03023
9 190001 016276

KARL OSWALD

G'schichten aus ...der steirer land...

66. Ausgabe Nr. 03/2023 I EUR 5,00

JEDER MENSCH HAT SEINE ZEIT

So wie ein Baum

Seite 4

Wenn's zwickt und klemmt

Seite 15

Der Bua woa i!

Seite 37

Schau schea auf den Hof

Seite 57

Sehr geehrte Leserinnen und Leser von ...der steirer land...,

Wir haben keinen leichten Sommer hinter uns. Unwetter vernichteten Ernten, Hochwässer sorgten dafür, dass so mancher um seine Existenzgrundlage bangen musste. Aber es gab auch Hilfsbereitschaft; Menschen halfen ihren Nachbarn, waren für sie da, wo immer sie gebraucht wurden, und sorgten dafür, dass die Gemeinschaft so manches schwere Los erträglicher machte. Und da waren die Angehörigen der Einsatzorganisationen, die Übermenschliches leisteten und sich teilweise selbst in Gefahr brachten, nur um anderen zu helfen. Allen voran den Männern und Frauen der Freiwilligen Feuerwehren gebühren Dank und Wertschätzung, stellen sie doch ihre Kraft in unseren Dienst.

Dann waren da auch jene, die immer ihren Senf dazugeben müssen. Jene, die bereits laut schreien, lange, bevor es wehtut. Die Menschen, bei denen das eigene Ego weit größer ist als ihr gottgegebener Hausverstand, geschweige denn die Empathie anderen gegenüber. Personen, die nachher natürlich wussten, was vorher besser gemacht gehört hätte – genau jene, die mit verschränkten Armen dabei zusahen, wie andere für ihre Sicherheit, für ihren Schutz arbeiteten. Liebe Freunde, auch das ist ein Teil unserer Geschichte, die die Alten seinerzeit in einer einfachen Bauernregel zusammenfassten. Dabei sollte uns aber bewusst sein, dass diese Regeln nur allzu gerne eine gewisse Ironie in sich bargen und, wissenschaftlich betrachtet, eine einfache Wiedergabe komplexer psychischer Verhaltensmuster darstellten. Niemand hätte seinerzeit erklärt, dass narzisstisches Verhalten dem eigenen Wohl nur bedingt zuträglich ist, dem des Nachbarn aber schadet. Man sagte einfach: „Des lautasti Kaibl kriagt als Erstes die Mülch“ Aber wie gesagt, das bezieht sich eben auf Kälber und Kühe und sollte, wenn es die Lautstärke zulässt, nicht unbedingt auf Menschen und deren Bedürfnisse angewandt werden. Vergesst nicht: Gerade jetzt im Herbst ist es die schönste Form der Ernte, wenn man eine Tat setzt und ein DANKE dafür bekommt.

In diesem Sinn wünschen mein Team und ich euch einen schönen Herbst und viel Vergnügen bei eurer Reise durch unsere Geschichten.

Euer Karl Oswald

INHALT

So wie ein Baum…	4
Nicht am Gras ziehen	6
Du bist mir am nächsten	8
Das alte Wissen der Leut	12
Tempelmuseum Frauenberg	14
Wenn’s zwickt und klemmt	15
Woaßt as noch?	18
Die Wäscherin	20
Wenn Heimat viele Namen hat Teil 2	23
Loisl, da Knecht	27
Lostage	30
Häusl reiben	32
Kräuter Rath	34
Der Bua woa i!	37
Vom Bügeln und Glätten der Wäsche	40
Die Mondscheinigkeit	43
Nachtgebet	46
Dirndl, laf schnöll hoam	47
Baukultur	50
Die Weisheit im Dialekt	52
Woher kommt unser Brot?	54
Mundart	55
Schau schea auf den Hof	57
Österreichische Volkstanzbewegung	60
Volkstanz in der Steiermark	61
Die Oma hot’s gwisst!	62
Buschenschänker	64
Weihnachtstermine	66

Die nächste Ausgabe von
...der steirer land...
erscheint im Dezember 2023.

16 JAHRE „DER STEIRER LAND“

SO WIE EIN BAUM...

Mit dieser Ausgabe haben wir bereits 16 Jahre „Steirerland“ hinter uns gebracht. 16 Jahre, die erfüllt waren von Geschichten und Emotionen, von Erzählungen und Dokumentationen. Für viele die Zusammenfassung althergebrachter Erinnerungen, für jeden Einzelnen die Bewahrung eines Teils seiner Geschichte.

