat
 Salz
 2 El Olivenöl
 1 Bio-Zitrone

ZUBEREITUNG

- 1 Für den Teig das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben, in der Mitte eine Mulde formen. Die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen. Das Hefewasser in die Mulde gießen, Olivenöl und Salz zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in eine Schüssel legen, mit Frischhaltefolie abdecken und ca. 1 Stunde bei Zimmertemperatur gehen lassen.
- 2 Birnen waschen, in dünne Scheiben schneiden, den Speck in feine Streifen schneiden, den Blauschimmelkäse in Stücke brechen oder schneiden. Die Zwiebel schälen und ebenfalls in feine Scheiben schneiden.
- 3 Backrohr auf 220 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

- 4 Backblech mit Olivenöl ausstreichen. Den Teig halbieren, zusammenkneten, auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche sehr dünn ausrollen (je ca. 25 x 20 cm) und auf das Blech legen.

- 5 Crème fraîche auf dem Teig verteilen, dann mit den Speckstreifen, Birnenscheiben, Blauschimmelkäse und Zwiebel belegen und mit Koriander, Salz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen.

- 6 Im vorgeheizten Backrohr auf der mittleren Schiene bei 220 °C ca. 15 Minuten goldgelb backen.

- 7 Blattsalat waschen und mit Salz, Olivenöl und Zitronensaft vermischen, mit dem Flammkuchen servieren.

Tarte mit Grapefruit und Zitronencreme



ZUTATEN FÜR 4 KLEINE TARTEFORMEN MIT CA. 8 CM DURCHMESSER

Zubereitungszeit: 45 Minuten ohne Garzeit

FÜR DEN MÜRBTTEIG:

1 Vanilleschote, der Länge nach halbiert und das Mark ausgeschabt

70 g weiche Butter

1 Ei

60 g Staubzucker

20 g Mandeln, gerieben

1 gute Prise Salz

125 g Mehl, glatt

FÜR DIE ZITRONENCREME:

150 g Butter

160 g Kristallzucker

100 ml Zitronensaft

2 Zitronen, unbehandelt

4 Eier

2 kleine rosa Grapefruits

etwas Pistazien, gehackt

Reiskörner zum Blindbacken

ZUBEREITUNG

1 Für den Mürbteig Butter, Ei, Vanillemark, Staubzucker in eine Schüssel geben, mit einem Kochlöffel verrühren.

2 Mandeln, Mehl, Salz in diese Mischung geben, verkneten und 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

3 Teig aus dem Kühlschrank nehmen und nochmals zusammenkneten, dann auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 2 mm dick ausrollen, in die gebutterten Tarteformen legen und leicht andrücken, 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.

4 Backrohr auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

5 4 Stück zugeschnittenes Backtrennpapier auf den Teig legen und mit Reiskörnern belegen.

6 Im vorgeheizten Backrohr auf der mittleren Schiene bei 180 °C circa

20 Minuten backen. Auskühlen lassen. Backtrennpapier und den Reis wieder entfernen.

7 Für die Zitronencreme Butter, Kristallzucker und den Zitronensaft in einen Topf geben. Zitronen heiß waschen, die Schale fein abreiben und hinzufügen. Auf niedriger Stufe erhitzen, die Eier verschlagen. Sobald die Mischung kocht, diese rasch ca. 2 Minuten lang in die Eier einrühren und bei niedriger Temperatur so lange erhitzen, bis eine gebundene Creme entsteht (nicht kochen!). Zitronencreme in die Tarteförmchen füllen, ca. 3 Stunden kalt stellen.

8 Mit einem Messer die Schale der Grapefruit abschneiden, die Spalten in feine Scheiben schneiden, auf den Tarteförmchen verteilen, mit den gehackten Pistazien bestreuen.

LICHT INS DUNKEL



Stabfeuerzeug



Riesenzünder



Feuerzeug



Laterne

Nah&Frisch

ist langjähriger Kooperationspartner!

Danke!

Schokolade-Karamell-Kugeln in Kakao



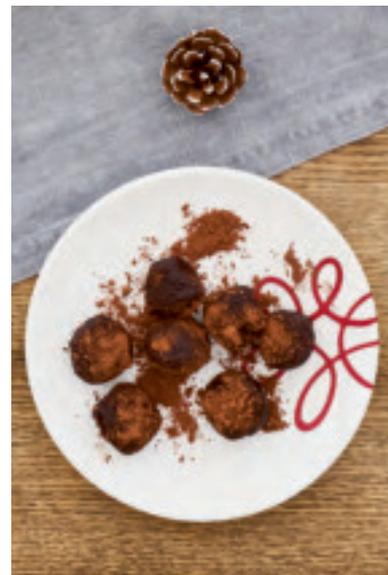
ZUTATEN FÜR 20 KUGELN

Zubereitungszeit: 15 Minuten ohne Rastzeit

250 ml Schlagobers
 100 g Kristallzucker
 50 ml Wasser
 60 g weiche Butter
 200 g Bitterkuvertüre
 Kakao zum Wälzen

ZUBEREITUNG

- 1 Schlagobers in einem kleinen Topf erhitzen, beiseitestellen. Kristallzucker und das Wasser in einem weiteren kleinen Topf so lange erhitzen, bis eine leicht braune Farbe entsteht (ca. 5 Minuten), dann das heiße Schlagobers und die Butter untermischen.
- 2 Alles gut miteinander verrühren, 2 Minuten kochen lassen.
- 3 Die Bitterkuvertüre klein schneiden, zugeben, nochmals so lange rühren, bis eine glatte Masse entsteht.
- 4 Masse in eine kleine Wanne gießen, ca. 3 Stunden kalt stellen, am besten über Nacht.
- 5 Kleine Kugeln formen und in Kakao wälzen.



Meßmer
 macht meinen Moment

Entdecke unsere genussvollen und nachhaltigen Meßmer Bio Tees



Feuerzangenbowle

Eigentlich ist sie keine Bowle, sondern ein Rotwein-Punsch, in den rumgetränkter, brennender Zucker tropft. Außerdem ist sie ein Klassiker der Adventszeit – und ein Filmjuwel mit Heinz Rühmann.

Rezept: Markus Berger, Nah&Frisch Kaufmann in Niederwaldkirchen, OÖ

ZUTATEN

2 l Rotwein, z. B. Blaufränkisch
500 ml Orangensaft
1 Orange, unbehandelt
1 Zitrone, unbehandelt
1 Zimtstange
6 Gewürznelken
4 Sternanis
1 Zuckerhut
350 ml Rum, 54 %

ZUBEREITUNG

- 1 Die Orange in Scheiben schneiden. Die Schale der Zitrone möglichst am Stück dünn abschneiden, beides beiseitelegen. Den Saft der Zitrone auspressen.
- 2 Den Rotwein in einem Topf erhitzen. Den gesamten Fruchtsaft durch ein Sieb gießen, zum Wein geben und miterhitzen (nicht kochen). Die Gewürze in der heißen Flüssigkeit ziehen lassen.
- 3 Die Weinmischung in einen Topf umgießen und auf ein Stövchen stellen. Die Orangenscheiben in die Bowle geben und mit der Zitronenspirale verzieren.
- 4 Eine Feuerzange mit dem Zuckerhut über den Bowletopf legen und den Zuckerhut mit etwas erwärmtem Rum beträufeln. Ein wenig Rum in eine Kelle geben, mit langem Streichholz anzünden und brennend über den Zuckerhut gießen. Restlichen Rum zunächst in die Kelle gießen, dann über den brennenden Zuckerhut laufen lassen.

Lieblingsrezepte unserer Leserinnen und Leser

Herzlichen Dank an alle, die uns ihre nachhaltigen und winterlichen Rezepte geschickt haben!



Mein liebstes Weihnachtssessen: Karpfen blau



ZUTATEN

1 Karpfen
½ Zwiebel
5 Pfefferkörner
½ Lorbeerblatt
Salz
5 EL Essig



ZUBEREITUNG

1 Gewürze, Zwiebel, Essig in Wasser kochen, Hitze reduzieren und den gesäuberten Karpfen hineinlegen und 20 bis 30 Minuten – je nach Größe – ziehen lassen.

2 Den garen Fisch vorsichtig herausheben und mit Petersilienerdäpfeln, Zitronenspalten und haselnussbrauner Butter zu Tisch geben.

Adalbert H., 9800 Spittal, Ktn.



Bratwürstl im Kohlmantel

ZUTATEN

4 Bratwürstl
4 große Kohlblätter
Salz, Pfeffer
12 Scheiben Frühstücksspeck
4 Scheiben Käse
2 EL gemischte Kräuter
70 ml Bier

ZUBEREITUNG

1 Bratwürstl etwas anstechen, in wenig Öl anbraten und auskühlen lassen.

2 Die Kohlblätter bissfest in siedendem Wasser kochen, abschrecken und abtropfen lassen.

3 Salzen, pfeffern, mit Speck und Käse belegen und mit Kräutern bestreuen. In diese Hülle je ein Würstel einrollen und mit einem Zahnstocher fixieren.

4 In eine gefettete Form legen, eventuell nochmals salzen und pfeffern und mit Bier untergießen. Bei 180 °C im Backrohr ca. 20 Minuten garen. Guten Appetit!

Anna W., 3325 Ferschnitz, NÖ

Mini-Striezerl

ZUTATEN

½ kg glattes Mehl
1 Pkg. Trockengerst
¼ Kaffeelöffel Salz
6 dag Zucker
6 dag Butter
1 Pkg. Vanillezucker
Saft einer halben Zitrone
etwas mehr als ¼ l Milch
1 Eidotter zum Bestreichen, einige Gewürznelken, Hagelzucker und Mandelblättchen



ZUBEREITUNG

1 Die Milch mit den Gewürznelken aufkochen, auskühlen lassen und die Nelken entfernen. Aus den Zutaten einen mittelfesten Teig bereiten und ca. 1 Stunde rasten lassen.

2 Kleine Striezerl flechten und noch mal etwa ½ Stunde rasten lassen.

3 Mit Dotter bestreichen und mit Hagelzucker und Mandelblättchen bestreut bei 190 °C Ober-/Unterhitze etwa 15 bis 20 Minuten goldbraun backen.

Helga K., 8431 Gralla, Stmk.

Toast Hawaii

ZUTATEN

1 Toastscheibe (Rinde entfernen)
1–2 Scheiben Schinken
4 kleine Ananasstücke (rund geschnitten/ausgestochen)
1 Scheibe Schmelzkäse
1 Cocktailkirsche



ZUBEREITUNG

1 Schinken (nicht größer/kleiner als das Toastbrot) auf das Toastbrot legen.

2 Jetzt den Toast in vier Quadrate teilen.

3 Die Ananasstücke mittig auf die 4 Toaststückerl legen. Den Schmelzkäse in 4 gleiche Stücke teilen und auf die Ananasstücke legen

4 Cocktailkirsche vierteln, auf die käsebedeckte Ananas legen.

5 Im Ofen backen/überbacken, bis der Käse zerlaufen ist. Umgehend servieren und sofort genießen.

Michaela M. F., per E-Mail





SCHOKOLADE SELBER MACHEN



In meiner Zeit als Kleinkind waren Rosinen das Jahr über und selbst gemachte Schokolade zu Weihnachten die einzigen Süßigkeiten. Sobald der erste Schnee gefallen ist, haben wir mit Oma Schokolade gemacht. Die Masse wurde in kleine Metallförmchen eingefüllt und in den Schnee gestellt. Mit einer Stopfnadel haben wir die gehärtete Schokolade herausgeholt. Noch heute, mit 67 Jahren, gibt es für mich kein Weihnachten ohne diese Köstlichkeit.

Ich habe es immer auf meine Kindheitserinnerungen zurückgeführt, dass mir diese einfache Schokolade so gut schmeckt. Aber auch für unsere erwachsenen Kinder ist Weihnachten ohne selbst gemachte Schokolade undenkbar geworden, obwohl es diesbezüglich viele verschiedene Spezialitäten im Handel zu kaufen gäbe. Das einfache Rezept von meiner Oma möchte ich den Lesern nicht vorenthalten:

Omas Schokolade-Rezept

ZUTATEN

25 dag Staubzucker
25 dag Ceres
12 dag Kakao
Vanillezucker und Rum nach Geschmack
für Kinder Rumaroma
Metallförmchen oder Silikonförmchen



ZUBEREITUNG

1 Ceres zergehen lassen und die übrigen Zutaten in das nicht mehr zu heiße Fett einrühren.
2 In Förmchen füllen und entweder im Schnee oder über Nacht auf dem Balkon erkalten lassen.

Maria N., 4261 Rainbach, OÖ

Kartoffel-Kürbis-Laibchen



ZUTATEN

für 2 Personen
40 dag Hokkaidokürbis
15 dag mehliges Erdäpfel
2 EL Kürbiskerne
1 Ei und 1 Eiklar
2 EL gehackte Petersilie
etwas geriebener Ingwer
Salz & Pfeffer
Öl



ZUBEREITUNG

1 Die Kürbiskerne ohne Fett leicht anrösten, dann fein hacken.

2 Erdäpfel schälen, grob reiben und gut ausdrücken. Kürbis auch grob reiben.

3 Alle Zutaten (bis auf das Öl) gut vermischen und die Masse in 12 Portionen teilen.

4 Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Laibchen portionsweise hineinlegen, flach drücken und in ca. 6 bis 8 Minuten auf beiden Seiten braten. Mit Kräutertopfen oder Salat servieren.

Margarete L., 8831 Niederwölz, Stmk.

Glühwein



ZUTATEN

¼ Wein (weiß oder rot)
3 TL Zucker
3 ganze Nelken
3 cm Stange Zimtrinde
1 Stück Zitronenschale (mit dem Sparschäler eine gewaschene Bio-Zitrone schälen)



ZUBEREITUNG

1 Den Wein in ein Kochgeschirr geben und die Zutaten hinzufügen, einmal umrühren und auf höchster Stufe einmal aufkochen. Aufpassen, dass es nicht übergeht.

2 Durch ein Sieb in ein hitzebeständiges Glas füllen und servieren.

3 Wer keinen Zucker mag, kann diesen durch Honig oder Süßstoff ersetzen. Sollte mal keine Zitrone da sein, es funktioniert auch mit Orangenschale. Die Zimtrinde und Nelken kann man wieder trocknen und für den nächsten Glühwein noch mal verwenden. Kekse passen perfekt dazu. Gutes Gelingen!

Dieses Rezept funktioniert mit Weiß-, Rot-, Roséwein UND auch mit Most!

Kochblog:
facebook/kulturfuchs
Michaela M. F.,
4851 Gampern, OÖ



SCHREIBTS UNS

In der nächsten Ausgabe gehts um Frühlingsspeisen. Schickts uns bis 31.12.2021 eure Rezepte an: griassdi@nahundfrisch.at. Für jede Veröffentlichung gibts einen Nah&Frisch Gutschein!



Vielschichtig wie das Leben.

Servieren Sie Ihren Liebsten bunte Vielfalt mit abwechslungsreichen Kreationen zu unseren besonders weichen Ölz Sandwiches.

Rezept-Ideen finden Sie auf www.oelz.com

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

Ölz der Meisterbäcker • www.oelz.com



Dunkle Schale, feiner Kern

Die Schwarzwurzel ist eine echte kulinarische Überraschung.

Feine Schwarzwurzelrezepte gibts auf nahundfrisch.at.

Im Mittelalter galt die Schwarzwurzel in ihrer Heimat Spanien als Heilpflanze, die u. a. bei Schlangenbissen eingesetzt wurde. Seither hat sie sich über ganz Europa verbreitet und wird als delikates Gemüse geschätzt. Der Name „Winterspargel“ ist leicht irreführend, denn die Schwarzwurzel schmeckt würziger, nussartiger und ist von festerer, karottenähnlicher Konsistenz. Nach Bohne und Erbse enthält die Schwarzwurzel die meisten Nährstoffe aller Gemüsearten, sie ist reich an Kalzium, Kalium, Phosphor und Inulin, das die Darmflora stärkt.

Man kann das Wintergemüse gekocht wie Spargel zubereiten (mit Sauce Hollandaise), Suppen und Gemüsebeilagen daraus machen oder es roh in Salaten bzw. in Streifen geschnitten auf dem Butterbrot genießen.



{MEI TIPP}

„Wir essen gerne Risotto. Da kommen Schwarzwurzeln wunderbar zur Geltung.“
Harald B., Kunde der Nah&Frisch City Greißlerei in Waidhofen a. d. Thaya, NÖ

„Ich mach gern Schwarzwurzelsuppe – wie Spargelsuppe, mit Crème fraîche verfeinert, und zum Anrichten geb ich Walnusskerne drauf.“
Heidi G., Kundin von Nah&Frisch Unser G'schäft in Ehrenhausen, Stmk.

„Schwarzwurzeln sind zwar ein bissl mühsam zu verarbeiten, aber der Aufwand lohnt sich. Und wenn ich zu viel hab, kurz blanchieren, abschrecken, trocknen und dann einfrieren.“
Waltraud S., Kundin von Nah&Frisch Baronigg in Ilz, Stmk.