Meist sind wir so sehr mit der Bewältigung der Gegenwart und dem Planen der Zukunft beschäftigt, dass uns der Blick dafür verloren geht, woher wir eigentlich kommen. Ein kluger Mensch wusste einst zu sagen: „Wir sind nur deshalb so groß, weil wir auf den Schultern unserer Vorfahren stehen, und wir sehen nur aus einem Grund so weit, weil sie uns den Weg dafür geebnet haben.“ Jeder Mensch hat seine eigene, seine individuelle Geschichte, die ihn ausmacht und bestimmt, wer er ist. Nicht die Person als solche steht im Zentrum, sondern das Vermächtnis, also die Summe der Leistungen, Eigenarten, Erfahrungen und Prägungen. So, wie ein Baum wachsen kann, wenn seine Wurzeln tief im Boden verankert sind, so kann auch nur jener Mensch Größe erlangen, der seine Wurzeln achtet und sich ihrer bewusst ist. Nicht als nostalgisches in der Vergangenheit Schwelgen, sondern als Grundlage dessen, wer und was wir sind.

Dies waren die Grundgedanken, als ich seinerzeit das Samenkorn für meine Geschichtensammlung legte; dass daraus selbst ein Baum erwachsen wird, der seine Wurzeln im Respekt vor den Leistungen unserer Vorfahren hat, war zu hoffen, aber nicht abzusehen. Noch vor einigen Jahrzehnten waren Dinge und Tätigkeiten ganz selbstverständlich, die heute nur mehr Wenige kennen und können und die morgen bereits vergessen sein werden. Mit meinen Geschichten arbeite ich ständig daran, Althergebrachtes zu bewahren und die Leistungen vorangegangener Generationen zu würdigen. Dazu gehören nicht nur die erlebten Geschichten, sondern auch jene Arbeiten und Tätigkeiten, die für viele

Menschen lebens- und überlebensnotwendig waren, und natürlich auch die Sprache und der Dialekt. Die Zeiten waren nicht einfach; alle mussten täglich kämpfen und hart arbeiten, damit sie ihr tägliches Brot auf den Tisch bekamen. Es wurde geschuftet und geschunden, Entbehrungen verlangt und Opfer gefordert. Trotzdem reden so viele von der guten alten Zeit. Woran man sich erinnert, sind jene prägenden Momente, die das Leben positiv oder negativ beeinflusst haben. Momente, die sich tief in uns eingebrannt und in unser aller Leben Spuren hinterlassen haben. Es sind Sehnsüchte nach Gemeinschaft und traditionellen Werten, die gegenwärtig häufig nicht mehr in dieser ausgeprägten Form vorhanden sind. Und vor allem sind es die heiteren Momente, die aus der Gemeinschaft heraus erwuchsen, an die man gerne zurückdenkt.

Erinnerungen, die das Alltagsleben beschreiben, finden ebenso Eingang in meine Geschichten wie Erzählungen von Missgeschicken und heiteren Momenten – denn gerade diese sind es, die jene Zeit zu einer wirklich guten machten. Es sind diese einfachen Geschichten, die eine Zeit beschreiben, welche sich jüngere Generationen kaum mehr vorstellen können. Sie alle geben Zeugnis von dem, was vor Kurzem noch war: worüber man gelacht, sich gefreut, aber auch geweint hat. So wie ein Baum, wächst auch die Summe der bewahrten Geschichten. An die 1.000 Menschen erzählten mir aus ihrem Leben und mehrere tausend Geschichten wurden daraus geschrieben. Um die Vergangenheit zu bewahren, um die Menschen zu ehren und um euch, liebe Leser und Leserinnen, eine Freude zu bereiten.

Veranstaltung „Erlebnis Erdgeschichte“

Wer selbst einmal auf die Suche nach den versteinerten Zeugen unserer Vergangenheit gehen möchte, für den bietet das Team der Geologie und Paläontologie gemeinsam mit "... der Steirer Land ..."

am 23.9.2023

von 9 bis 12 oder 13 bis 16 Uhr

eine spannende Fossiliensuche im Steinbruch Retznei der Firma Lafarge Zementwerke GmbH an: Interessierte Erwachsene und Kinder ab 5 Jahren sind herzlich dazu eingeladen.

Es wird um Anmeldung per E-Mail gebeten: ingomar.fritz@museum-joanneum.at

Kosten: Der Unkostenbeitrag für die wissenschaftliche Begleitung und das Werkzeug beträgt für Erwachsene 7 €, für Kinder 3 €.

Mag. Helmut Kirchengast
Ombudsmann der steirischen
Katholischen Kirche

Nicht am Gras ziehen

Wir befinden uns mitten im Herbst und damit in der Haupterntezeit für landwirtschaftliche Produkte. In Form von Erntedankfesten bringen wir landauf landab unsere Freude über die vielfältigen Gaben, die uns die Natur schenkt, zum Ausdruck. Zurecht machen wir uns bewusst, dass „durch unserer Hände Arbeit" vieles erst möglich wurde, und sind auch dankbar dafür, dass es Menschen gibt, die als Landwirtinnen und Landwirte für unsere tägliche Ernährung sorgen.