DIE SCHWARZWURZEL

NAMEN: „Arme-Leute-Spargel“, Skorzenewurzel (von ital. Scorzone, giftige Schlange)

SORTEN: ca. 30 verschiedene, die häufigste ist „Hoffmanns schwarzer Pfahl“

LAGERUNG: Unversehrte Wurzeln halten sich im Kühlschrank in einem feuchten Tuch 1–2 Wochen; kühl, dunkel und leicht mit Sand bedeckt mehrere Monate.

DIE KUNST DES SCHÄLENS

Schwarzwurzeln enthalten unter der Schale einen milchigen, klebrigen Saft, der die Hände verfärbt. Deshalb empfiehlt es sich, zum Schälen Gummihandschuhe anzuziehen. Schwarzwurzeln unter fließendem Wasser mit einer Bürste putzen, anschließend mit einem Sparschäler schälen und gleich weiterverwenden oder in eine Schüssel mit kaltem Essig- oder Zitronenwasser legen, da sich die Wurzeln sonst dunkel verfärben.

Einkaufstipp:

Beim Kauf sollte man darauf achten, dass die Wurzeln gerade gewachsen und unversehrt sind (nicht gebrochen oder rissig), da sie sonst leicht austrocknen und Aroma verlieren.



1. SELCHKÄSE



2. GLUNDNER KAS



3. RÄSSKÄSE

Frisch aus'm Käsekeller

Traditionelle Käsesorten aus Österreich.

Text: Christine Fehring



4. SURA KÄSE



5. SCHLIERBACHER



6. GRAUKÄSE

1. SELCHKÄSE

Die Käsemacher im Waldviertel stellen diesen Schafkäse auf ganz besondere Art her. Der würzige und halbfeste Schnittkäse wird nach der Herstellung traditionell über Buchenholz geräuchert, was ihm die typische rauchige Würze verleiht. Fein geschnitten bereichert er jede Käseplatte, aber auch geschmolzen schmeckt er köstlich.

Fondue: Für 4 Personen 600 g Selchkäse, 230 ml Weißwein (trocken), 1 EL Maizena, 50 ml Kirschwasser, Salz, Pfeffer und Muskat in einem Fonduegeschirr langsam und unter stetigem Rühren erhitzen, bis die Käsemasse sämig ist und Fäden zieht. Mit Brotwürfeln und schön geschnittenen Gemüsevariationen servieren.

2. GLUNDNER KAS

Glundner Kas ist ein stichfester und dennoch streichfähiger Kärntner Kochkäse mit viel Kümmel und einfach selber herzustellen: 1 kg trockenen Bröseltopfen dünn auf einer Platte verteilen und mit einem Tuch abdecken. Zwei bis drei Tage unter wiederholtem Auflockern bei Zimmertemperatur stehen lassen, bis er glasig wird und streng riecht. Mit 10 g Salz und 2 TL Kümmel würzen und unter ständigem Rühren in 100 g Butterschmalz zerlassen, bis eine gebundene Masse entsteht. Eine Handvoll frischen Topfen unterheben und kalt stellen, bis der Käse fest ist. Am besten schmeckt der Glundner frisch auf einem Butterbrot.

3. RÄSSKÄS

„Räß“ kommt aus dem alemannischen Sprachraum und bedeutet würzig und scharf. Hergestellt wird der Käse mit dem intensiven Geruch in Vorarlberg vorwiegend in den Wintermonaten. Dann bekommen die Kühe Heu zu fressen und geben weniger Milch, wodurch der Geschmack intensiver wird. Der pikante Käse benötigt vier Monate zur Reifung. Räßkäs wird gerne der Käsemischung für die beliebten Käsknöpfle, auch Kässpätzle genannt, beigemischt.

Käsknöpfle: Aus 1 kg Mehl (griffig), 8 Eiern und 250 ml Wasser mit dem Kochlöffel einen lockeren Teig schlagen, nicht zu stark durchrühren. Die Masse durch ein Spätzlesieb in kochendes Salzwasser streichen, kurz aufwallen lassen und die „Knöpfle“ möglichst rasch mit dem Schaumlöffel herausheben. Lagenweise abwechselnd mit einer geriebenen Käsemischung aus 300 g Räßkäse und 400 g Bergkäse in eine tiefe Form schichten. Die oberste Schicht sollten Knöpfle sein. Ins Backrohr schieben und warm halten, bis die dünnen Ringe von 2–3 großen Zwiebeln in Butter goldbraun und knusprig gebraten sind. Knöpfle damit bedecken und gleich servieren. Dazu passt grüner Salat.

4. SURA KEES

Eigentlich ist Sauerkäse oder „Sura Kees“, wie er im Montafon genannt wird, eine Zweitverwertung der Milch. Von ihr wird erst der fette Rahm zur Butterherstellung abgeschöpft, übrig bleibt die Magermilch. Diese wird in einem speziellen Verfahren geflockt, in kleine Formen gepresst und einen Tag später in einer Salz-Paprika-Mischung gewendet. Bereits nach 3–4 Tagen ist der Sura Kees fertig zum Verzehr und schmeckt zunächst leicht säuerlich. Pflegt man ihn länger, so wird die äußere Schicht, die sogenannte „Muffa“, speckig und gelb – und sehr geruchsintensiv. Mit zunehmender Reifung dringt diese immer tiefer in den Käse ein und verleiht ihm ein besonders intensives Aroma.

5. SCHLIERBACHER

Der Zisterziensermönch Leonhard brachte einst die Geheimnisse der Käsekunst ins Stift Schlierbach in Oberösterreich. Ab 1924 wurde in der eigens eingerichteten Käserei der Schlierbacher Schlosskäse produziert. Sobald der Rohmilchkäse aus den kleinen, runden Formen kommt, wird er mit Rotschmiere besprüht und gelagert. Je nach Dauer entwickelt sich der Geruch stärker, was zur Eigenart dieser Sorte gehört.

Schlierbacher Schlosskäsesuppe:

100 g Speck und 2 Zwiebeln klein schneiden und anbraten. Mit $\frac{1}{4}$ l Milch und 1 l Gemüsesuppe aufgießen und etwas köcheln lassen. 3 Stk. Schlierbacher Schlosskäse in Würfel schneiden, in die Suppe geben und unter ständigem Rühren schmelzen. Mit 2 EL Sauerrahm verfeinern und mit Salz, Pfeffer und Petersilie abschmecken. Im Brottopf serviert ist die Schlierbacher Schlosskäsesuppe eine Augenweide.

6. GRAUKÄSE

Früher war der harte, trockene Tiroler Käse eine Armenspeise, denn er galt als Abfallprodukt. Nach dem Abschöpfen des Rahms von der Milch für die Butter bleibt der magere Käsebruch übrig. Dieser wird, ganz ohne Zugabe von Lab, in runde Formen gepresst und zur Reife gebracht. Während der sechs bis acht Wochen bildet sich ein bläulich-grüner Schimmel, der von außen nach innen wandert. Je älter der Käse wird, desto trockener und schärfer wird er, was das Charakteristikum dieser Sorte ausmacht. Gegessen wird er gern auf knusprigem Bauernbrot mit viel Butter, denn der Käse ist fast fettfrei.

Kaspressknödel: 1 Zwiebel und 1 Knoblauchzehe fein hacken und in etwas Butter anschwitzen. Mit 200 ml Milch aufgießen und 250 g Semmelwürfel zugeben. 2 Eier, Petersilie, Pfeffer und Salz untermischen und zum Schluss mit 100 g Graukäse vermengen. Etwas durchziehen lassen, kleine Knödel formen, diese flach drücken und in Butterschmalz knusprig ausbacken.



„Ich schau immer, dass ich meine Käse von Käsereien aus der Umgebung beziehe.“ **Kauffrau Dagmar Schlögelhofer, Allhartsberg, NÖ**



Rund 15 Kühe hält Martin Rausch auf seinem Hof. Das frische, sorgfältig ausgewählte Futter prägt auch den Geschmack der Milch- und Käsespezialitäten.



32 *Griß di* bei Nah&Frisch



Der Hofkäser aus'm Waldviertel

Wie der ehemalige Lkw- und Kranfahrer Martin Rausch zu einem der besten Käser Österreichs wurde.

Text: Marcus Fischer Fotos: Sebastian Freiler

Seit über 150 Jahren ist der Hof von Martin Rausch in Triglas im nördlichen Waldviertel in Familienbesitz. „Ich bin mit der Landwirtschaft aufgewachsen, mit den Tieren, der Arbeit am Feld. Eigentlich bin ich von ganzem Herzen Landwirt.“ Weil der Vater aber noch jung war und eine Übergabe des Hofes nicht in Aussicht stand, entschied sich Martin Rausch nach der landwirtschaftlichen Ausbildung, als Lkw-Fahrer für eine Spedition zu arbeiten. Bald schon lernte er aber die Schattenseiten des Berufs kennen. „Man wird zum Vagabunden, ist die ganze Zeit unterwegs und nirgends daheim.“ Nach neun Jahren wechselte Martin zu einer Waldviertler Zimmerei, wo er als Kranfahrer tätig war. 2012 schließlich ging der Vater in Pension und übergab Martin den Hof.

Auf der Suche nach dem „gewissen Etwas“

Doch die Zeiten hatten sich verändert. War bis in die 90er-Jahre ein Milchbetrieb in der Größe des väterlichen Hofes (rund 35 Rinder) noch erfolgreich zu führen, so rechnete sich selbst die Kombination von Getreideanbau, Fleisch- und Milchkuhhaltung 2012 fast nicht mehr. „Mir war klar, dass bei unserer Betriebsgröße nur Direktvermarktung sinnvoll ist“, schildert Martin. „Ich war auf der Suche nach etwas, worauf wir

uns spezialisieren können. Denn eines wusste ich: Ohne klare Positionierung gehen wir unter.“

Lehrjahre eines Käasers

In der ersten Zeit probierte Martin viel aus, u. a. die Hühnerzucht. Aber nichts begeisterte ihn wirklich. „Eines Tages hab ich zufällig einen jungen Käser aus der Horner Gegend kennengelernt. Er war mutig und hat sich auf gut Deutsch nichts geschissen. (lacht) Das war für mich die Initialzündung, und so hab auch ich einfach angefangen zu käsen – mit dem Topf in der Kuchl.“ Damit begannen die Lehrjahre des Käasers Martin Rausch. „Im Grunde ist Käsemachen einfach. Man erhitzt Rohmilch, fügt Milchsäurebakterien dazu, lässt sie ein paar Stunden arbeiten, mischt organisches Lab dazu, lässt es einen Tag reifen, schöpft die Molke ab – und fertig ist der Frischkäse.“ Martin macht eine Pause.

„Im Grunde ist es einfach. Aber der Teufel oder die Kunst – wie man will – steckt im Detail.“ Über Monate hat Martin ausprobiert und akribisch Buch geführt, bis er für alle Parameter (Mengen, Temperatur, Zeitpunkt, Dauer) die perfekte Rezeptur gefunden hat.

Das Futter gibt den Geschmack

„Das Wichtigste vergessen aber viele Käser, weil sie ihre Milch zukaufen: nämlich das Futter der Kühe. Ich weiß

jetzt genau, wann ich die erste Heumahd mache, wie lang das Gras liegen darf, dass es am aromatischsten ist. Oft wird es nämlich viel zu lange gelagert, dadurch wird es ‚überständig‘ und verliert an Geschmack. Drum mäh ich vier Mal pro Jahr, damit die Kühe immer frisches, gut abgelegenes Heu zu fressen kriegen.“ Neben dem Aroma legt Martin in der Produktion auch hohen Wert auf die perfekte Konsistenz seiner Produkte. „Gerade beim Frischkäse ist das eine Gratwanderung, dass er nicht zu bröcklig, aber auch nicht zu weich ist, sondern cremig und fest.“

Erste Erfolge

Während der Zeit des Lernens und Ausprobierens arbeitete Martin weiter für die Zimmerei. Seine Frau Claudia machte sich als Kosmetikerin selbstständig und eröffnete eine eigene Praxis am Hof. „Das hat uns den Rücken frei gehalten und mir Zeit gegeben, zu experimentieren.“ Bald bot Martin seine Produkte auf Märkten in der Umgebung an, wie dem Markt der Bäuerinnen im nahe gelegenen Dobersberg, und erntete begeisterten Zuspruch. Dadurch bestärkt, folgte er dem Tipp eines früheren Lehrers, nahm an einem Wettbewerb teil und gewann prompt eine Auszeichnung. Jetzt hatte ihn der Ehrgeiz gepackt. „Ich bin Fußballer, und da wollte ich auch immer in die »



Vier Mal im Jahr mäht Martin Rausch Heu für seine Kühe, damit es immer frisch ist. Liegt es nämlich zu lange, wird es „überständig“ und verliert an Geschmack.



„Wir habens überhaupt nicht gepackt – Glück und Unglück, so nah beieinander.“



Tochter Julia hilft am Hof mit und unterstützt den Papa auch in der Produktentwicklung als Verkosterin.

nächsthöhere Liga“, lacht Martin. Er reichte seine Topfen- und Frischkäsespezialitäten beim „Kasermann“ in Wieselburg ein – Österreichs wichtigstem Käse-Wettbewerb.

Schicksalsschlag und Triumph

Wenig später, am 24. Mai 2016, zerstörte ein Großbrand den gesamten Maschinenschuppen des Hofes und die Hälfte des Stalls. Der Defekt eines elektrischen Schalters hatte zu der Katastrophe geführt. Zum Glück konnten die Kühe noch rechtzeitig in Sicherheit gebracht werden. „Wir waren am Ende, haben nicht mehr gewusst, wie’s weitergehen soll. Heute denk ich mir, vielleicht war es ein Zeichen.“ Nur einen Tag später, am 25. Mai, kam die Benachrichtigung

aus Wieselburg. „Das ‚Kasermann‘ ist wie die Staatsmeisterschaft der Käser. Und wir haben Gold und die Genusskrone für unseren ‚Gute Laune‘-Kräuterfrischkäse sowie das ‚Kasermann‘ für unseren Landtopfen gewonnen. Bis dahin haben immer die Tiroler und Vorarlberger dominiert – und wir holen auf Antrieb Gold ins Waldviertel! Wir habens überhaupt nicht gepackt – Glück und Unglück, so nah beieinander.“

Die Katastrophe als Chance

Martin baute den zerstörten Stall zu einem großzügigen, modernen Laufstall um, kündigte seinen Job als Kranfahrer und steckte seine ganze Energie in die Käserei. Die Auszeichnung gab ihm Selbstvertrauen, Claudias Marketing



Jahrelang hatte Martin Rausch minutiös Buch geführt über Zutaten, Zeitpunkt und Dauer des Käseprozesses, bis er die perfekte Rezeptur hatte. Danach gings steil bergauf.



sorgte zusätzlich für kräftig wachsende Verkaufszahlen. Mit der Entwicklung neuer Frischkäse-, Joghurt- und Topfenspezialitäten fuhr Martin weitere Erfolge ein. Besonders freute er sich über die Goldmedaille für „Julias süßer Marillentraum“. „Die Topfencreme haben meine damals fünfjährige Tochter Julia und ich gemeinsam kreiert, der Name stammt von ihr.“ Wenig später wagte er sich auch an die hohe Kunst der Käseerei: die Herstellung von Schnittkäsen. „Da schmeckt man erst zwei Monate später, ob er was geworden ist.“ Wieder geht er ans Ausprobieren, führt minutiös Buch, sammelt Erfahrungen. „Am Anfang hab ich nur Hendlfutter produziert. Aber mit der Zeit ist dann auch der Schnittkäse

genau so geworden, wie ich ihn haben wollte.“

Regional und klimafreundlich

Sieben Jahre hat es gedauert, bis die Hofkäserei ein solides, erfolgreiches Unternehmen wurde. Rund 30.000 Stück seiner Milch- und Käsespezialitäten verkauft Martin Rausch heute pro Jahr. Verantwortung für die Umwelt und das Klima wird in der Hofkäserei großgeschrieben. „Wir schauen immer, dass wir beim Einkauf auf Betriebe in der Region setzen. Von der Druckerei in Waidhofen bis zu den Kräutern von Sonnentor. Für unsere Produkte sind wir größtenteils auf wiederverwendbare Glasbehälter umgestiegen, die wir am Hof reinigen und neu befüllen. Meine »



Eine Art Staatspreis für Käser: die Käsekrone für Martin Rauschs Kräuterfrischkäse „Gute Laune“.



Claudia, Julia und Martin Rausch umgeben von ihren wertvollsten Mitarbeiterinnen, die zufrieden ihr Heu genießen. Die Katzen Stupsi (Bild oben) und Blacky (Bild links) sind im Stall stets dabei.



„Im Vertrieb setzt Martin neben dem Hofverkauf ganz auf Nahversorger in der Umgebung.“



Mit seinem Schnittkäse „Triglasler“ will Martin demnächst beim „Kasermandl“ antreten.