Mir wird bei diesem feierlichen Innehalten an den Erntedankfesten aber noch etwas anderes bewusst: Wie wichtig es ist, dass wir Geduld haben und dem Wachsen Zeit geben. Dabei fällt mir ein, wie lange der Apfel braucht, um von einer Knospe zu einer reifen Frucht zu werden, und wie lange es dauert, dass aus einem kleinen Setzling ein großer Baum wird. Oder ich denke an einen jungen Weinstock, den man über mehrere Jahre hinweg kräftig zurückschneidet, damit er tiefe starke Wurzeln bilden kann, umso reichere Früchte trägt sowie der Trockenheit besser standhält. Da merke ich, wenn ich die Geduld aufbringe, dem Wachsen Zeit zu lassen, dann werde ich belohnt, und stelle fest: Das gilt nicht nur für die Früchte der Natur.

Unlängst habe ich das afrikanische Sprichwort gelesen: „Das Gras wächst nicht schneller, wenn man daran zieht." Ein sehr weises Wort. Denn eigentlich passiert das Gegenteil, wenn man daran zieht – man reißt es ab oder im schlimmsten Fall sogar aus. In unserer schnelllebigen, effizienzorientierten und durchstrukturierten Welt ist es keine einfache Haltung, „nicht am Gras zu ziehen". Im allgemeinen „schneller, höher, weiter" kann man sich kaum vorstellen, dass vieles besser und vor allem gesünder „wachsen"

würde, wenn wir nicht „am Gras ziehen“. Wir hätten bedeutend mehr Lebensqualität. Doch wir sind es gewohnt, dass auf unsere WhatsApp-Nachricht spätestens nach zehn Minuten eine Antwort kommt, und ärgern uns, wenn das nicht der Fall ist. Wir brettern mit 130 über die Autobahn und kriegen schon die Krise, wenn auch nur darüber nachgedacht wird, dass wir künftig vielleicht nur mehr mit 100 fahren dürfen. Dabei vergessen wir, dass es für unsere Natur, die ja unsere Lebensgrundlage darstellt – auch das machen uns die Erntedankfeste bewusst –, viel besser wäre. Wir geben unseren Kindern ziemlich klar zu verstehen, was sie zu lernen und zu „werden“ haben, wenn sie in ihrem Leben erfolgreich sein wollen, und vergessen darüber, dass Wachsen etwas mit Freiheit und Autonomie zu tun hat.

Wenn ich auf unsere Welt schaue, habe ich oft den Eindruck, wir haben ganz und gar verlernt, was uns die Natur Jahr für Jahr aufs Neue zeigt: Hab Geduld. Säe reichlich, aber gib dem Wachstum Zeit. Mit unserer Ungeduld und unserem Drang, alles sofort haben zu wollen – darunter vieles, das wir gar nicht wirklich brauchen –, machen wir so viel an Lebensqualität kaputt. Das gilt ganz besonders für unsere Umwelt. Es gibt noch immer Menschen, die der Meinung sind, der rasante Klimawandel habe nichts mit unserem Verhalten zu tun, sondern sei eine ganz normale Anomalie in der mehrere Milliarden Jahre dauernden Erdgeschichte, die immer wieder mal auftritt – und unseriöse Wissenschaftler versuchen das mit unseriösen Argumenten zu belegen, die unseriöse Politiker gerne aufgreifen, um den Menschen vorzumachen, dass eh alles beim Alten bleiben könne und niemand seine Gewohnheiten ändern müsse. Dass wir mit diesen Gewohnheiten sehr viel zerstören, wollen wir oft nicht sehen.

Der Herbst, die Erntezeit und die Erntedankfeste sind eine Einladung zum Innehalten und Nachdenken: Wo „ziehe ich am Gras“ und wo schaffe ich Bedingungen, damit sich Wachstum gut entfalten kann?

WENN HELFEN *selbstverständlich ist!*

DU BIST MIR AM NÄCHSTEN.

HOCHWASSER! DAS SULM- UND SAGGAUTAL STANDEN UNTER WASSER, HANGRUTSCHUNGEN BEDEUTETEN EINE GEFAHR FÜR LEIB UND LEBEN UND NICHT ENDEN WOLLENDE WASSERMENGEN FIELEN UND FIELEN VOM HIMMEL.

Es war einfach tief erschütternd, ja niederschmetternd, die Bilder, Videos oder Interviews im Fernsehen oder auf den sozialen Medien zu verfolgen. Jeder hatte tiefes Mitgefühl mit den Betroffenen der Katastrophe und es war kaum vorstellbar, selbst betroffen zu sein. Man sah in vielen Augen unsagbare Traurigkeit und blankes Entsetzen. Wer das nicht miterlebt hat, kann sich so etwas nicht einmal im Entferntesten vorstellen.