Lieferungen führe ich mit einem Elektroauto aus.“ Im Vertrieb setzt Martin neben der Direktvermarktung am Hof auf Nahversorger in der Umgebung – vom Markt der Bäuerinnen bis zu den Nah&Frisch Geschäften in Gastern, Amaliendorf und Leopoldsdorf. „Die haben uns von Anfang an großartig unterstützt, das war besonders in den ersten Jahren enorm wichtig.“ Und welche Pläne hat der Käser für die Zukunft? „Nachdem wir im Frühjahr eine Photovoltaikanlage installiert haben, erweitern wir als Nächstes die Käserei. Und ich möchte mit unserem Schnittkäse zum „Kasermandl“, erklärt Martin. Man spürt: Wer seine Berufung gefunden hat, dem gehen die Ziele nicht aus.

.....

Die hats



Käsespezialitäten und andere Milchprodukte von Martin Rausch gibts u. a. bei Kathi Dangel (Bild) im Nah&Frisch Dorfladen Gastern, bei „Unser Nahversorger in Amaliendorf-Aalfang“ und bei Sabrina Riedl in Leopoldsdorf bei Reingers.

.....

► Nah is guat ◄



Das Video zur Hofkäserei gibt's auf www.nahundfrisch.at/de/ausm-dorf/ausm-dorf-videos unter „Dorfladen Gastern“.



EIN WÜRFEL-
UNENDLICHE MÖGLICHKEITEN
Tolle Rezepte auf knorr.co.at

Skitour mit Hirsch im Lungau

Der Salzburger Lungau ist im Winter ein Eldorado für Skitourengeher. Dass es für einzigartige Erlebnisse nicht immer die höchsten Gipfel braucht, beweist eine einfache Tour in St. Margarethen.

Text & Fotos: Martin Huber







Die Skitour beginnt mit einem moderaten Aufstieg entlang des Leisnitzbaches, dessen kleine Wasserfälle sich nach kalten Tagen in fragile Naturkunstwerke aus Eis verwandelt haben.



Zeigt der Winter sein kältestes Gesicht, tut er das im Salzburger Lungau so hemmungslos wie kaum woanders in diesem Land. Nicht umsonst gilt diese Region als das „Sibirien Österreichs“. Der Leisnitzbach bei St. Margarethen ist nach einigen knackig-kalten Tagen größtenteils erstarrt. Aus kleinen Wasserfällen wurden kunstvolle Eisriesen, nur ab und zu gluckert das Wasser durch kleine Löcher im Eis empor. Eine sportliche Frau ist flotten Schrittes entlang des vereisten Baches bergwärts unterwegs. Auf Tourenskiern. In einem ruhigen Rhythmus schiebt sie die Ski voran. Beim Eingang zu einem Stollen am Bachufer macht sie halt. Sie steigt aus der Bindung und erkundet vorsichtig den Bergwerkseingang.

Kurzbesuch beim Höhlenzweg

Die Wintersportlerin heißt Petra Rossmann. Sie ist Nah&Frisch Kaufrfrau in St. Margarethen im Lungau und nutzt gemeinsam mit dem Autor dieser Zeilen einen freien Vormittag für eine kleine Skitour in ihrer Heimat: „Eini durch'n Leisnitzgraben, auffi zur Kößlbacher Alm am Katschberg und dann über die Skipiste wieder owi ins Dorf – des is mei Lieblingstour.“ Die Lungauerin entdeckt auf dieser Route immer wieder Neues, ihre Blicke gelten vor allem den kleinen Schönheiten am Wegesrand: „Schau eini do – da Zwerg is von lauter blaue Eiszopf'n umgeben!“ Einige Meter hinter dem Stolleneingang leuchtet ein Zwerg mit roter Mütze und Laterne aus der Dunkelheit empor.



„Da Baumbort zoagt die guate Luft an“, weiß Kauffrau Petra Rossmann. In Gebieten mit sehr guter Luftqualität und hoher Luftfeuchtigkeit gedeiht diese Flechte besonders gut.

Rund um ihn stehen kunstvolle Eisgebilde, die offenbar durch Tropfen, die von der Höhlendecke gefallen sind, entstanden sind. Nachdem Petra die kurze Sage von der „Rache des Zwerges“ (siehe Kasten rechts) erzählt hat, setzen wir unsere Skitour fort.

Eisbach, Almidylle und Baumbart-Bergwald

Der Aufstieg führt uns über einen Forstweg entlang des Leisnitzbaches durch tief verschneite Waldpassagen und einzelne, bereits sonnendurchflutete Lichtungen. Wir folgen den Wegweisern in Richtung Meisnitzeralm und erreichen die idyllisch gelegene Hütte nach insgesamt rund vier Kilometern. Hier dreht der Weg scharf nach rechts.

Da einige Skitourengeher in den Tagen zuvor eine gut gefestigte Aufstiegsspur angelegt haben, ist die Abzweigung nicht zu übersehen. Der Großteil der noch verbleibenden Strecke führt durch einen herrlichen Bergwald. Mächtige, knorrige Lärchen und mit dichtem Astwerk ausgestattete Fichten wechseln einander ab. „Schau dir den großn Baumbort an“, ruft Petra. Sie hält eine riesige Flechte in der Hand und meint: „A Beweis dafür, dass d’ Luft bei uns richtig guat is.“ In der Tat: Der „Gewöhnliche Baumbart“ ist eine Flechtenart, die ausschließlich in Zonen mit hoher Luftqualität wächst. Er besiedelt Fichten und Tannen und braucht niederschlags- oder nebelreiches Klima mit hoher Luftfeuchtigkeit. »

DIE RACHE DES ZWERGES

Zwei Stocker-Söhne aus St. Margarethen, der Hausa und der Peter, gingen einmal auf die Stockeralm. Als sie zur „Roten Wand“ kamen, sahen sie am anderen Ufer der Leisnitz einen Zwerg. Der winkte ihnen zu und deutete, sie sollten zu ihm kommen. Doch die Buben hatten Angst vor dem kleinen Wicht. Anstatt hinzugehen, hoben sie Steine auf und warfen sie nach dem Männlein. Erst schaute es eine Weile zu, dann ballte es die Faust, hob sie drohend gegen die Buben und verschwand. Am anderen Tag aber trat der Leisnitzbach aus seinen Ufern und richtete furchtbare Verwüstungen an. (aus dem Lungauer Sagenbuch)





Aufstiegsziel erreicht! Die Kößlbacher Alm am Aineck wird sowohl von Skitourengestern zum Energietanken als auch von Skifahrern für einen gemütlichen Einkehrschwung gerne besucht.



Jausenzeit in magischer Stille

Nach rund sechs Kilometern und etwas mehr als 700 überwundenen Höhenmetern erreichen wir ein kleines Plateau, auf dem das Aufstiegsziel unserer Skitour steht: die Kößlbacher Alm. Normalerweise würden sich hier um die Mittagszeit Skifahrer tummeln, befinden sich doch der Ainecklift und die Gipfelbahn auf das Aineck in unmittelbarer Nähe. Nicht so im vergangenen Winter, in dem die Corona-Pandemie den Tourismus auf den Skibergen enorm eingeschränkt hat. Es ist fast magisch still rund um die Almhütte. Die Terrasse des in dieser speziellen Zeit nicht bewirtschafteten Betriebs steht leer. Petra hat mit dem Eigentümer schon vor dem Aufbrechen vereinbart, sie für ihre

Jausenpause nutzen zu dürfen. Sonne. Stille. Klare Winterluft. Dazu eine gute Jause und ein traumhaftes Bergpanorama. „Hoffentlich können das in Zukunft wieder viele Menschen genießen. Heut ist a echtes Privileg für uns“, bringt die Kauffrau die Situation lächelnd auf den Punkt.

Ein Hirsch namens David

Dieses Privileg genießen wir noch eine Weile, ehe wir uns für die Abfahrt bereit machen. Eva steigt in ihre Ski und schon gehts bergab. Elegant zieht die Kauffrau ihre Schwünge auf der hervorragend präparierten Piste. In den flacheren Passagen lässt sie es richtig laufen, ehe sie auf einer Kuppe einen Zwischenstopp einlegt: „Fohr ma übers



Die überraschendsten Begegnungen sind die schönsten: Der mächtige Hirsch David lässt sich im Wildgehege Schlögelberger von Petra Rossmann mit einem Apfel füttern.

Schlögelberger owi, vielleicht homma Glück und sehn a Rotwild“, schlägt die begeisterte Jägerin vor. Gesagt – getan! Wir zweigen auf die rote Piste Nummer 22 ab und erreichen schon bald einen Berggasthof mit Wildgehege. „Jo griaß

genau, kimmst grad rechtzeitig zum Hirschfüttern“, meint er. Petra schnallt die Skier ab und begleitet ihn zum – noch – leeren Wildgehege. Der Gastwirt pfeift zwei, drei Mal und ruft laut: „David. David! David, kimm auffa!“

„Sonne. Stille. Klare Winterluft. Dazu eine gute Tause und ein traumhaftes Bergpanorama.“

di, Petra!“, ruft Gasthof-Chef Hannes Sampl der Kaufrfrau schon von Weitem entgegen. Die beiden sind seit Jugendentagen befreundet, außerdem ist Hannes einer ihrer Stammkunden. „Des passt jo

Begegnung mit einem 16-Ender
Kurze Zeit später taucht hinter einer Geländekante ein kapitaler Hirsch mit einer Rotwildherde auf, die er in Richtung Berggasthof führt. Danach spielt »





St. Margarethen im Lungau bietet Winterurlaubern neben vielen möglichen Skitouren auch eine traumhafte Langlaufloipe und das kleine, feine Skigebiet Aineck, neben dessen Seilbahn-Talstation sich das „Grizzly-Resort“ von Christian Graggaber (links im Bild) befindet.



sich eine fast unwirkliche Szene ab. Der 16-Ender nähert sich Hannes ganz langsam, der ihn mit einem Apfel lockt. Schließlich schnappt sich das Wildtier tatsächlich diesen Leckerbissen. Danach kommt Petra an die Reihe. Auch ihr frisst der kapitale Hirsch aus der Hand – ein ganz besonderer, vertrauensvoller Moment für Mensch und Tier. Tief beeindruckt von diesem einzigartigen Erlebnis schwingen wir talwärts. Beim finalen Skiabschnallen im Tal tönt es ein weiteres Mal aus der Ferne: „Griass di, Petra!“ Christian Graggaber, Inhaber des „Grizzly-Resorts“, freut sich, Petra zu treffen und erzählt ihr allerhand Neuigkeiten. Es geht um Motorräder – doch all das ist eine andere (Sommer-) Geschichte ...

SKITOUR VON ST. MARGARETHEN ZUR KÖSSLBACHER ALM

- Ausgangspunkt: Parkplatz am Eingang zum Leisnitzgraben
- etwa vier Kilometer entlang des Leisnitzbaches in Richtung Meisnitzeralm, moderater Anstieg
- Bei der Meisnitzeralm (ca. 1.600 m) scharf nach rechts abbiegen.
- Der Beschilderung Richtung Kößlbacher Alm durch den Hochwald folgen.
- Das Ziel Kößlbacher Alm liegt auf 1.800 m Seehöhe direkt an der Skipiste.
- Aufstieg: etwa sechs Kilometer und 700 Höhenmeter
- Abfahrt: via Skipiste bis ins Tal nach St. Margarethen



Nah&Frisch Kaufrau Petra Rossmann

Was gehört für dich unbedingt in den Rucksack, wenn du eine Skitour machst?

Petra: Was wäre eine Skitour ohne zünftige Jause? A guates Weckerl aus'm Gschäft, echter Lungauer Speck und Hartwürstel von der Fleischhauerei Lankmayr in Mauterndorf, Salzburger Käse und zum Durstlöschchen ein Bier – das schmeckt. Und nach dem Aufstieg sogar noch um ein Stück besser als im Tal ...



herrlichen Wäldern und Almen und der Stille dort oben bietet dafür beste Verhältnisse.

Warum magst du die Kößlbacher Alm?

Petra: Diese Alm ist für mich einfach ein Ort, an dem ich mich sehr wohl fühle. Die Wirtsleute stehen seit Jahren für ehrliche Almköstlichkeiten aus regionalen Produkten und lassen Einheimische und Gäste echte Wertschätzung spüren.

Was gefällt dir an Skitouren im Lungau am besten?

Petra: Meine Heimat eröffnet unglaublich viele Möglichkeiten für diesen Sport. Für mich persönlich ist nicht

immer ein Gipfel das Ziel, ich schätze vor allem den chilligen Weg. Mir gehts um das Runterkommen, um das Abschalten. Der Lungau mit seiner weitläufigen, intakten Natur, mit seinen

Nah&Frisch Petra, Schulgasse 151, 5581 St. Margarethen im Lungau, Sbg. www.nahundfrisch.at/de/kaufmann/petra

Die besten Anbrater Österreichs!

KARTOFFELPUFFER MIT APFELKOMPOTT



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

FÜR DIE KARTOFFELPUFFER:

12 große Kartoffeln, 3 Zwiebeln, 2 Eier (Gew.-Kl. M), Salz und Pfeffer, 8 EL Weizenmehl (Type 405), Mazola® Keimöl zum Braten

FÜR DAS APFELKOMPOTT:

500 g Äpfel, säuerlich, 2 EL Zucker, 0,5 TL Bourbon Vanille, gem., 1 Messerspitze Nelkenpulver, 100 ml Apfelsaft, 20g Sauerkirschen, getr., 15g Pistazien

ZUBEREITUNG:

Die Kartoffeln schälen und mit einer Reibe reiben. Die Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und zusammen mit den Eiern, Salz und Pfeffer und Mehl vermengen. Anschließend mit viel Mazola® Keimöl portionsweise in der Pfanne ausbacken.

Für das Kompott die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Anschließend die Apfelwürfel, Zucker, Vanille und Nelken in einen Topf geben und mit Apfelsaft aufkochen. 20 bis 30 Minuten ohne Deckel köcheln lassen und gelegentlich umrühren. Bei Bedarf noch etwas Wasser zugeben. Zum Schluss Kirschen und Pistazien hacken und unter das Kompott rühren.





Koch Hannes Tschida ist nicht nur Meister der Fleisch- und Gemüseküche. Auch seine himmlischen Schomlauer Nockerl zergehen auf der Zunge.



Wilder Genuss im Seewinkel

Im Gasthaus „Zum fröhlichen Arbeiter“ schwingt Hannes Tschida in vierter Generation den Kochlöffel. Der passionierte Jäger kredenzt das ganze Jahr über Wildgerichte.

Text: Alexandra Gruber Fotos: Sebastian Freiler

Im Gemeindegebiet von Apetlon, gelegen im Nationalpark Neusiedler See – Seewinkel, finden sich drei heimische Besonderheiten. Erstens der mit 114 Metern Seehöhe tiefste Punkt Österreichs, zweitens eine Herde uriger Steppenrinder, die im Seevorgelände des Ortes grast, und drittens das Hauen-Gasthaus von Hannes Tschida, in dem die Rinder als lokale Delikatesse zubereitet werden.

Steppenrind und alte Getreidesorten

Hannes verwöhnt uns mit „Geschmortem von der Steppenrind-Kalbin“, dazu werden Einkorn, Ofenkürbis und Eierschwammerln kredenzt. Das Fleisch ist mager, kurzfasrig, fest und ungemein schmackhaft. Auf dem Gaumen zergeht es wie Butter. „Wir kaufen regionale Zutaten, kochen saisonal und bereiten alles frisch zu“, erklärt der Küchenchef. Als Beilage serviert er gerne alte Getreidesorten wie das Einkorn als Alternative zu Erdäpfeln und Reis.

Kochen seit Kindheitstagen

Die Begeisterung für das Kochen wurde Hannes in die Wiege gelegt, mit zehn Jahren hat er seiner Mutter bereits in der Küche geholfen. Bevor er das Lokal 2015 in vierter Generation übernahm, sammelte er reichlich berufliche Erfahrung in verschiedenen Gourmettempeln, etwa dem „Plachutta“ in Wien. Sein Urgroßvater Johann Tschida hatte das Wirtshaus 1924 eröffnet. Die Gäste waren einfache Landarbeiter und Dorfbewohner, die sich hier, wenn der Lohn ausgezahlt wurde, das eine oder andere Achterl gönnten. So kam das Lokal auch zu seinem Namen „Zum fröhlichen Arbeiter“.

Traditionell, modern und saisonal

Die Speisekarte bietet eine kreative Mischung aus Tradition und Moderne, häufig ergänzt von internationalen Einflüssen. Das Menü wird monatlich geändert, neben ganzjährigen Klassikern wie Schnitzel, Backhendl oder Zwiebelrostbraten stehen saisonale Gerichte hoch im Kurs – vom Gansl im November bis Bärlauch und Spargel im Frühling.