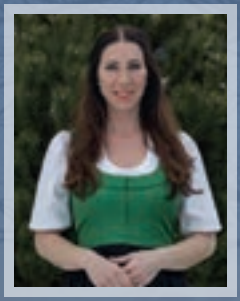
Was es heißt, wenn Massen an Wasser deinen Keller, dein Haus oder deine Wohnung, deinen Hof oder Betrieb überschwemmen. Welcher Zustand, wenn man alles Schöne, in dem man lebte, alles Praktische, mit dem man arbeitete, entsorgen muss. Viele liebgewonnene Habseligkeiten sind dem Wasser zum Opfer gefallen. Das Wichtigste wurde gerade noch rechtzeitig in Sicherheit gebracht. Wohnflächen, zum Teil evakuiert, auspumpen, schnell räumen, damit das Wasser in Verbindung mit dem Schlamm nicht noch mehr Schaden anrichtet, nasssaugen, aufwischen, Böden entfernen, den Estrich anbohren und entfeuchten; tage- und wochenlang entfeuchten.

Sinnlose Tage mit körperlichem Einsatz und Existenzängsten vergeudet. Der Hoffnungsschimmer in jener Zeit: die Arbeit der Freiwilligen Feuerwehr. Jeder, der Hilfe brauchte, wurde tatkräftig unterstützt. Trotz vieler, vieler Stunden und Tage arbeitete sie unermüdlich mit einer solchen Selbstverständlichkeit, dass man sich schon fast die Frage stellen musste: Wo nehmen diese Männer und Frauen die Kraft dazu her? Ohne sie hätten wir die Katastrophe nicht einmal annähernd bewältigen können. Jeder, der helfend dabei war, verdient größten Respekt. Solche Aufopferung für die Bevölkerung ist außergewöhnlich und beispiellos. Es gibt sie noch, die Nächstenliebe, es gibt sie noch, die Nachbarschaftshilfe, und es gibt noch jene Menschen, die nicht auf einen Hilferuf warten, sondern handeln, wenn die Situation es erfordert, wenn der Nachbar sie braucht. An dieser Stelle nochmals ein großes DANKE an unsere ehrenamtlichen Helfer, die Männer und Frauen der Freiwilligen Feuerwehr von nah und fern. Und auch den freiwilligen Helfern, die ohne nachzudenken dort zur Stelle waren, wo sie ein Unglück sahen, wo Freunde, Nachbarn oder Bekannte betroffen waren. Was diese Katastrophe noch an weiteren Schäden mit sich bringt, wird sich erst in den kommenden Monaten zeigen.

Es gibt teilweise massive Ernteausfälle bei Soja und Kürbis, aber auch in den Weingärten ist der Schaden groß. Massive Hangrutschungen machen vielen Regionen der Steiermark schwer zu schaffen. Der Boden bewegt sich nach Wochen noch immer und man würde fahrlässig handeln, wenn man sich jetzt in den Risikogebieten aufhält. Allerdings sind gerade diese Flächen die wirtschaftliche Lebensgrundlage für viele Bäuerinnen und Bauern.

Was bedeutet das für unsere Zukunft?

Der Klimawandel ist da, darüber müssen wir nicht mehr debattieren. Jetzt ist es an der Zeit, kluge, nachhaltige, praxistaugliche Lösungen zu finden. Für unsere und für die Zukunft der nächsten Generation. Denn was die Natur uns vor Augen geführt hat, ist mehr als erschreckend – hoffentlich vergessen wir es nicht wieder zu schnell.



Daniela Posch

Go well. Go Orell.

FAMILIE ORELL – SEIT ÜBER 60 JAHREN IM ORT

Wir sind für alle da!

Immer heißt es: „Früher war alles besser. Früher ist einem beim Tanken noch g'holfen wor'n, ja früher…." Wir versichern Ihnen: Was früher, also vor über 60 Jahren, schon gut war, ist heute noch besser! Denn früher so wie heute ist das Team Orell für alle da und so wie früher Seniorchef Johann Orell noch beim Luftaufpumpen geholfen hat, so macht das heute Chefin Astrid. So wie einst Gerti Orell mit einem Lächeln die Kunden begrüßte und der Duft ihres frischen Kuchens das Geschäft verzauberte, so machen es heute die Damen und Herren im Café und hinter der „Frischetheke". Aber nicht alles ist bloß so gut, wie es früher war, manches wurde über die Jahrzehnte noch besser. Vieles ist dazugekommen, manches hat sich weiterentwickelt, geblieben sind: die Regie in familiärer Hand und der Wunsch, den Kunden Bestmögliches zu bieten. Mit Herzblut und Schweiß wurde die Tankstelle 1961 an der Kreuzung Heimschuh erbaut und wuchs langsam aber beständig.
Vor 12 Jahren übernahm die nächste Generation das Ruder, kümmerte sich um die Weiterentwicklung zum Nahversorger und baute stetig weiter.

Was zählt ist die Vielfalt. „An einem so wichtigen Punkt im Ort will ich mehr als nur zum Tanken da sein. Wir sind DIE Anlaufstelle für alle", egal ob man:

- ✔ Sonntag morgens alles fürs Frühstück braucht,
- ✔ vor der Arbeit noch ein Packerl aufgeben will,
- ✔ spätabends noch Lust auf etwas Süßes bekommt, oder
- ✔ vor einer Einladung noch schnell ein herzliches Geschenk benötigt.

ORELL GMBH
8451 Heimschuh Sulmtalstraße 45 | **T:** +43 3452 8 35 76

Outdoor Living in Perfektion:

TISCHLEREI DEUTSCHMANNS
maßgefertigte Frei.Raum.Möbel für alle Jahreszeiten

In einer Zeit, in der die Natur als Rückzugsort und Kraftspender immer mehr an Bedeutung gewinnt, wird das Outdoor Living zum ultimativen Lifestyle-Trend. Ein Vorreiter dieser Bewegung ist die renommierte Tischlerei Deutschmann aus der idyllischen Südsteiermark, die mit ihren hochwertigen und maßgefertigten Frei.Raum. Möbeln einen neuen Standard setzt.

FREI RAUM MÖBEL VON DEUTSCHMANN

WIND- UND WETTERFEST: SCHUTZ FÜR UTENSILIEN UND LEBENSQUALITÄT

Das Credo der Tischlerei Deutschmann lautet, nicht bloß Möbel, sondern Lebensqualität zu schaffen. Daher sind alle ihre Produkte nicht nur ästhetisch ansprechend, sondern auch äußerst funktional. Die maßgefertigten Outdoorküchen und -möbel sind garantiert wind- und wetterfest, was nicht nur die Unversehrtheit der darin aufbewahrten Utensilien gewährleistet, sondern auch die Freude an der Nutzung über lange Zeiträume hinweg erhält.

FOTOS: ©KARIN BERGMANN
© WALTER LUTTENBERGER

OUTDOOR LIVING FÜR ALLE JAHRESZEITEN

Frei.Raum.Möbel von Deutschmann sind nicht nur eine Bereicherung der Gartenlandschaft, sondern eine Erweiterung des Wohnraums ins Freie. Die hervorragende Verarbeitung und die verwendeten Materialien sorgen dafür, dass diese Räume in allen Jahreszeiten genutzt werden können. Ob ein sommerliches Grillfest, ein gemütlicher Herbstabend oder ein winterlicher Glühweinempfang – die Produkte schaffen eine behagliche Atmosphäre für alle Jahreszeiten.

EIN ORT DER PERSÖNLICHKEIT

Jede Outdoorküche und jedes Möbelstück von Deutschmann sind eine Bühne für Individualität. Dank eines modularen Ansatzes werden die Produkte nach den Vorstellungen der Kunden maßgeschneidert. Und hier ist Platz für die Fantasie: Gasgrill, Teppanyaki, Kühlschrank, Kühllade, Waschbecken und Gläserspüler – Komfort wie in der Indoor-Küche, eingebettet in die Natur.

Ob für gesellige Treffen mit Familie und Freunden, erholsame Momente der Entspannung oder kulinarische Abenteuer unter freiem Himmel – Deutschmanns Frei.Raum.Möbel bringen Luxus und Komfort in deine Wohlfühlwelt im Freien!

Gerne können Sie unsere Ausstellung in Gabersdorf besuchen. Ein Ort für Inspiration, mit Materialien zum Anfassen und Möbel zum Ausprobieren. Schauen Sie einfach vorbei!

DEUTSCHMANN GESMBH I 8424 GABERSDORF 60
WWW.FREIRAUM-MOEBEL.AT I T: +43 3452 8 23 93

- DAS ALTE WISSEN DER LEUT -

SAMHAIN

ALLERHEILIGEN – BEGINN DES KELTISCHEN JAHRES

DAS KELTISCHE FEST SAMHAIN WAR EINES DER VIER GROSSEN EREIGNISSE IM JAHRESKREIS DIESES NATURVERBUNDENEN VOLKES. NACHDEM DIE KELTEN IM MAI MIT BELTANE DEN SOMMERANFANG UND IM AUGUST MIT LUGHNASAD DAS LICHTFEST GEFEIERT HATTEN, STAND SAMHAIN AM BEGINN DER DUNKLEN JAHRESZEIT.

Ende Oktober, wenn die Bäume kahl sind, geht es in den besinnlichen November. Es ist die Zeit, um sich mit den Themen Tod und Neubeginn zu beschäftigen. Man besinnt sich auf seine eigenen Wurzeln und gedenkt seiner Ahnen. Es ist das Ende allen pflanzlichen und teilweise tierischen Lebens auf Mutter Erde. Die lange Winterpause beginnt nun. Der Jahreskreislauf schließt sich hier. Der Frühling ist der „jungen Frau-Göttin" zugeordnet, der Sommer der „Muttergöttin“ und das letzte Drittel des Jahres der „Weisen Alten-Göttin". Kräuter wurden nach Samhain nicht mehr gesammelt, da sie nun viel weniger Kraft enthalten. Dafür sammelte man nun verschiedene Hölzer und Wurzeln, denn diese enthalten noch die Wärme und Kraft des Sommers.