Wildexperte und Weinkenner

Was im Apetloner Wirtshaus ebenfalls immer Saison hat, ist Wild, besteht die Familie Tschida doch seit Generationen aus passionierten Jägern. Einen Wild-Tipp hat Hannes für uns auch parat: „Das Fleisch sollte man sehr langsam bei 100 bis 120 Grad schmoren oder nur ganz kurz anbraten.“ Zudem empfiehlt er, bei der Wildmarinade ausgiebig mit Gewürzen und Kräutern zu experimentieren. „Thymian, Rosmarin und Wacholder eignen sich besonders gut.“ Das Seewinkler Restaurant ist auch für seine exzellente Weinkarte bekannt – mit etwa 650 Positionen und rund zwanzig Glasweinen, großteils aus der unmittelbaren Umgebung. Der Wirtshausführer adelte das Gasthaus mit der Auszeichnung „Weinwirt 2018“. Auch so manche Gourmetführer wurden von Hannes und seinem Team eingekocht. Falstaff verlieh zwei Gabeln, Gault&Millau eine Haube. „Es ist toll, dass unsere Arbeit geschätzt wird. Es ist aber eine Teamleistung“, betont Hannes. „Meine vier Küchenmitarbeiter und ich kreieren die Speisen gemeinsam, deshalb funktioniert es so optimal.“

Gasthaus „Zum fröhlichen Arbeiter“, Quergasse 98, 7143 Apetlon, Bgld., 02175/2218, www.froehlicherarbeiter.at

{MEI TIPP}

„Manchmal kommen wir nur auf einen Kaffee vorbei – die Desserts beim ‚fröhlichen Arbeiter‘ sind fantastisch!“

**Manuela und Hannes Frischauf,
Nah&Frisch Kaufleute in
Halbturn, Bgld.**



Im Apetloner Gasthaus werden auch typische Gerichte aus dem Seewinkel zubereitet. Das geschmorte Steppenrind wird mit Einkorn, Ofenkürbis und Eierschwammerln serviert.





Eine perfekte Mischung

Kauffrau Renate Wagner führt das Nah&Frisch Geschäft in Asparn an der Zaya seit 2018. Die Weinviertlerin liebt das Landleben, die Abwechslung im Geschäft und den Kontakt zu ihren Kunden.

Text: Alexandra Gruber Fotos: Sebastian Freiler

Ihren ursprünglichen Lehrberuf Konditorin hat Renate nur kurz ausgeübt. Nach der Geburt der ersten Tochter arbeitete sie ein Jahr lang in der Feinkostabteilung einer großen Supermarktkette. „Das hat mir nicht gefallen, ich konnte nicht einmal rausgehen und Regale schlichten und fühlte mich eingesperrt.“ Danach jobbte sie als Kellnerin. „Da war der Umgangston manchmal ziemlich rau“, erinnert sie sich. In dieser Zeit bekam sie ein zweites Kind und hatte genug von Nachtdiensten. 2006 heuerte sie als Verkäuferin im Nah&Frisch Geschäft in Asparn an der Zaya an, das damals noch von der Kastner Gruppe geführt wurde. 2018 übernahm sie die Filiale. „Unsere Kinder waren zu diesem Zeitpunkt schon erwachsen und 42 Jahre ist ein gutes Alter, um sich selbstständig zu machen“, sagt Renate.

„Plaudern ja, tratschen nein“

„Mir macht die Arbeit viel Spaß, weil sie in einem so kleinen Geschäft sehr abwechslungsreich ist. Einmal stehe ich hinter der Feinkosttheke, dann sitze ich wieder an der Kasse. Ich muss auch organisieren, bestellen, einräumen. Mir wird nie fad.“ Auch den Kontakt zu den Kunden schätzt die Kauffrau sehr. „Wenn wir wissen, dass der Partner krank ist, erkundigen wir uns, wie es ihm geht. Das bleibt aber hier im Geschäft, wir erzählen nichts weiter“, sagt sie. „Plaudern ja, aber kein Klatsch und Tratsch. Das ist ein Geschäft und keine Zeitungsredaktion.“ Gegen Online-Bestellungen und Buchhaltung hat sie eine Aversion, Letztere hat daher Ehemann Harald übernommen. „Ich habe die Theorie, dass mich der Computer nicht mag“, sagt Renate und lacht. „Ich

vergesse Passwörter oder drücke auf eine falsche Taste.“

„Als ich jung war, träumte ich von Wien“

Fragt man die gebürtige Weinviertlerin, was sie an ihrer Region schätzt, gerät sie ins Schwärmen. „Die Landschaft ist sanft hügelig, das ist toll zum Spazieren-

„Plaudern ja, aber kein Klatsch und Tratsch.“

gehen, man begegnet Rehen und Hasen.“ Hohe Berge mag sie nicht, das Rumkraxeln im nahe gelegenen Steinbruch macht ihr hingegen Spaß. „In meiner Jugend träumte ich davon, in Wien zu wohnen“, verrät sie. Heute

bevorzugt sie das Landleben, aber dreibis viermal im Jahr fährt sie in die Großstadt. Dann flaniert sie im 1. Bezirk und auf dem Naschmarkt herum oder geht in kleinen Gassen auf die Suche nach versteckten Kaffeehäusern.

Der Ehemann als rechte Hand

Renate beschäftigt fünf Teilzeitkräfte, die schon lange im Betrieb sind. „Ohne sie würde ich das alles nicht schaffen.“ An den Samstagen hilft auch Harald, der hauptberuflich als Lkw-Fahrer arbeitet, im Geschäft mit. „Seit wir übernommen haben, kommen auch mehr Herren zum Einkaufen“, erzählt er. „Zum Schmähführen. Ich hab ja mehr Zeit als Renate, um die Leute zu unterhalten.“ Sie schmunzelt. „Das stimmt zu 70 Prozent.“ Harald hat vor der Geschäftsübernahme gemeinsam mit ihr Seminare besucht, damit er auch einspringen kann. „Wir sind unseren Kunden gegenüber verantwortlich – Qualität und Service müssen 100%ig passen“, sagt er. Renate nickt zustimmend.

Hand aufs Herz

Renate Wagner

Als Kind wollte ich ... **Prinzessin werden.**

Am meisten schätze ich ... **meinen Mann und meine Kinder.**

Am meisten stört mich ... **unnötige Hektik.**

Das Schönste an meinem Beruf ist ... **die Abwechslung und der Kontakt zu den Kunden.**

Wenn mir alles zu viel wird, ... **gehe ich in meinen Garten.**

Das Landleben genieße ich, weil ... **die Natur schön ist und die Menschen nicht so unnahbar sind wie in der Stadt.**

Was ich in diesem Leben noch erleben möchte, ... **sind Sonne, Strand und Meer. Das habe ich noch nie gesehen.**

Amalia und Franz Gegenhuber.
„Sie ist die gute Seele der
Bäckerei, ohne sie hätte ich
das Nah&Frisch Geschäft
nie übernehmen können“,
sagt Franz über seine Frau.



Das etwas andere Kletzenbrot

Franz Gegenhuber ist Bäcker und Konditor in vierter Generation. Er setzt auf Handarbeit, regionale Rezepte und Zutaten – und er lässt seinen Spezialitäten Zeit.

Text: Marcus Fischer Fotos: Sebastian Freiler

Griass di, i wü dei Kletzenbrot haben.“ „Was zahlst?“ So begann die Geschichte der weit über die Region hinaus bekannten Mostviertler Spezialität von Franz Gegenhuber. Seine Gesprächspartnerin war damals eine Bäckerin, die ihr Geschäft zusperrte. Weil Franz aber von ihrem Kletzenbrot so begeistert war, bat er sie, ihm das Rezept zu verkaufen. „Manche versuchen, gute Produkte einfach nachzumachen. Aber



Eine Mostviertler Spezialität: das Kletzenbrot von Franz Gegenhuber. Innen fruchtig-frisch, außen von einer feinen Weißbrothülle umgeben.

erstens funktioniert das meistens nicht und zweitens ist es unehrlich“, erläutert Franz. Die Bäckerin verkaufte ihm das Rezept – und der Rest ist Geschichte. Franz Gegenhubers Mostviertler Kletzenbrot schmeckt wie ein Obstaufrich, fruchtig und frisch, sogar das Aroma der Birnen ist erkennbar, ein feiner Weißbrotteig umhüllt das Innere. Ein Erlebnis.

Nicht bei den Zutaten sparen

Seit der Pensionierung der Eltern im Jahr 2007 leitet Franz die Geschicke der Bäckerei. Sein Credo: „Ehrliche Produkte. Erstens Handarbeit und zweitens darfst bei den Zutaten nicht sparen.“ Sein Getreide bezieht er größtenteils aus dem Waldviertel, der Mohn kommt aus Kremsmünster, Bio-Roggen und -Dinkel stammen von einem Bauern aus dem benachbarten Weistrach. Warum er auf traditionelles Handwerk setzt, illustriert Franz an einem Beispiel. „Maschinensammeln laufen zu Dutzenden vom Band, da wird der Stern oben reingestanz und schon sind sie im Ofen. Bei der Handsemml wird der

WIR MACHEN UNS STARK FÜR

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



Teig ordentlich gewirkt (geknetet), danach legt man die Sternenteile ineinander und dann liegt sie noch eine Zeit. Das ergibt eine andere Konsistenz und einen ganz anderen Geschmack.“

Roggen-Sauerteigbrote sind der Hit

Während früher Mischbrote aus Weizen und Roggen gefragt waren, bietet Franz heute hauptsächlich reine Roggenbrote an, die er aus eigenem Sauerteig herstellt. Ob „Bauernlaib“, Vollkorn-Bauernbrot, Vollkorn-Dinkelwecken oder „Kürnberger“ – jedes Brot hat sein ureigenes Aroma samt spezieller Konsistenz: feinporig, fluffig-luftig, speckig, grobporig oder fest. Seine Produkte bietet Franz natürlich auch in seinem Nah&Frisch Geschäft in Behamberg an, das er seit diesem Jahr führt. So wie in der Bäckerei legt er auch hier Wert auf Nähe: Rohmilch, Käse, Getreide, Wurst, Speck und Fleisch stammen aus der Umgebung. „Warum soll ich mir Fleisch von irgendwoher holen – von den Turopolje-Schweinen bis zu den Mostviertler Wasserbüffeln haben wir eh die ganze Welt im Mostviertel. Naja, fast halt“, lacht Franz.

Der hats

Mostviertler Kletzenbrot ...

... und viele andere Brot- und Gebäckspezialitäten der Bäckerei Gegenhuber gibts bei Nah&Frisch Gegenhuber in Behamberg 33, 4441 Behamberg, NÖ.





Extra
VITAMIN D



33% des empfohlenen VIT. D
Tagesbedarfs

Gutes aus'm Dorf

Lokale Spezialitäten unserer
Kaufleute aus ganz Österreich.



EINFACH GUTE MILCH

In Waldhausen im Waldviertel führt Familie Häusler ihren Hof mit einem großzügigen Stall, in dem die Kühe viel Bewegungsspielraum haben und bestes Futter bekommen. Das Ergebnis: einfach gute Milch. Zu den hofeigenen Spezialitäten zählen auch Joghurt, Käse, Erdäpfel und Graumohn. www.milchvomhäusler.at



Einfach gute Milch vom Häusler gibts unter anderem bei Nah&Frisch Kauffrau Andrea Wagner Nummer 47, 3913 Großgöttfritz, NÖ.

MILCHGENUSS AUS'M SALZKAMMERGUT

Madeleine und Thomas Eiersebner haben eine Mission – sie möchten auf ihrem Hof durch die Veredelung des wertvollen Rohstoffs „Milch“ ihre Ideale von Regionalität, Saisonalität, gesteigerter Wertschöpfung und fairen Rahmenbedingungen umsetzen. Der tägliche respektvolle Umgang mit Tier und Boden ist ein eherner Grundsatz beim „Bachtl z'Nöstling“. So erzeugen sie ihre Spezialitäten mit Liebe und großer Sorgfalt im eigenen kleinen Käse- und Joghurtkammerlein – ausschließlich aus natürlichen Rohstoffen ohne Zusatz von Farb- und Konservierungsmitteln.



www.eiersebnerkuhmilch.at



Topfen, Milch und Joghurt von Familie Eiersebner gibts unter anderem bei der Nah&Frisch Kauffrau Ernestine Höftberger, Gemeindeplatz 1a, 4650 Edt/Lambach, OÖ.



WALDVIERTLER RINGLSCHWEINCHEN

Am Waldrand von St. Oswald wühlen und suhlen sich 35 schwarz-rosa gefleckte Schweinchen durchs große Gehege. Das ganze Jahr über fühlt sich die fröhliche Bande im Freien sauwohl. „Wir füttern vollkommen natürlich und unsere Schweinchen wachsen langsam und gesund im Freien auf, das ergibt diese exzellente Fleischqualität“, sind Daniela und Arnold Scheibreithner vom Glatzhof überzeugt. Jeder, der einmal ihre Produkte gekostet hat, kann da nur zustimmen.

www.ringlschwein.at

Fleisch, Aufstriche, Geselchtes, Würste und Saumeisen vom Ringschwein gibts unter anderem bei Nah&Frisch Mayer & Reuthner in Münichreith-Ostrong 2, 3662 Münichreith, NÖ.



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



Mit Haas gelingt's immer!

www.weltvonhaas.at

DUFTENDES AUS'M KAUNERTAL

Im Naturpark Kaunertal liegt der Bio-Bauernhof der Familie Buchhammer. Vielfalt prägt ihr Angebot, das von Produkten aus Milch der seltenen Rasse Tuxer Rind bis hin zu Marmeladen und Schnaps vom eigenen Streuobst reicht.



Doch die Kräuter aus ihrem Garten liegen Verena Buchhammer besonders am Herzen. Liebevoll verarbeitet sie diese frisch zu Sirup oder getrocknet zu feinen Teemischungen, würzigen Kräutersalzen und duftenden Kräuterkissen.

www.kaunergrat.at
(Suchbegriff Verena und Edgar Buchhammer)



Das Kräutersalz von Verena Buchhammer gibts unter anderem bei Nah&Frisch Plankensteiner in Feichten 136, 6524 Feichten im Kaunertal, Tirol.

FEINER WEIN-VIERTLER DAC

„Mein Wein hat den typischen Geschmack des Weinviertler Grünen Veltliners mit seinem beliebten „Pfefferl“, sagt Johannes Rockenbauer voll Stolz.



Denn ein Weinviertler DAC kann nur jener Grüne Veltliner werden, der bei einer Blindverkostung diesen regionaltypischen Weinviertler Charakter aufweist. „Dieser fruchtige, aber auch würzig-pfeffrige Geschmack macht ihn zu einem echten Allrounder. Sei es als idealer Speisenbegleiter oder als erfrischendes Achterl beim Plausch mit Freunden.“

www.weinvierteldac.at/winzer/rockenbauer



Der Weinviertler DAC und die Traubensäfte von Johannes Rockenbauer gibts unter anderem bei Nah&Frisch Effler in Niederfladnitz 127, 2081 Niederfladnitz, NÖ.

WILDKRÄUTER AUS'M LECHTAL

Wer mit der Kräuterbäuerin Simone Knitel durch das schöne Lechtal wandert, erfährt alles über heimische Wildpflanzen entlang der Wiesen, Wälder und Ufer der Wildbäche.

Als Kräuterpädagogin und Naturführerin kennt sie nicht nur alle Pflanzen, sondern auch die schönsten Wege durch ihre Heimat. Den Duft und Geschmack der Wildkräuter fängt sie in ihren Produkten ein – sei es als Sirup, Marmelade oder Teemischung.



Kräuter sind für sie ein wichtiger Bestandteil des Lebens – für den Genuss und für die Gesundheit. Denn wie heißt es so schön, „für alles ist ein Kräutlein gewachsen“.

www.lechtaler-kräuterwerkstatt.com



Die Produkte der Lechtaler Kräuterwerkstatt gibts unter anderem bei Nah&Frisch Knitel Holzgau 65, 6654 Holzgau, T.



Zum Ausschneiden und Sammeln



Weitere Garteltipps gibts auf www.nahundfrisch.at.

Der Garten hat jetzt Auszeit – und wir mit ihm. Und doch stellen wir jetzt schon voller Vorfreude die Weichen für die kommende Saison.

DEZEMBER

Herbstanemonen vermehren

„Anemone japonica“ eignet sich besonders gut für die Vermehrung durch Wurzelschnittlinge. So gehts: Pflanze ausgraben, Wurzeln abspülen und mehrere Wurzelstücke (ca. 5 cm Länge) in einen Topf mit Blumenerde stecken. Frostfrei abstellen und im Frühjahr in Einzeltöpfe verpflanzen. Beste Pflanzzeit: Herbst.

WARME FÜSSE FÜR KÜBELPFLANZEN
Gegen starke Bodenkälte hilft eine Styroporplatte. Nicht winterharte Pflanzen gehören nach drinnen (Wintergarten, Abstellraum oder Keller).

Gut gegen Starkwind
Ein Windfang schützt die Blätter immergrüner neu gesetzter Gewächse. Rahmen errichten und mit Gärtnervlies bespannen.

Lorbeer überwintern
Lorbeer im Topf verträgt keine starken Minusgrade. Er sollte frostfrei und hell überwintern. Im Frühjahr zurückschneiden!

Farbtupfer
Nicht nur mit weißen Blütenolden im Frühjahr, sondern auch mit einer auffälligen Färbung im Winter, setzen Hartriegelgewächse interessante Akzente im Garten. Am meisten beeindruckt dabei *Cornus alba Sibirica* durch seine glänzenden, korallenroten Jungtriebe.

Baumstützen und -bänder überprüfen
Sie können locker oder brüchig geworden sein oder die Bänder mit der Zeit in die Rinde einwachsen. Gegebenenfalls erneuern!

Wind kann Wurzeln lockern
Größere Rosensträucher auf halbe Höhe zurückschneiden. Der Hauptschnitt erfolgt im Frühjahr.

Pflanzfehler korrigieren
Trotz Erfahrung passiert es immer wieder: Das Gehölz sitzt am falschen Platz. Bei milder Witterung lassen sich sommergrüne Bäume und Sträucher jetzt problemlos versetzen. Tipp: Bei älteren, stark eingewurzelten Exemplaren sollte man sich Unterstützung holen.

Eibe (*Taxus baccata*)
Mit Schnee oder Raureif bedeckt wird der immergrüne Baum zu einem wichtigen Akzent im winterlichen Garten. Eiben lassen sich akkurat und fantasievoll schneiden oder sie bleiben einfach sich selbst überlassen und erfreuen das Auge mit ihrer rötlich-braunen Rinde und den leuchtend roten Beeren. Winter ist die beste Pflanzzeit. Wichtig: Es darf vor und nach dem Pflanzen nicht frieren.

{SCHREIBTS UNS}

Jeder hat so seine Gartelticks. 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: 31.12.2021

Ohne die Kälte des Winters gäbe es die Wärme des Frühlings nicht.

Chinesisches Sprichwort



JÄNNER



Zeit für neue Wege
Sollen zwei Bereiche direkt miteinander verbunden werden, sind gerade Wege sinnvoll. Ein geschwungener Pfad lädt zum Schlendern ein. Dafür eine Schotterschicht (25 cm), Pflastersand (ca. 4 cm) und den gewünschten Belag (z. B. Pflastersteine oder Rindenmulch) auftragen.



Mehr Frühlingsboten!
Die weiße Blüte des Schneeglöckchens kündigt das neue Gartenjahr an. Vermehrung: Teilung der Horste gleich nach der Blüte!



Hausmittel gegen Kalk
Gegen Kalkflecken auf Töpfen helfen Essig (Essig mit Wasser, im Verhältnis 1:4) und Natron (pro Liter warmes Wasser einen Teelöffel Natron).



Selbsteilungskräfte oder Wundverschluss?
Behandelt man Baumschnittwunden mit Wundschutzmitteln, kann das Wachstum von Pilzsporen begünstigt werden. Stattdessen sollte auf die Selbsteilungskräfte des Baumes vertraut werden. Die Pflanze bildet nach dem Schnitt ein natürliches Wundgewebe (Kallus), das die Wunde verschließt.

Vorsicht beim Obstbaumschnitt!
Um den Baum oder sich selbst beim Beschneiden nicht zu verletzen, sollten nur scharfe Werkzeuge verwendet werden.



Himbeersträucher für Nützlinge
Im Herbst reife Himbeeren bis zum Boden herunterschneiden. Nachhaltig: Einige Ruten als Nisthilfen für Nützlinge stehen lassen!

Wenn der Nordwind doch nicht will, so kommt er sicher im April.

Bauernweisheit

FEBRUAR



Rückschnitt bei späten Clematis
Spät blühende Clematis auf eine gesunde Knospe herunterschneiden (ca. 30 cm über dem Boden). Sie werden bald schon wieder zu klettern beginnen.

Umweltbewusst ohne Torf
Wer noch keinen eigenen Komposthaufen hat, muss auf gekaufte Gartenerde zurückgreifen. Umweltbewusstsein zeigt sich, wenn torffreie Erde aus erneuerbaren Quellen verwendet wird.



Artischocken säen
Die Delikatesse macht auch im Garten optisch viel her. Jetzt im Topf gesät, können die Pflänzchen im Frühling ins Beet. Sie lieben warmen, luftigen, nährhaften Boden und ausreichend Wasser.



Einen Baum pflanzen
Jetzt ist die Zeit, wurzelackte Bäume zu setzen: Großzügiges Loch graben, Kompost einarbeiten, Stützpfosten einschlagen (Windseite) und den Baum nicht tiefer einsetzen als ursprünglich (Verfärbung der Rinde). Erde einfüllen, etwas festtreten, Baum anbinden.

Im Februar müssen die Stürme fackeln, dass dem Ochsen die Hörner wackeln.

Bauernweisheit

Nah ist gut!

NACHHALTIG HANDELN!

Der nachhaltige Garten



Tiere im Winter unterstützen: Eichhörnchen

Das Füttern von Eichhörnchen ist, genauso wie das von Vögeln, eine wichtige Naturschutzmaßnahme im Garten. Ist der Boden längere Zeit gefroren, können die Tiere nicht an ihre Wintervorräte gelangen. Das Füttern im Winter ist auch deshalb wichtig, weil im Dezember die Paarungszeit beginnt. Muttertier und Nachwuchs benötigen bis zum Austragen der Jungen ausreichend Futter.

Geeignete Futterstelle

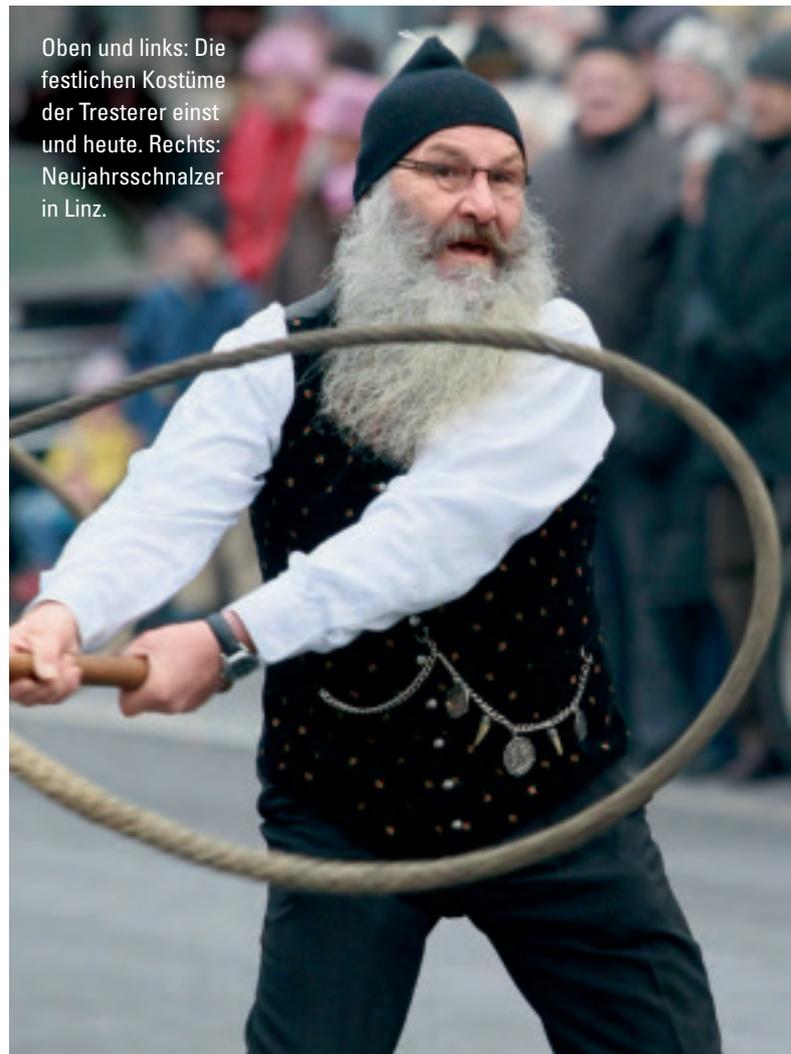
Ein Vogelhäuschen am Baum. Eichhörnchen und Vögel tolerieren einander.

Was Eichhörnchen gern fressen

Haselnüsse, Walnüsse, Sonnenblumenkerne, Karottenstücke, Zwieback, Apfel- und Bananenstücke, Weintrauben und getrocknetes Obst.

Nisthilfe

Ein geräumiger Holzkasten mit einem etwas größeren Eingangsloch als bei einem Vogelhäuschen bietet alles, was Eichhörnchen zum Wohnen und zur Aufzucht ihres Nachwuchses benötigen.



Oben und links: Die festlichen Kostüme der Tresterer einst und heute. Rechts: Neujahrsschnalzer in Linz.

Riten des Übergangs

Den Jahreswechsel am 31. Dezember begehen wir mit lieb gewonnenen Ritualen – vom Feuerwerk bis zum Walzertanzen. In manchen Regionen unseres Landes haben sich archaische Neujahrsbräuche erhalten – und neue Traditionen entwickelt.

Text: Ute Fuith

Dass Neujahr am ersten Jänner gefeiert wird, haben wir den Römern zu verdanken. Sie verlagerten im Jahr 153 v. Chr. den Jahresanfang vom 1. März auf den 1. Jänner. Das Neujahrsfest gehörte zu den wichtigsten römischen Staatsfeiertagen. Der jährliche Neubeginn stand unter der Schirmherrschaft des Gottes Janus (daher stammt auch unsere Bezeichnung „Januar“), der mit seinen beiden Gesichtern Vergangenheit und Zukunft symbolisierte und auch für jeden Neuanfang verantwortlich war. Die Verbindung von Abschied und Neubeginn findet sich bis heute in vielen Bräuchen rund um den Jahreswechsel.

Die Tresterer gehen um

Im Dezember und Jänner sind im Salzburger Land die Tresterer unterwegs. Sie bringen Glück und Segen für die Familien sowie Fruchtbarkeit und reiche Ernte auf Feld und Flur. Ab Mariä Empfängnis ziehen die Tresterer von Bauernhof zu Bauernhof und führen ihren archaischen Tanz direkt in den Stuben der Häuser auf. Der Ursprung des Tresterers ist ungeklärt. Als wahrscheinlich gilt, „dass es sich vom Dreschen und von der Strohrüste ableitet. In früheren Zeiten hat man die Getreideähren noch mit den Füßen ausgetreten. Bei dieser Arbeit dürfte sich der rhythmische Stampftanz, der Tresterertanz, entwickelt haben“, erklärt Lukas Schmiderer. Der Pâtissier gehört zur Tresterer-Passe in Zell am See, einer Gruppe von rund 30 Männern, und ist jedes Jahr dabei.

„An Fried, an G’sund und an Reim“

Die Tresterer sind Schönperchten und mit kostbaren Brokatgewändern in den alten Kultfarben Rot für Abwehr und Weiß für Reinheit bekleidet. Dazu tragen sie goldverzierte Hüte mit 50 weißen Hahnenfedern und langen Seidenbändern, federkielbestickte Bauchgurte und wollene Stutzen mit Rautenmuster sowie handgemachte Schuhe in Rot-Gold. Durch diese prachtvolle Ausstattung soll das Helle und Gute verkörpert werden. Der Tanz der Schönperchten

„Der Tanz der Tresterer geht wahrscheinlich auf das Austreten des Getreides mit den Füßen zurück.“

verheißt für die Bauernfamilien reichen Erntesegen, Fruchtbarkeit, Glück und Gesundheit. Sie bringen „an Fried, an G’sund und an Reim“. Begleitet werden die Tresterer von verschiedenen anderen Figuren, darunter die lärmenden „Schiachperchten“, die Blitzschlag und Unwetter abhalten sollen, der Krapfensnapper, der die Stallungen vor Raubtieren schützt, oder die Haber-goafs, die für humoristische Einlagen sorgt. Angeführt wird der Zug vom weiß gekleideten Hanswurst. „Seine

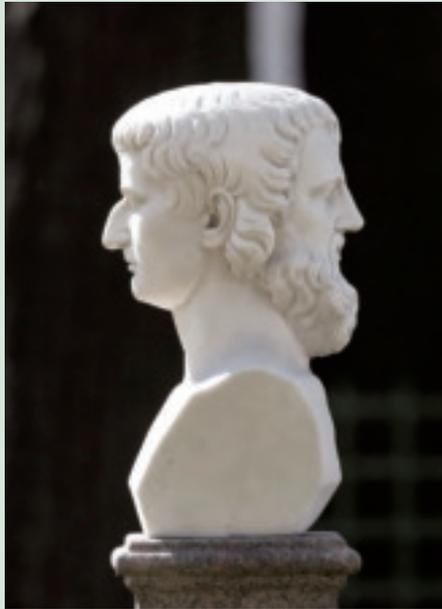
Hauptaufgabe besteht darin, den Kontakt zu den Bauernfamilien zu halten und im Vorfeld die Auftrittstermine zu vereinbaren“, erklärt Lukas Schmiderer. Während der „Ausrückung“ sorgt der Hanswurst für einen geregelten Ablauf. Mit seiner „Lederwurst“ markiert er in der Bauernstube den Tanzplatz für die Tresterer. Zum Abschluss der Aufführungen legt die Hühnerpercht ein Ei, auch das im Zeichen der Fruchtbarkeit.

Dem Winter eine schnalzen

Viele Bräuche zum Jahreswechsel haben mit Lärm zu tun. So auch das Neujahrsschnalzen in Linz. „Es hat seine Wurzeln im Aperschnalzen, das traditionell vom Stefanitag bis zum Faschingsdienstag ausgeübt wird“, erklärt Alfred Läßle, Obmann des Trachtenvereins Altstädter Bauerngmoa. Seit 1925 führen die Mitglieder des Vereins das Neujahrsschnalzen vor dem Linzer Landhaus durch. „Das Schnalzen mit den Peitschen sollte einst die guten Geister, den Frühling und die Sonne erwecken. Zudem sollten so auch die Finsternis und der Winter vertrieben werden“, erklärt der Experte.

Peitschenknallen will gelernt sein

Das Knallen mit der Peitsche will gelernt sein, denn es ist gar nicht so leicht mit der vier Meter langen Peitsche den richtigen Knall zu erzeugen. Ungeübte können sich dabei auch leicht verletzen. Vor allem Anfängern passiert es nicht selten, dass sie sich selbst mit der Peitsche treffen. Dass gelebtes Brauchtum »



DER DOPPELGESICHTIGE
Janus, der Namensgeber unseres Monats Januar/Jänner, ist einer der ältesten römischen Götter. Er gilt als der Gott des Anfangs und des Endes – als doppelgesichtige Gestalt kann er nach vorne wie nach hinten schauen.

Im alten Rom fand man sein Abbild auf vielen Türen und Toren, denn er wurde als Schutzgott des Hauses verehrt. Er sollte nach außen Dämonen abhalten und nach innen die Bewohner vor Unheil schützen.

heute mehr denn je gefällt, zeigt die hohe Publikumsbeteiligung beim jährlichen Neujahrsschnalzen. Auch viele Gäste aus dem Ausland lassen sich das Spektakel nicht entgehen. Unterstützt werden die Schnalzer von Alphorn- und Blechbläsern. Die nächste Möglichkeit, die Altstädter Bauerngmoa und das Neujahrsschnalzen zu erleben, bietet sich am 1. Jänner 2022 um 11 Uhr vor dem Linzer Landhaus.

Eiskalt ins neue Jahr

Mit einem Sprung ins kalte Wasser wird vielerorts das neue Jahr begrüßt. Alljährlich sieht man zum Jahreswechsel Bilder von Neujahrsschwimmern rund um den Globus – von Moskau über die skandinavischen Länder, die Niederlande und Deutschland bis nach Velden am Wörthersee. Seit zwei Jahren gibt es diese Tradition auch im niederösterreichischen Litschau. Initiator des eisigen Vergnügens ist Paul Wagesreither. „Das Bad zu Neujahr soll Glück bringen und

neue Lebenskraft wecken“, erklärt der Kriminalbeamte. Weil Litschau nicht nur die nördlichste, sondern häufig auch die kälteste Stadt Österreichs ist, wird das dort zu einer besonderen Herausforderung. „2020 mussten wir den Schwimmbereich erst mühsam von einer drei Zentimeter dicken Eisschicht befreien“, erinnert sich der Waldviertler. Dann wagten sich 54 Hartgesottene in die kalten Fluten des Herrensees.

Den Körper vorbereiten

Am 1. Jänner 2022 ist eine Neuauflage der Veranstaltung geplant. Wer teilnehmen möchte, sollte jetzt schon damit beginnen sich vorzubereiten, denn „man darf die durch das kalte Wasser entstehende körperliche Belastung nicht unterschätzen. Insbesondere für das Herz-Kreislauf-System“, sagt der Freizeit-Triathlet. Man dürfe nur langsam hineingehen, um dem Körper Zeit zu geben, sich zu akklimatisieren. Dann sei eine kurze Distanz für einen gesunden

Menschen problemlos zu bewältigen. „Einige Eisbäder zuvor sind jedoch hilfreich, damit der Körper weiß, was ihn erwartet“, empfiehlt der Organisator. Er selbst bereitet sich mit regelmäßigen Eisbädern in seinem eigenen Gartenteich vor.

Für alle Veranstaltungen gilt, dass sie nur stattfinden, wenn die aktuell geltenden Corona-Regeln erfüllt werden können.

KONTAKTE & ADRESSEN

Tresterer
www.tresterer.com

Neujahrsschnalzen
www.altstaedter.trachtler.at

Neujahrsschwimmen
www.litschau.at

Heiße Tipps für kalte Tage

Online schnapsen, lustige Festtagsgrüße verschicken oder Weihnachtsmusi lauschen – mit unseren Apps und Web-Tipps wird der Winter gemütlich.