Die Nacht zum 1. November bedeutete bei den Kelten die Grenze zum Winter und zur Finsternis. Auch die Grenze zur Anderswelt, zur Totenwelt, war in jener Nacht besonders durchlässig. So glaubten sie, dass sich die Hügel der Feen öffnen und dieselben den Menschen erscheinen konnten. Unter den Feen verstanden die Kelten die Repräsentanten der Vorzeit, die in den uralten Grabhügeln wohnten. Die Seelen der Toten waren mit ihnen verbunden. Zu Samhain also öffneten sich die Tore zur Unterwelt und ihre Bewohner erschienen den Lebenden, um sich mit ihnen zu verbinden. Genau dies ist auch die Bedeutung des Wortes „Samhain“ oder „Samuin“: Vereinigung.

Auch andere antike Völker wie die Römer und Griechen feierten Feste, die den Seelen der Toten geweiht waren. Bei allen diesen Festen kam es darauf an, die Bewohner der Unterwelt zu besänftigen oder ihre Gunst zu gewinnen. Feuer wurden entzündet und Menschen sowie Tiere schritten durch das Samhain-Feuer – ein Ritual der Reini-

gung. Ähnlich wie zu Beltane nahmen die Menschen später die Glut des Feuers mit nach Hause, um ihre eigenen Herdfeuer neu zu entzünden.

Ein weiterer Brauch bestand darin, den Verstorbenen kleine Gaben auf die Gräber zu stellen, um sie gnädig zu stimmen. Auch in christlichen Zeiten, als Samhain allmählich zu Allerheiligen (Halloween) wurde, hielt sich dieser Brauch. Allerheiligengestecke sind ein Beispiel dafür. Bis ins 19. Jahrhundert praktizierte man das Ritual, Essens- und Getränkegaben vor die Haustür zu stellen. Heute werden mancherorts Seelenkuchen und Allerseelenbrötchen gebacken, in unseren Breiten ist der Allerheiligenstritzel etabliert und weltweit ziehen die Kinder, um Gaben bettelnd, von Tür zu Tür. Die Wandlung von Samhain zu Allerheiligen bzw. Halloween erfolgte irgendwann zwischen dem 7. und 9. Jahrhundert nach Christus. Die christliche Kirche wollte die alten heidnischen Bräuche der Bevölkerung ausrotten, ohne jedoch die Einheimischen allzu sehr vor den Kopf zu stoßen. Also gab sie dem Fest einen christlichen Sinn und machte es zum Ehrentag aller Märtyrer, Heiligen und Verstorbenen. Die alten Bräuche übernahm man jedoch in etwas abgewandelter Form, und schon war aus Samhain Halloween geworden! Der Brauch des Verkleidens entstand vermutlich aus Furcht vor den Besuchern aus der anderen Welt. Je abstoßender die Verkleidung war, desto eher bestand die Chance, die Geister damit zu verjagen.

BREITENTHALER

fotos | elena egger

möbelbau breitenthaler gmbh
fon: + 43 3452 82723 6
servus@breitenthaler.at
www.breitenthaler.at

SONDERAUSSTELLUNG

„Götterspeisen – Römische Lebensmittel für Leib und Seele“

ZU SEHEN BIS 31. OKTOBER 2023

Das Tempelmuseum hütet ein 6.500 Jahre umfassendes archäologisches Erbe und zeigt Fundstücke aus rund 70 Jahren Forschungsarbeit: römische Tempelarchitektur, Statuen, Münzen und vieles mehr. Das Freigelände mit dem römischen Kräutergarten gibt Einblicke in die Pflanzenwelt der Antike und macht Geschmack auf die Sonderausstellung „Götterspeisen – Römische Lebensmittel für Leib und Seele“. 15 Schilder beschreiben ausgewählte Bäume sowie Würz- und Heilkräuter anhand von Quellen römischer und griechischer Autoren.

Das Wissen um die verborgenen Eigenschaften der Heil- und Würzkräuter wurde bereits in der Antike von großen Ärzten und Gelehrten gesammelt und aufgezeichnet. Der griechische Naturforscher und Schüler des Aristoteles, Theophrastos von Eresos, verfasste mit der historia plantarum bereits im 4. Jahrhundert v. Chr. eine Studie zur Naturgeschichte. Im 1. Jahrhundert n. Chr. katalogisierte der griechische Arzt Dioskurides in seinem Werk de materia medica mehr als 600 pflanzliche Heilkräuter. Mit dem Kochbuch des Marcus Gavius Apicius (de re coquinaria, 1. Jahrhundert n. Chr.) ist uns eine Sammlung von 478 Rezepten zugänglich, die von ausgefallenen Rezepten mit Flamingo- oder Haselmausfleisch bis zu alltäglichen Speisen wie Bohneneintopf reichen. Columellas lange Liste mit Gemüsepflanzen (rei rusticae libri duodecim, 1. Jahrhundert n. Chr.) macht deutlich, welch wichtigen Platz die Ernährung aus dem eigenen Garten für die Römer und Römerinnen hatte. Er empfiehlt auch, Gärten mit Blumen zu bepflanzen, um Farbe und Abwechslung im Garten zu haben. Die Rose zählte neben dem Veilchen mit Abstand zu den begehrtesten Blumen der römischen Welt. Sie diente als Opfergabe für Schreine und Hausaltäre, zur Besänftigung der Totengeister und als Grabschmuck. Rosenblätter verfeinerten Mahlzeiten und aromatisierten den Wein.

Unter allen Gemüsepflanzen, die in der römischen Welt gegessen wurden, hatte der Kohl die größte Bedeutung. Bereits in der Antike wurden aus den wilden Kohlarten Rot- und Weißkohl, Spitzkohl oder Wirsing, aber auch Grün- und Rosenkohl, Blumenkohl und Broccoli gezüchtet. Cato der Ältere (de agri cultura, 3./2. Jahrhundert v. Chr.) widmete dem Kohl in seinem Buch über die Landwirtschaft ein ganzes Kapitel. Kohl galt als Heilmittel gegen alle möglichen Krankheiten, von Geschwüren bis zu schlechter Verdauung.

Auszug aus Cato „De agri cultura – Über die Landwirtschaft“, Kapitel 165: Über den Kohl, wie viele Heilkräfte er enthält. „Es ist der Kohl, der alle Gemüse übertrifft. Iss ihn gekocht oder roh; wenn du ihn roh isst, tunke ihn in Essig ein. Wunderbar fördert er die Verdauung, bewirkt einen guten Stuhlgang, und der Urin wird gegen alle möglichen Beschwerden helfen. Wenn du bei einem Gastmahl viel trinken und mit Appetit essen willst, iss vor dem Mahl so viel rohen Kohl aus dem Essig(topf), wie du willst, und ebenso iss, wenn du gespeist hast, etwa 5 Kohlblätter: Das wird dich (so) wiederherstellen, als habest du nichts gegessen, und du wirst so viel trinken können, wie du willst.“

VERANSTALTUNGSHINWEISE

24. September 2023
Tag des Denkmals: 15:00 Uhr
Führung „curriculum Templi“– Vom Tempel zum Museum mit Dr.in Ursula Pintz

7. Oktober 2023
Lange Nacht der Museen: 18:00-21:00 Uhr
Brotbacken und Backen einer „römischen“ Pizza mit dem Lehmbackofen, Living History mit Schautisch. Archäologin Lydia Valant führt ins römische Alltagsleben.

www.tempelmuseum-frauenberg.at

FORTSETZUNGSGESCHICHTE

Wenn's zwickt und klemmt

Jahrhundertelang waren die Menschen bei Krankheiten auf die Heilkraft der Natur angewiesen. Immer wieder gab es besondere Persönlichkeiten, die durch ihr Wissen um die Heilkraft von Kräutern und Pflanzen vielen helfen konnten und sich so in die Geschichte mancher Region einschrieben. Eine dieser Wunderheilerinnen war die „Wirlin". Von ihrer Urenkelin ***Edith Maschutznig, geboren 1942****, erfahren wir ihre Geschichte.*

FORTSETZUNGSGESCHICHTE

Wenn's zwickt und klemmt

Meine Urgroßmutter Maria Geihs (1860-1923) war und ist noch heute als Wunderdoktorin und Kräuterfrau in den Geschichten der Menschen verankert. Viel hat sie gewusst und vielen hat sie damit geholfen. Gekannt haben die Menschen sie aber unter ihrem Vulgonamen „Wirlin". Um zu verstehen, warum sie dermaßen viel Wissen über Kräuter und deren Heilkraft besaß, müssen wir in der Vergangenheit aber noch viel weiter zurück reisen, zu ihren Großeltern mütterlicherseits. Johann und Magdalena Geihs brachten im Jahr 1821 ein Mädchen, Margaretha, auf die Welt. Dieses Dirndl kam mit neun Jahren zu einem Arzt nach St. Andrä im Lavanttal. Viele Jahre war sie dort und eignete sich hier jenes Heilwissen an, das sie später an ihre Tochter weitergab. Margaretha bekam mit 40 Jahren, genau am 25. März 1860, eine Tochter, die sie Maria taufte und die später zur „Wirlin" wurde. Man wohnte damals noch in Kärnten, der Vater war angeblich Zimmermann, aber geheiratet haben sie nie. Als ihr Arbeitgeber, der Arzt, 1869 starb, zog Margaretha mit ihrer Tochter nach Köflach. Hier wuchs Maria nun auf und bereits mit 15 Jahren trat sie in den Dienst, wie es in ihrem Dienstbotenbuch von 1876 belegt ist. Bereits ein Jahr später wurde sie selber Mutter. Geheiratet hat sie nie, denn alle ihre insgesamt fünf Kinder trugen den Familiennamen Geihs. Gelebt haben sie in Köflach im sogenannten Lindenhof, und das in ärmlichen Verhältnissen.