ICH WÜNSCH MIR WAS ...

Geschenke, Geschenke! Damit das Gegenüber auch wirklich eine Freude hat, kann diese detaillierte Wunschliste herangezogen werden: Geburtstag, Hochzeit, Taufe oder Jubiläum, hier kann man die heiß ersehnten Präsente auflisten und aussuchen.

Kostenlos bei Google Play und im Apple App Store (Suchbegriff: Mein Online-Wunschzettel – Wunschliste App)

QUIZ MIT FREUNDEN

Hirnschmalz trifft Freude am Spiel, und das mit den Liebsten: Fragen aus diversen Kategorien in drei Schwierigkeitsgraden warten darauf, beantwortet zu werden. Bis zu fünf Teilnehmer bzw. Gegner.

Basisversion kostenlos bei Google Play (Suchbegriff: Quiz mit Freunden)



REISEN AUF DER COUCH

Fernweh kann Google Arts & Culture zwar leider nicht stillen, aber die App kann beim Träumen und Planen behilflich sein. 2.000 Sehenswürdigkeiten in 80 Ländern wollen entdeckt werden.

Kostenlos bei Google Play und im Apple App Store

ANA HAT IMMER DES BUMMERL!

Schnapsen kann man jetzt auch online! Selbst ohne Internet-Verbindung kann der geneigte Spieler hier seinem Hobby frönen – ganz ohne Karten, mit oder ohne reale Mitspieler bzw. Kontrahenten.

www.schnopsn.com/app



DIE CHRISTKINDL-APP

Wann kommt endlich das Christkind? Alle Jahre wieder fiebern nicht nur die Kleinsten dem großen Tag entgegen. Für Weihnachten 2021 findet man sowohl einen spannenden Countdown als auch einen tollen Adventkalender – samt Überraschungen.

Kostenlos bei Google Play und im Apple App Store (Suchbegriff: Weihnachten 2021)



WEIHNACHTSMUSI

Der perfekte akustische Begleiter für die gesamte Adventzeit! Abwechslungsreich und kunterbunt – bei neun Kanälen kommt auch keine Langeweile auf. Gerüchten zufolge rund ums Jahr populär!

Kostenlos bei Google Play und im Apple App Store (Suchbegriff: Das Weihnachtsradio)



Der sprechende Weihnachtsmann

Werden wir zum schönsten Fest des Jahres nicht alle wieder ein bisschen wie die Kleinsten? Wer dem lustigen Comic-Weihnachtsmann Worte in den Mund legen möchte oder ein Liederl aufnehmen will, der kann sich hier austoben. Feiertagswünsche einmal anders!

Kostenlos bei Google Play und im Apple App Store (Suchbegriff: Talking Santa)



Winterwandern im
Osttiroler Ködnitztal.



Mei Winter

Adventmärkte, Perchtenläufe, Wintersport mit Schneeschuhen, Langlaufski oder Rodel – unsere Tipps bieten alle Zutaten für zauberhafte Wintertage!

Text: Judith Welzl

Schneeschuhwandern mit Fernsicht

Diese mittelschwere Schneeschuh-Rundwanderung vereint alles, was den Reiz des oberösterreichischen Böhmerwalds ausmacht. Von Oberschwarzenberg führen Forststraßen zur Teufelsschüssel, man passiert eine ehemalige Zollhütte, bevor der Weg zum Gipfel des Plöckensteins steil ansteigt. Für die Mühe wird man mit einem grandiosen Ausblick vom höchsten Berg des Mühlviertels belohnt.

www.boehmerwald.at

Das erste Winterwanderdorf

Auf 1.356 m liegt das kleine Bergsteigerdorf Kartitsch im Tiroler Gailtal, das 2018 als „erstes Winterwanderdorf Österreichs“ ausgezeichnet wurde. Die Seehöhe sorgt nicht nur für Schneesicherheit, sondern fördert auch besonders entspannten Schlaf. Auf neun präparierten und beschilderten Wegen wandert man durch den glitzernden Schnee, geführte Touren und kostenlose Busangebote runden das Angebot ab.

www.tirol.at

Bergadvent im Großarlal

Beim Salzburger Bergadvent im Großarlal wird einem so richtig warm ums Herz. Man setzt auf authentische Tradition, nicht nur an den Ständen, sondern auch beim Rahmenprogramm.

Advent wie früher: Während weihnachtliche Weisen der Bläser- und Sängerguppen erklingen und der Duft von Bratäpfeln durch die Gassen zieht, geben Kinder noch rasch ihr Briefchen beim Christkindl-Postamt auf. An den Adventwochenenden bis zum 19. Dezember.

www.grossarlal.info



Loipen-Wandern ohne Gepäck

Jeden Tag gleitet man über die schönsten Loipen und am Ende der Etappe wartet schon das Gepäck im gemütlichen Hotelzimmer. Unbeschwerter kann Loipen-Wandern nicht sein. „Trans Dolomiti“ heißt das Angebot, das rund 100 Kilometer grenzenloses Langlaufvergnügen in Osttirol bietet. Wahlweise in sportlichen vier oder entspannten sieben Tagen.

www.osttirol.com

Der Maschkera-Schneeschuhwettbewerb

Am Faschingssamstag treffen sich die Maschkera (die Verkleideten) zu einem Schneeschuhwettbewerb am Sattel beim steirischen Grundlsee, bei dem der Spaß im Mittelpunkt steht. Bei der Siegerehrung im Gasthaus Trisselwand wird gemeinsam gelacht und gefeiert! 26. Februar, 14 bis 17 Uhr.

www.grundlsee.at



Aschenbrenner Rodelwanderung

Von der Mitterndorfer Straße in Kufstein in Tirol aus zieht man seine Rodel gemütlich entlang der Rodelstrecke den Stadtberg hinauf. Vorbei an der Waldkapelle und der Krampuswand folgt man 632 Höhenmeter lang den Serpentinaen bis zum Berghaus Aschenbrenner. Nach einer Verschnaufpause im Berghaus bei den Taxauers heißt es „Auf die Kufen!“ und los geht die Fahrt wieder bergab.

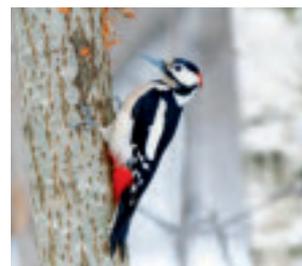
www.kufstein.com



Die Vögel des Thayatal

Im Nationalpark Thayatal sind mit Wintergästen und Durchzüglern bis zu 208 Vogelarten vor Ort. Vielfältig, bunt und oft unüberhörbar überwintern sie in der unberührten Natur. Die vierstündigen Führungen unter fachkundiger Leitung bieten Wissenswertes zu den unterschiedlichen Vogelarten wie Spechte, Singvögel, Winterwasservögel oder Beutegreifer.

11. Dezember um 9 Uhr.
www.np-thayatal.at



PONGAUER PERCHTENLAUF

1869 erstmals erwähnt, findet der größte Salzburger Perchtenlauf alle vier Jahre in St. Johann statt. Schönperchten mit ihrem tafelartigen Kopfschmuck, furchteinflößende Schiachperchten und eine Fülle an originellen Begleitern ziehen bei diesem Lauf durch die Innenstadt. Dass alle Figuren – selbst die weiblichen – ausschließlich von Männern dargestellt werden, tut dem Spaß keinen Abbruch.

26. Dezember ab 13.30 Uhr.

www.josalzburg.com



SNOWTUBING FÜR ALLE

Immer öfters sieht man Junge und Junggebliebene jauchzend auf bunten – mit Luft gefüllten – Riesenreifen rasant über die Pisten driften. Noch spannender ist der Spaß auf eigenen Snowtubing-Bahnen, wie zum Beispiel im steirischen Stuhleck direkt bei der Bergstation. Vorgeformte Steilkurven lassen die prallen Tubes so richtig wirbeln. Gleichgewicht halten und immer lächeln, lautet die

Devise!

www.stuhleck.com



Steiralauf in Bad Mitterndorf

Stramme Wadeln sind bei diesem Langlauf-Event im steirischen Salzkammergut gefragt. Je nach Kondition stehen Strecken über 25 km, 30 km und sogar ein 50 km langer Marathon zur Auswahl. Wer es gemütlicher angeht, gleitet beim Zehn-Kilometer-Genusslauf über die Loipen; 28. und 29. Jänner.
www.steiralauf.at



Schneeromantik in Mitterbach

Wer mit seinem Herzblatt ein paar Stunden beim Schneeschuhwandern verbringen möchte – ohne hochroten Kopf oder hängende Zunge vor Anstrengung –, wird den „Mariazeller Land Romantik-Rundwanderweg“ lieben. Auch die durchgehende Beschilderung entspannt, so dass man sich auf schöne Gespräche konzentrieren kann. Es wäre allerdings schade, wenn man den Blick nicht vom anderen lösen könnte, denn den Ausblick auf den Ötcher und die zahlreichen einladenden Einkehrmöglichkeiten sollte man nicht versäumen.

www.mariazell.at

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





Heiter & besinnlich

Ein herzliches Dankeschön an unsere Leserinnen und Leser, die uns diese schönen und stimmungsvollen Beiträge geschickt haben!



WEIHNACHTSZEIT

*Draußen ists bitter koit, es schneit,
es ist auf Weihnacht nicht mehr weit.
Ein Jahr neigt sich langsam dem Ende zu,
alle freun sich auf die wohlverdiente Ruh.*



*Im Ofen knistern die Scheiter und lodern die Flammen.
Zur Dämmerung setzt man sich in der Stube zusammen.*

*Die Kinder mit Neugierde und Fragerei,
man erzählt ihnen Geschichten und Allerlei.*



*Auf einem Schimmel mit goldenem Schlitten
kommt der Weihnachtsmann geritten.*

*Was hat er wohl mitgebracht,
ob er an uns alle hat gedacht?*

*So friedlich und glücklich, wie nur Kinder sind,
die fest ans Christkind glauben noch bestimmt.*

*Voll Sehnsucht klopft das Herz,
sie könnens kaum erwarten.*

Wurde das Christkind auch vom Englein gut beraten?

*Hat es die vielen langen Briefe erhalten,
wird es das Weihnachtsfest schön gestalten?
Hat es den Ball, die Puppen nicht vergessen,
und den Christbaum hoffentlich richtig gemessen?*

*So kreisen die kindlichen Gedanken geschwind,
bevor es auf die Erde kommt, das liebe Christkind.
Mein Gott kann die Zeit nicht schneller vergehen?
Die Kleinen, sie können nicht mehr ruhig stehn.*

*Die Augen, sie funkeln und glänzen,
tausenden Sternen gleich.
Die Kinder, sie fühlen sich vor Freude
und Glückseligkeit wie im Himmelreich.*

*Für alle ist die Erwartung die schönste Zeit,
wenns schneit und fröhlich klingt weit und breit.*

*Bald ist der Heilige Abend und die Heilige Nacht,
überall auf der Welt wird ans Christkind gedacht.*

*Wie es geboren wird in Bethlehems Stall
und den Menschen Frieden bringt überall.*

*Gedicht von Maria S., verstorben 2001, eingesandt von
ihrer Tochter Brigitte Z., 3340 Waidhofen/Ybbs, NÖ*



IN DEN SCHUHEN DES NIKOLAUS

*Am Abend des Nikolotages, umgeben von einer
stattlichen Anzahl grimmiger und furchtein-
flößender Krampusse, absolvierten wir bei
leichtem Schneefall unsere ersten Hausbesu-
che. Mit der Zeit wurde es immer dunkler und
der Schneefall immer dichter.*

*Wir stapften durch den Schnee und identifi-
zierten uns immer stärker mit unseren Rollen.
Es folgte ein kurzes Stück auf der Landstraße,
die aussah, als wäre sie mit einem weißen
Teppich belegt.*

Hier sah man dann ...

*einen Pkw, der etwas zu weit an den Schnee-
rand gekommen war und nun überhaupt nicht
mehr von der Stelle kam, obwohl der Lenker
das Gaspedal ordentlich durchdrückte.
Bald waren wir beim Fahrzeug. Der Nikolaus
am Seitenfenster – seine Gefährten, die Kram-
pusse, umringten den Pkw, in welchem sich
eine verängstigte Familie mit Kindern befand.
Der heilige Nikolaus klopfte sanft an die Schei-
be, welche sich langsam öffnete. Auf die Frage,
ob man helfen dürfte, kam die erwartete
Antwort: „Ja!“*

*Sofort waren vier große, starke Krampusse am
Heck des Fahrzeuges und ließen ihre Muskeln
spielen, wodurch der Pkw wieder zurück auf
die Fahrbahn gelangte, wo er auch gleich das
Weite suchte.*

*Unsere Gruppe marschierte weiter, hatten wir
doch noch weitere Hausbesuche zu machen.
Der Nikolaus glaubte, bei einem dieser Haus-
besuche die Fahrzeuginsassen wiedererkannt
zu haben. Die hatten ein Lächeln im Gesicht,
der heilige Mann ein gütiges und die Familien-
mitglieder ein dankbares.*

Engelbert G., 9335 Lölling, Ktn.

Mein **ABC**-Adventkalender

- A-Adventkranzkerzen** Für kreative Menschen, die sich noch selber einen Adventkranz binden.
- B-Bratapfel** Dazu gibt es jede Menge verschiedene Rezepte, aber auch in einem Gedicht wird er beschrieben.
- C-Christbaumbehang** Erinnerungen an früher werden wach, man kann nämlich noch Einzelstücke kaufen.
- D-Datteln** Ein kleiner süßer Snack für zwischendurch.
- E-Eierlikör** Eine Flasche dieses köstlichen Getränks stand jedes Jahr unter unserem Christbaum.
- F-Feigen** Einen Kranz Feigen konnten wir immer in unserem Nikolaussackerl finden. 
- G-Geschenkpapier** Eine kleine, aber schöne Auswahl finde ich jedes Jahr im Geschäft.
- H-Husarenkräpferl** Einfach ein Rezept abdrucken.
- I-Ingwer** Eine heiße Ingwer-Zitronen-Limonade mit Honig, ein sehr gutes Getränk für die kalte Jahreszeit.
- J-Julkuchen** Das sind schwedische Weihnachtskekse.
- K-Krampus** Nicht nur der aus Schokolade, auch das Traditionsgebäck aus einer regionalen Bäckerei gehören für mich dazu. 
- L-Lachs** kommt am 24.12. bei uns auf den Tisch.
- M-Mon Cherie** Da Weihnachten ein ganz besonderes Fest ist, lag bei uns immer eine Packung Mon Cherie unter dem Christbaum.
- N-Nikolaussackerl** Ein rotes Sackerl mit einem schönen Nikolaus darauf ist ein Klassiker am 6. Dezember.
- O-Orangen** Ein Orangensirup – das Rezept dazu kann man bei unserer Kauffrau erhalten.
- P-Punsch** Ob bei einem Punschstand in gemütlicher Runde oder zuhause nach einem Spaziergang an einem eisigen Tag – die kalten Hände an dem warmen Häferl wärmen.
- R-Rum** verfeinert meine selbst gemachte Marmelade, die ich für meine Kekse verwende.
- S-Servietten** Papierservietten mit schönen Weihnachtsmotiven. Tipp: Kerzen mit Serviettentechnik verschönern so manchen Abend im Advent.
- T-Tee** Es gibt zahlreiche Sorten, auch als Adventkalender ist er erhältlich, und so kann man jeden Tag eine andere Sorte genießen oder auch selber einen Tee-Adventkalender zusammenstellen.
- U-Ungeduld** Seien wir nicht so ungeduldig, wenn wir etwas länger warten müssen. Nützen wir die Adventzeit zum Üben.
- V-Vanille** ist schon immer das Advent- und Weihnachtsgewürz gewesen.
- W-Weihrauch** Der Duft rund um die Weihnachtszeit und um die Raunächte.
- Z-Zimtsterne** gehören zu meinen Lieblingskekse.

Martha R., 3593 Neupölla, NÖ



ZUM NACHDENKEN

Ein Mönch meditierte. Doch so sehr er sich auch zu konzentrieren versuchte, es gelang ihm nicht, weil eine Fliege ständig seinen Kopf umschwirrte. Wutentbrannt schrie er: „Fliege! Ich versuche mit Gott Frieden zu schließen, verschwinde!“ Da antwortete die Fliege: „Sag, Mönch, wie willst du mit Gott Frieden schließen, wenn du nicht einmal mit einer Fliege Frieden schließen kannst?“

Juliane M., per E-Mail



MEIN LIEBLINGSSPRUCH

*Es ist so, wie es ist!
Es wird, was Du daraus machst!*

Ursula M., 4050 Traun, OÖ



SCHREIBTS UNS!

Wir freuen uns über Witze, Anekdoten, Sprüche, Gschichtn, Lebensweisheiten usw. Einfach mit Namen, Ort und Nah&Frisch Geschäft an griassdi@nahundfrisch.at schicken. Für jede Veröffentlichung gibts einen Nah&Frisch Gutschein!
Einsendeschluss: 31.12.2021

TIPP

Am besten eignen sich Konservendosen, die sich leicht auswaschen lassen – wie z. B. Mais-, Champignon- oder Erbsen-Dosen.

Edle Hülle für feine Gaben

Überraschungseffekt am Gabentisch. Statt in Geschenkpapier kommen die Präsente in stilvollen Dosen daher.

Text & Fotos: Margit Krapesch



Klack, ratsch, zisch – so klingt es, wenn eine Konservendose geöffnet wird. Bei dieser Dose kommt außerdem das „Ah!“ und „Oh!“ des Beschenkten dazu.

Denn diese originelle Geschenkverpackung sorgt für Staunen und ist leicht gemacht. Der Trick dabei ist, dass in unsere Dose die kleinen Geschenke einfach durch die Bodenöffnung hineinsteckt werden. Da der Boden danach wieder fest verklebt wird, lässt sich die Dose nur mehr durch Ziehen der Lasche öffnen. Und welcher Beschenkte wundert sich nicht, wie die selbst gebackenen Weihnachtskekse oder andere selbst gemachte Kleinigkeiten den Weg in die Geschenkdose gefunden haben?

Bastelanleitung für die Geschenkdose

MAN BRAUCHT

Konservendose
Dosenöffner
eihnachtliches Motiv- oder Geschenkpapier
Klebestift
Schere
Heißklebepistole
Lineal
Bleistift & Stift
Bänder, Kordeln
Etiketten, Anhänger

SO WIRDS GEMACHT

1 Etikett von der Konservendose entfernen. Dose an der Unterseite mit dem Dosenöffner so öffnen, dass ein kleiner Steg stehen bleibt. Inhalt verbrauchen, Dose gut auswaschen und trocknen lassen.

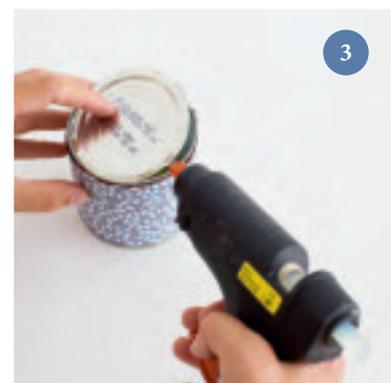
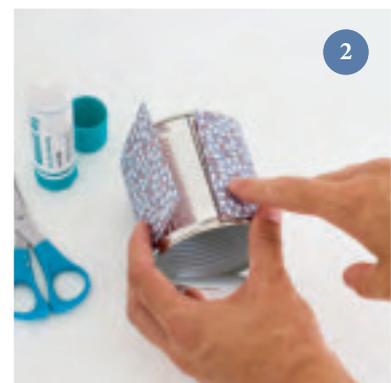
2 Höhe der Dose ausmessen, Motiv- oder Geschenkpapier passend zuschneiden und die Außenseite der Konservendose damit bekleben – am besten mit Alleskleber in Stiftform. Einen Kreis ausschneiden und den Deckel der Dose damit bekleben.

3 Konservendose mit einem kleinen Geschenk befüllen (Kekse, Ohringe, Nüsse, Seife, Socken...) und den Boden der Dose mit Heißkleber wieder fest verkleben. Zum Schluss die Dose mit Bändern und einem Namensetikett verzieren. Viel Freude beim Schenken!

{MEI TIPP}

„Ich verschenke darin gerne meine selbst gebackenen Kekserl. Da viele Konservendosen nicht dafür gemacht sind, mehrfach befüllt zu werden, lege ich sie vor dem Befüllen mit Backpapier aus.“

**Lisa Tavare, Nah&Frisch Kauffrau
in Spital am Semmering, Stmk.**



„In die Luft schauen, des kann i net“

Wie der bei einem Unfall schwer versehrte
VOEST-Arbeiter Karl Zeindlhofer zum Schnitzen fand.

Text: Marcus Fischer Fotos: Sebastian Freiler

Mach mal Pause“ steht auf einem kleinen Schild in Karl Zeindlhofers Haus am Linzer Gründberg, das er und seine Frau Rosa seit den 1950er Jahren bewohnen. „Des Schild is vo meiner Schwiegertochter, die glaubt, i oabeit zu vü“, lacht der 89-Jährige und schüttelt den Kopf. „Ich wach halt früh auf. Da gehen mir manchmal Sachen durch den Kopf, die sind nicht angenehm, und dann steh ich auf, geh runter ins Arbeitszimmer und fang an zu schnitzen. Das hat für mich was Nervenberuhigendes.“ Manchmal fängt er um fünf Uhr in der Früh an und schnitzt bis in den Abend. Arbeit von früh bis spät – das ist Karl von Kindesbeinen an gewöhnt. 1932 als eines von sieben Geschwistern geboren, musste er von Anfang an daheim mithelfen. Der Vater war Schuster, aber der Verdienst reichte nicht für die große Familie. „Ich bin als Schulbub zeitig aufgestanden und hab die Milch schleudern müssen, dann bin ich eine Stunde in die Schule gegangen und am Nachmittag hab ich die Kühe vom Bauern gehütet. Nur so haben wir uns die Pacht für das kleine Stück Wiese leisten können, auf dem unsere Kuh gestanden ist. Das war schon ein hartes Leben damals.“

Unfall als Verschieber

Nach der Schule hat er wie der Vater das Schusterhandwerk gelernt, aber in dem kleinen Mühlviertler Dorf gabs nach der Lehre keine Arbeit für ihn.

So machte sich Karl auf und ging nach Linz, wo er als Schlafgeher bei seinem Bruder wohnte und schon bald bei der VOEST als Verschieber zu arbeiten begann. Er war gerade 23, als ihm am 13. Mai 1955 ein entgleisender Waggon der Werksbahn den Oberschenkel zerquetschte. „Ich weiß noch, ich hab kurze Hosen angehabt und gleich die Wunde gesehen, auf der Seite hat der Knochen rausgeschaut. Wie eingeschlagen hat sich das Bein angefühlt, da ist schon der Lokführer hergerannt ge-

*„Unter so vielen
schwer Versehrten
war ich mit meinem
fehlenden Bein der
Kaiser.“*

kommen, hat den Oberschenkel eingefascht, dann habens mich auf die Trage gelegt und ins Spital geführt. Der Chirurg hat sich das angeschaut und gleich gesagt, das Bein muss ab.“

Ein „Kaiser“ unter den Versehrten

So ein Schicksalsschlag lässt den einen verzweifeln, bei einem anderen weckt er neuen Lebensmut. „Ich bin in der Abteilung für Querschnittsgelähmte aufgewacht. Damals waren die Spitäler ja

noch voll mit Kriegsversehrten, auch später in der Reha. Da waren Männer, die konnten sich überhaupt nicht mehr rühren, andere waren wundgelegen, die hatten faustgroße Löcher im Rücken, einer war vom Entminungsdienst, dem fehlten die Hand und der Unterschenkel.“ Das Leid der anderen führt bei Karl zur Überzeugung, Glück im Unglück gehabt zu haben. „Unter so vielen schwer Versehrten war ich mit meinem fehlenden Bein der Kaiser.“ Die Reha war für Karl aber auch in anderer Hinsicht von Bedeutung: Hier machte er erstmals Bekanntschaft mit dem Schnitzen – und fertigte ein komplettes Schachspiel, das er heute noch besitzt.

Große Träume

Nach seiner Rückkehr aus der Reha fing Karl in der VOEST als technischer Schreiber im Büro an, bestellte Material, rechnete Stunden ab, übernahm den Telefondienst und vieles mehr. Der sichere Arbeitsplatz sei für ihn damals das Wichtigste gewesen und habe ihm Halt gegeben, schildert Karl. Aber die Arbeit war nicht alles in seinem Leben. Von seinem Verdienst, Erspartem und einem kleinen Kredit kaufte er sich den Grund am Rande von Linz, wo Rosa und er heute noch leben. Sein Traum war es, ein eigenes Haus zu bauen. „Das packen wir, hab ich mir gesagt. Ich war ja ein mutiger Bursch damals. Hab mir die Prothese umgeschnallt und angefangen. Es geht ja alles. Meine Brüder »



Seit Jahrzehnten schnitzt Karl Zeindlhofer Tiere, Menschen und Fabelwesen – jede einzelne Figur mit einem eigenen Ausdruck.





Von der Schablone zur Rohform: Erst zeichnet Karl die Umriss der Figur aufs Holz, anschließend sägt er die Formen aus. Mit der Fräse (Bild gegenüberliegende Seite unten rechts) modelliert er die Rundungen und erhält so die Rohform (Bild oben). Danach gehts ans Schnitzen.

*„Wennst beim Schnitzen zu viel wegnimmst, ist es fort.
Du musst dich langsam hinarbeiten – vom Groben immer enger.“*

haben mir auch geholfen, so haben wir zusammen in die Hände gespuckt. Es war ja auch überall ein Aufbruch zu der Zeit – und es ist aufwärts gegangen.“

Die Geschichte von Rosa und Karl

Sein Ehrgeiz und sein Mut haben damals auch Rosa beeindruckt. Die beiden kannten sich schon aus der Zeit vor dem Unfall. „Schreib mir einen Brief“, hat sie damals zu mir gesagt, na, hab ich ihr halt einen Brief geschrieben. Ob ich zu vorsichtig war, weiß ich nicht, aber jedenfalls hat sie mir draufhin gesagt, dass sie eh einen anderen hat. Ihr haben damals so Maulmacher gefallen, Angeber“, erzählt Karl und schüttelt den

Kopf, „und ich war halt ein stiller und ruhiger Typ.“ Als sie sich 1956 wieder begegneten, sagte sie ihm, dass er ihr schon gefällt. „Und auf einmal waren wir beide Feuer und Flamme“, erinnert er sich. „Wir haben dann gleich drauf eine Woche Urlaub am Grundlsee gemacht. Verliebt war ma, des war schön, dann ist die Rosa schwanger geworden und im November ist der Bua auf die Welt gekommen, im Jahr drauf das Mädln.“

Der Weg zum Schnitzer

So vergingen die Jahre, die Familie wuchs, das Haus ebenfalls, Karl war seit seinem Unfall sportlich aktiv beim

Verehrten Sportklub (VSK) Linz, fuhr jedes Jahr zu Wettbewerben, lernte Skifahren, gewann Medaillen. „Man muss ja trainiert bleiben, grad wenn man auf Krücken geht. Da kann man sich nicht gehen lassen. Das Zirkeltraining hat mich fit gehalten, und ich bin viel geschwommen – 60 Längen, 1.500 Meter, da kriegst schon eine Kraft in den Armen“, erzählt Karl. „Wir waren eine feste Gemeinschaft beim VSK Linz und auch bei der VOEST Versehrten Gruppe. Bis nach Flensburg sind wir zu Wettbewerben gefahren und haben viel gewonnen damals.“ Dann, Mitte der 80er-Jahre, wurde bei der VOEST Personal abgebaut und Karl musste gehen. Einige



Bild oben links: Auf der Unterseite seiner Figuren kerbt Karl seine Initialen ein. Die Kunst des Schnitzens besteht für ihn im „langsamen Hinarbeiten“, bis alles Unnötige entfernt und die Form vollendet ist. „Für manche Figuren spiel ich mich einen ganzen Tag“, sagt Karl.

Jahre war er arbeitslos, dann konnte er in Pension gehen. Das Nichtstun war aber nie seins. „In die Luft schauen, des kann i net“, lacht er. Also fing er an, handwerklich zu arbeiten. Er baute Vogelhäuschen und irgendwann auch einmal eine Krippe. „Da sagt die Rosa zu mir: Jetzt brauch ma aber auch Figuren. Und so hab ich angefangen.“ Von einem Freund, der Hobby-Schnitzer war, hat er das Handwerk gelernt. Und durchs Ausprobieren. „Ich hab unsere Krippenfiguren aus Gips hergenommen, sie abgemessen und nachgemacht. Die ersten sind ein bisschen rachitisch geworden“, lacht Karl und führt uns zu seinem Arbeitstisch.

„Hinarbeiten“ als Schnitzprinzip

Über 20 Schnitzmesser liegen fein sortiert auf dem Tisch. „Ich bin ein eiserner Sparer“, sagt Karl, „das kommt noch von früher. Drum verwend ich eigentlich nur Holzreste, z. B. von Sägewerken, außer ich will einmal was ganz Besonderes machen.“ Neben Fichtenholz verwendet Karl die dunkleren Hölzer der Lärche und Kiefer sowie das weiche Lindenholz, wenns besonders fein werden soll. „Mit der Schablone zeichne ich erst die Umrisse aufs Holz, dann bohr ich an die Stellen Löcher, wo ich später mit der Säge wenden muss“, erklärt er seine Arbeitsweise. Wenn er die Figur in groben Umrissen ausgesägt hat,

modelliert er mit der Fräse die Rundungen und schafft so die Rohform. Dann gehts ans eigentliche Schnitzen. Immer wieder greift Karl nach einem anderen Messer, schabt mit geraden Klingen flächige Stücke heraus und Vertiefungen mit den U-förmigen Klingen. Konzentriert schaut er auf das kleine Holzstück, aus dem sich langsam ein Zwerg herauskristallisiert. „Wennts zu viel wegnimmst, ist es fort. Drum musst dich langsam vom Groben immer enger hinarbeiten. Und auf die Finger musst aufpassen“, schmunzelt er, „wennts abrutscht und dir reinfährt, kannst gleich die Hand einfaschen und ins Spital fahren, so blutet das.“ »



Seit 64 Jahren glücklich verheiratet: Rosa und Karl Zeindlhofer. Auf der Trainingsjacke des Versehrten-sportklubs Linz trägt er stolz einige seiner Abzeichen. Bild oben links: Dieses Schachspiel schnitzte Karl als 23-Jähriger in der Reha nach seinem Unfall. Unten links: Eine typische Zeindlhofer-Figur mit unverwechselbarem „Gschau“.

Keine Angst vorm Scheitern

Am Anfang schnitzte er vor allem Tiere. „Ich bin ja am Land aufgewachsen und kenn die Tierwelt“, erklärt Karl. Schweine, Kühe, Hunde, Katzen und Mäuse gehören zu seinem Grundrepertoire. Mit der Zeit kamen auch Krippenfiguren dazu. Als er anfang, seine Schnitzereien am Linzer Südbahnhofmarkt gegen ein kleines Taschengeld zu verkaufen, bestellten Kunden immer öfter neue Motive. „Eine Frau ist einmal mit einem Foto von ihrem Mann gekommen, der war Gitarrist. Sie wollte, dass ich eine Schnitzfigur aus ihm mache, sogar die Zunge zwischen den Lippen sollte herauschauen, so wie auf

dem Foto.“ Angst, einen Auftrag nicht bewältigen zu können, kennt Karl nicht. „Ich sag, ich probiers halt, weama schauen, obs was wird. Und dann mach ich mich an die Arbeit. Meistens gefällt's den Leuten eh.“ Mittlerweile hat er eine kleine Fangemeinde am Markt. „Du machst so schöne Sachen, bei dir erwirbt man nicht nur eine Schnitzerei, sondern ein Erlebnis, hat vor Kurzem einer zu mir gesagt. Das freut mich natürlich sehr. Weil bei mir ja auch jede Figur anders aussieht. Am Markt gibts einen Stand, da arbeiten sie mit der Computerfräse, spannen das Holzstück ein und die rattert es dann runter. Da schaut jede Figur genau gleich aus. Da

kann ich mir ja gleich was aus der Fabrik kaufen“, lacht Karl.

Die Eiserne Hochzeit steht bevor

Es ist spät geworden an diesem Nachmittag, langsam dämmt es vor dem großen Fenster des Arbeitszimmers. Für ein gemeinsames Foto stellen sich Karl und Rosa im Garten nebeneinander. 64 Jahre sind die beiden jetzt verheiratet, vor vier Jahren haben sie ihre Diamantene Hochzeit gefeiert. „Nächstes Jahr kommt die Eiserne“, verkündet Karl stolz. „Weama schauen, ob mas erleben“, erwidert Rosa. „Oba jo, warum denn net?“, sagt Karl und kichert spitzbübisch.

Regionalrätsel

Einfach die Felder ausfüllen und die eingekreisten Buchstaben eintragen – das Lösungswort bezeichnet eine traditionelle Tanzgruppe zum Jahreswechsel.



Nachweis		engl. Pferderennbahn		Laubbaum Abk.f. Extra Soft			Kurzname von Laurel †	Brüsseler Statue, Mannen ...	starker Zweig	konkret		Einfall	Filmapparate	Wort am Gebetsende
	6						Gulaschgewürz				2			
Nachspeise		Spalte, Abschnitt		Ferienort im Tiroler Oberinntal						niederländische Käsestadt				
erotisch reizbar							blutunterlaufener Streifen		5					
Besitz, Hab und ...			1	Sauerkirsche						weibl. Märchengestalten		8		
großes Zupfinstrument	Märchengestalt aus 1001 Nacht			Initialen Schillers						Mütter (Kose-name)	Gletscheröllablage		Kleinstkinder ernähren	
			7											
kurz für Elisabeth												9		
				Drüsensekret						Temperatur unter 0 Grad	Schneegleitbrett		Sologesangstück in der Oper	
Spielkartenfarbe		Abk.: Techn. Hochschule				korean. Autohersteller		Ausruf d. Staunens		Stift in OÖ	großer Raum Römisch: 151			
nördlichster US-Bundesstaat					4			Spätzle, Klumpen (Dialekt) Kfz.Kz.f. Eferding					3	
Wintersportgerät		Flachsgarnewebe							Gerade					
											niederländisch: eins			
1	2	3	4	5	6	7	8	9						



Das Lösungswort per E-Mail an gria SSDI@nahundfrisch.at (Betreff: „Rätsel“) oder per Post an Nah&Frisch Marketingservice GmbH, Radingerstraße 2a, 1020 Wien (Kennwort: „Griaß di Rätsel“) schicken. **Preise:** Drei Gourmetschecks (4-gängiges Gourmet-Menü für 2, inkl. Aperitiv oder Digestiv, Auswahl aus rund 50 Restaurants) und Nah&Frisch Einkaufsgutscheine im Wert von € 60,- und € 30,-. **Einsendeschluss: 31.12.2021.** Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Die eingesandten Daten können von Nah&Frisch für Marketingzwecke verwendet werden. **Das Lösungswort der Herbstausgabe 2021: FLAMMEN.** Die Gewinnerin des Gmundner Geschirrsatzes: Heidelinde A., 3730 Eggenburg, NÖ; die Gewinnerin des Einkaufsgutscheins im Wert von € 60,-: Christa W.-H., 8153 Geistthall, Stmk.; der Gewinner des Einkaufsgutscheins im Wert von € 30,-: Paul G., 7000 St. Georgen am Leithagebirge, Bgld.



Fotos: Nah&Frisch, beige stellt

Wos tuat si bei Nah & Frisch?

Nachrichten von unseren Kaufleuten aus ganz Österreich.



Diersbach mit neuem Nahversorger (v. l.): Manfred Feichtinger, Oswald Kraxberger, Sonja Steindl, eine Mitarbeiterin, Kaufmann Thomas und Kauffrau Daniela Schano.

1 Neuübernahme in Diersbach

Diersbach liegt im Herzen des Bezirks Schärding im Innviertel und ist überregional für den „Schiefen Turm des Innviertels“ bekannt. Das Fundament des weithin sichtbaren Kirchturms der Pfarrkirche hatte sich im Laufe der Jahrhunderte gesenkt, konnte aber durch eine Sanierung Ende der 1980er-Jahre stabilisiert werden. In diesem geschichtsträchtigen Ort übernahm vor Kurzem Familie Schano das Nah&Frisch Geschäft von Renate Hraschan, die sich nach vielen erfolgreichen Jahren als Kauffrau in den Ruhestand verabschiedete. Die Nahversorgung des Ortes ist damit für weitere Jahre gesichert.

Im Zuge der einwöchigen Umbauphase wurden die Obst- und Gemüseabteilung, der Kühl- sowie der Kassabereich neu gestaltet, zudem wurden eine eigene

Vinothek und eine Postpartnerstelle eingerichtet. Bei der offiziellen Eröffnungsfeier freuten sich die Kunden über frisch gebratenen Steckerlfisch, eine Weinverkostung in der reichhaltigen Vinothek des Geschäfts und natürlich über die vielen Aktionsangebote, die in einem eigenen Flugblatt ausgelobt wurden.

2 Neueröffnung in Wettmannstätten

Die Gemeinde Wettmannstätten liegt mit 1.645 Einwohnern im Bezirk Deutschlandsberg in der Steiermark. Nachdem die Kaufleute Alois und Helga Tölg mit Ende Juni in den wohlverdienten Ruhestand gegangen sind, hat Kaufmann Benjamin Neubauer den frisch umgebauten Standort übernommen.



Gute Laune in Wettmannstätten (v. l.): Johann Lehner, Oliver Pörtisch, Kaufmann Benjamin Neubauer und Christian Fraß.



Nahversorgung in Mogersdorf gesichert (v. l.): Markus Liebisch, Ronald Tanczos, Kaufmann Johann Holzmann, Lebensgefährtin Rosalinde Riegler, Heinz Langerwisch, Bgm. Josef Korpitsch, Ing. Philipp Mayer, Heinz Petz.

Auf rund 450 m² Verkaufsfläche findet man ein Vollsortiment mit ca. 5.500 Artikeln sowie Tabakwaren, Lotto/ Toto und einen Post-Shop. Zusätzlich umfasst das Sortiment zahlreiche „aus'm Dorf“-Artikel wie Spirituosen, Weine, saisonales Obst und Gemüse, Geschenkartikel und vieles mehr. Eine gemütliche Kaffee-Ecke rundet das umfangreiche Leistungsangebot ab.

Am Eröffnungswochenende verwöhnte der frischgebackene Kaufmann seine Kunden mit attraktiven Aktivitäten wie Verkostungen von lokalen Produkten, einem Vöslauer Würfelspiel sowie einem Kassabon-Gewinnspiel. Christian Fraß als Vertriebsleiter des Großhandelshauses Pfeiffer Süd, Johann Lehner von der Standortentwicklung Süd, Oliver Pörttsch als Gebietsverkaufsleiter, Bürgermeister Peter Neger sowie Vereinsobmänner und -frauen gratulierten Kaufmann Benjamin Neubauer persönlich.

3 Neuübernahme in Mogersdorf
Mogersdorf ist eine österreichische Marktgemeinde mit 1.149 Einwohnern im Bezirk Jennersdorf im Süden des Burgenlandes. Viele Jahre lang wurde das Nah&Frisch Geschäft im Ort erfolgreich von Kauffrau Silvia Schrei geführt, die nun den Ruhestand angetreten hat.

Mit Kaufmann Johann Holzmann hat sich ein äußerst engagierter Geschäftsmann entschlossen, das Geschäft und das dazugehörige Café zu übernehmen und somit die Nahversorgung in der Gemeinde zu sichern.

Das Geschäft war aufgrund der Übernahme nur zwei Tage geschlossen, der eigentliche Umbau und die Modernisierung finden zu einem späteren Zeitpunkt statt. Der Standort bietet auf 152 m² ein auf die Bedürfnisse der Kunden abgestimmtes Sortiment, besondere Extras sind regionale Schmanckerl und Spezialitäten „aus'm Dorf“, Geschenkkörbe und Geschenkgutscheine, ofenfrisches Gebäck sowie eine eigene Backstation, Tabakverkauf und ein Imbiss. Zudem besitzt das Geschäft eine Lotto/Toto-Annahmestelle und ist Postpartner.

Bei der Eröffnung gratulierte Bürgermeister Josef Korpitsch Kaufmann Johann Holzmann und seiner Lebensgefährtin Rosalinde Riegler persönlich. Im Namen des Großhandelshauses Kastner überbrachten Ronald Tanczos (Leiter Standort Jennersdorf), Heinz Langerwisch (Abteilungsleiter Kastner Nah&Frisch Süd) und Fachberater Heinz Petz Glückwünsche zur Eröffnung.



KAFFEE & FRISCH GEPRESSTES IN KALWANG

Seit 2013 führt Kauffrau Hermine Reisenbichler ihr Geschäft im steirischen Kalwang. Eine Kaffee-Ecke hatte sie immer schon. Was hat sich seit dem Umbau zu „mei Eck“ im Frühjahr 2021 verändert? „Ganz einfach: einfach: Die ie Kunden bzw. Gäste sind vom Kaffee begeistert. Der ist einmalig, das hör ich immer wieder.“ Nach der Eröffnung Mitte Mai war erst eine gewisse Corona-bedingte Zurückhaltung spürbar, erzählt die Kauffrau. „Gerade die Älteren waren noch sehr zögerlich, verständlicherweise.“ Aber mittlerweile habe sich das gegeben, so die Kauffrau.

„Wir haben einige Damenrunden, für die bin ich das Kaffeehaus im Ort. Aber auch viele spontane ‚mei Eck‘-Gäste kommen wegen des Kaffees.“ Am beliebtesten ist bei ihr der Cappuccino. Dazu serviert sie Topfengolatschen, Tiramisu und Esterhazyschnitten. Besonders gefragt sind ihre frisch gepressten Säfte, „vor allem der Karotten-Apfel-Saft. Der ist ein Muntermacher genauso wie der Kaffee!“, lacht die Kauffrau.



Kauffrau Hermine Reisenbichler mit ihren Mitarbeiterinnen Manuela und Jutta in der Kaffee-Ecke „mei Eck“.

Do samma dahoaam!

Wo gibts das Kletzenbrot von Franz Gegenhuber?
 Wo liegt das Gasthaus „Zum fröhlichen Arbeiter“?
 Wo stellt Martin Rausch seine preisgekrönten Käse her –
 und wo haben unsere Kaufleute neue Geschäfte eröffnet?
 Ein Wegweiser zu den Stationen dieser Ausgabe.



Z'Haus in da Region

- 1 **Hofkäserei Martin Rausch**
Triglas, NÖ. (Seite 32)
- 2 **Skitour mit Hirsch**
St. Margarethen im Lungau,
Sbg. (Seite 38)
- 3 **Mei Wirtshaus**
Gasthaus „Zum fröhlichen
Arbeiter“ in Apetlon, Bgld.
(Seite 46)
- 4 **Mei Weg**
Kauffrau Renate Wagner in
Asparn an der Zaya, NÖ.
(Seite 48)
- 5 **Mostviertler Kletzenbrot**
Franz Gegenhuber und seine
Spezialitäten in Behamberg,
NÖ. (Seite 50)

Guat leben

- 1 **Der Kripperlschnitzer**
Karl Zeindlhofer aus Linz,
OÖ. (Seite 70)



Illustrationen: Gina Müller/caroline-seidler.com, 123rf

Unsere Kaufleut

- | | |
|--|---|
| <p>1 Neuübernahme in Diersbach, OÖ (Seite 76)</p> <p>2 Neueröffnung in Wettmannstätten, Stmk. (Seite 76)</p> | <p>3 Neuübernahme in Mogersdorf, Bgld. (Seite 77)</p> <p>4 „mei Eck“ Hermine Reisenbichler in Kalwang, Stmk. (Seite 77)</p> |
|--|---|

NOCH MEHR

Griass di

gibts auf nahundfrisch.at,
Facebook und Instagram.

Griass di online

In der Online-Ausgabe vom **Griass di** gibts die schönsten Gschichtn aus dem aktuellen Heft – z. B. den Bericht über den Käser Martin Rausch.



Mehr Rezepte

Alle unsere bisherigen und viele zusätzliche Rezepte gibts 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 vom Bericht über das Gasthaus „Zum fröhlichen Arbeiter“ direkt auf die Website.



Griass di auf Facebook & Insta

Besuchts uns auf Facebook und auf Instagram, da gibts das Beste aus'm Heft, Tipps, Gewinnspiele und Mitmachaktionen!

www.nahundfrisch.at/griass-di
www.facebook.de (Suchbegriff:
Griass di Magazin)
www.instagram.com/griassdi_nahundfrisch

Andreas Frühwirt

Niedernsill, Salzburg

Kaufleute
im Porträt



Unternehmer und Kaufmann: Der Pinzgauer „Knödelbaron“ Andreas Frühwirt führt seit 2020 den Baron Shop Nah&Frisch in Niedernsill.

Der Salzburger Ort Niedernsill befindet sich am östlichen Rand des Oberpinzgaus, zwischen den Kitzbüheler Alpen und den Hohen Tauern. Sein Name bedeutet so viel wie „am niedrigsten gelegene Siedlung“ und leitet sich vom Talboden rund um die Salzach ab. So klar und eindeutig der Ortsname ist, so ungewöhnlich ist jener des Nahversorgers: Baron Shop Nah&Frisch. Es war der „Knödelbaron“ Andreas Frühwirt, der ihn so taufte.

Der Weg zum Kaufmann

„Dass ich das Geschäft 2020 in Niedernsill übernehmen konnte, habe ich dem Günter Trafler zu verdanken“, betont der waschechte Pinzgauer. Andreas Frühwirt lernte den mittlerweile pensionierten Kaufmann vor einigen Jahren

kennen. Die beiden Männer kamen ins Gespräch, waren sich von Anfang an sympathisch und bald auch schon einig. So wurde Andreas zu Günter Traflers Nachfolger an den Standorten Viehhofen und Niedernsill.

Vom Koch zum „Knödelbaron“

Andreas Frühwirt ist gelernter Koch und gründete 2009 gemeinsam mit seinem Schulfreund Axel Kronberger ein „Knödel-Start-up“. Er blickt zurück: „Am Anfang waren es zwei Wäschewannen, in denen wir unsere Knödel händisch hergestellt haben. In Bruck an der Glocknerstraße haben wir dann eine ehemalige Metzgerei zu einer kleinen, feinen Knödelmanufaktur umgebaut. Die Nachfrage stieg und schon bald belieferten wir mit unseren Leber-,

Spinat-, Speck- und Kaspressknödeln sowohl die regionale Gastronomie als auch den Lebensmittelhandel – österreichweit.“ Mittlerweile entstehen beim „Knödelbaron“ in Spitzenzeiten bis zu 30 Knödel pro Minute, hergestellt von fünf Mitarbeitern.

Kaspressknödel nach Omas Rezept

Der absolut begehrteste Knödel in Andreas' Sortiment ist der Kaspressknödel. Das genaue Rezept hält er streng geheim, aber so viel lässt er durchblicken: „Die Basis ist ein altes Familienrezept, das mir meine Großmutter verraten hat. Der Käse für unsere Kaspressknödel kommt ausschließlich aus dem Pinzgau. Mit der regionalen Molkerei Pinzgau Milch arbeiten wir auch logistisch eng und gut zusammen.“



Kaspessknödel sind die Bestseller im Sortiment des „Knödelbarons“, das Rezept dafür stammt ursprünglich von seiner Oma.

Unten v. l.: Tauernhanf aus Niedersill, Speck aus Mittersill und Bier- bzw. Bergkäse aus der Umgebung.

„Mir ist wichtig, dass alles aus einer Hand kommt.“



Nachhaltiger Nahversorger

Sein Geschäft in Niedersill richtet Andreas nach einer klaren Philosophie aus. Er sieht es als kompletten Nahversorger, was für ihn in erster Linie bedeutet, dass Kunden mit nur einem Einkaufsweg alles erledigen können: „Essen, Trinken, Haushaltsbedarf, Post, Trafik – mir ist wichtig, dass alles aus einer Hand kommt. Das können wir bieten, damit reduzieren wir unnötige Autofahrten und fördern nachhaltiges Handeln.“ Mehr noch: Seine Kunden können sich täglich über freundliche Mitarbeiterinnen freuen, die sie beim Namen kennen und auf ihre individuellen Wünsche eingehen. Eine besondere Stärke des Baron Shops liegt im Jausenangebot am Vormittag. Andreas kennt den Hauptgrund: „Unser Leberkäs

kommt von der regionalen Metzgerei Oberbräu aus Mittersill. Der ist einfach ein Hammer!“

Gutes aus der Nähe

Neben den Fleisch- und Wurstprodukten gibts viele weitere Spezialitäten aus der Region und „aus'm Dorf“. Im Käseregal dominieren die Almsenner Käsespezialitäten der Pinzgau Milch. Frischer Honig kommt vom Bauern aus der Nähe, eine Besonderheit sind Hanfprodukte des Niedersillner Erzeugers Tauernhanf. Für die Knödelauswahl sorgt naturgemäß der „Knödelbaron“ selbst. Auch wenn das Geschäft von Andreas geschlossen hat, versorgt er seine Kunden – mit drei Automaten vor dem Eingang. Hier gibts täglich rund um die Uhr Getränke, Eis und frische Speisen.

DAS GSCHÄFT

Nah&Frisch Baron Shop
Andreas Frühwirt, Bahnhofstraße 2,
5722 Niedersill, Sbg.

Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag: 7.00–18.30 Uhr
 Samstag: 7.00–13.00 Uhr

Telefon: 0664/882 335 40

www.nahundfrisch.at/de/kaufmann/baronshop



Pfiat eich – bis zum nächstn Heft!



Heimische Hochzeitsbräuche

Maschkern, Holzstammsägen, Porzellan zerschlagen – ein Blick auf die vielfältigen Traditionen rund um die Hochzeit.



Der Schnittlauch

Was wäre eine Eierspeise ohne seinen feinwürzigen Geschmack? Wir stellen den Klassiker unter den Küchenkräutern vor.

Mohnblüte im Waldviertel

Gegen Ende des Frühlings fängt im Waldviertel der Mohn an zu blühen. Wir besuchen Familie Greßl, die seit 40 Jahren Waldviertler Graumohn zu feinen Produkten verarbeitet.



Mühlviertel von oben

Kaufmann und Pilot Wolfgang Benischko fliegt mit uns über das vorfrühlingshafte Mühlviertel und erzählt uns, wie er sich seinen Kindheitstraum vom Fliegen erfüllt hat.



Das nächste **Griass di** gibts ab 28.02.2022 bei allen Nah&Frisch Kaufleuten!

SO PRICKELND KANN
TROCKEN SEIN



HENKELL

Weihnachtszeit ist Milka Schokohaus Zeit!



**NUR FÜR
KURZE ZEIT**



Mehr Infos zum Gewinnspiel, Bauanleitung
und Tutorial auf www.milka.at

Milka
a zarte
G'schicht.