Es war die Zeit, als der Höller Hansl in der Steiermark und weit darüber hinaus aufgrund seiner Naturheilmethoden große Berühmtheit erlangte. In Massen pilgerten die Menschen mit ihren Urinflascherln nach Rachling bei Stainz, um sich helfen zu lassen. So berühmt wie ihr Kollege wurde Maria nicht, doch auch sie besaß das Vertrauen der ländlichen Bevölkerung. Zwischen Lieboch und der Pack vertrauten viele Menschen auf ihren Rat und ihre Hilfe. Die meisten von ihnen hatten selber gerade genug zum Überleben und weil ein Arzt unleistbar und die Krankenversicherung noch in weiter Ferne waren, vertraute man auf

das, was die Natur zu bieten hatte. Wie viel Wertschätzung der „Wirlin“ seinerzeit entgegengebracht wurde, beweist ein Zitat von Hans Kloepfer, der seine „Konkurrentin“ wie folgt beschrieb: „Die Wirlin ist eine weise und weitberühmte Frau ob ihres guten Rufes und heilsamer Mittel für mancherlei Schäden bei Mensch und Vieh“.

„DIE WIRLIN IST EINE WEISE UND WEITBERÜHMTE FRAU OB IHRES GUTEN RUFES UND HEILSAMER MITTEL FÜR MANCHERLEI SCHÄDEN BEI MENSCH UND VIEH“.

Wie von Kloepfer beschrieben, suchte man ihren Rat bei menschlichen Leiden ebenso wie bei tierischen Krankheiten. Sie war der festen Überzeugung, dass der Herrgott in seiner Güte für jedes Leiden ein Kräutl erschaffen hat, und ihre Erfolge bestärkten sie darin. Auch meine Urgroßmutter stellte ihre Diagnosen aus dem Urin, um dann mit der Heilkraft von Blättern, Blüten und Wurzeln die richtige Behandlung zu wählen. Noch heute wird davon erzählt, dass ihre Kräutertees und Essenzen nie ihre Wirkung verfehlten. Die „Wirlin“ war aber auch bekannt dafür, dass sie sich aufopfernd um ihre alten und kranken Patienten kümmerte. War es notwendig, so stellte sie den entlegen wohnenden Kranken die Medizin sogar selber zu. „Hülftrogn“ nannte sie diesen Botendienst. Sie nutzte die Zeit immer wieder zum Sammeln und Graben. Für ihre Hilfe verlangte sie nie Geld oder Lebensmittel, ihr wurden diese Gabe und das Wissen geschenkt und so gab sie es auch weiter. Allzu oft war ein „Vergelt’s Gott“ ihr Lohn. Aber sie nahm sehr wohl an, was man ihr freiwillig gab, denn sie hatte ja auch fünf Kinder zu versorgen.

Sie stellte aber auch Medizin her mit Ingredienzien, die sie in der Apotheke kaufte oder gegen Heilpflanzen eintauschte. Nicht einmal ihren Kindern verriet sie allerdings, um welche Bestandteile es sich dabei handelte. Hingegen sorgte sie dafür, ihr Wissen an die nächste Generation weiterzugeben. Auf dem Weg zu den Kranken, oft hoch hinauf zu weitab gelegenen Höfen, nahm sie die Kinder und später die Enkelkinder mit. Sie nutzte den Anstieg zum Sammeln von Kräutern. War das Körberl voll, setzten sie sich hin und den Kindern wurden die Heilkräfte der gesammelten Pflanzen erklärt. Hatten sie sich alles brav gemerkt, gab es eine kleine Belohnung. Gesammelt wurden beispielsweise Frauenmantel, Johanniskraut, Thymian, Augentrost, Arnika und vieles mehr. Über die Art und Weise, wie sie ihre Tinkturen und Salben zubereitete, ist nicht viel bekannt, einzig an die Zubereitung ihres „Burrisafterls“ konnte sich meine Mutter, ihre Enkelin, noch vage erinnern.

Dafür schnitt die Urgroßmutter gartenfrischen Porree ganz fein zusammen, gab ihn in ein Rexglas, übergoss es mit Wein und stellte das Behältnis verschlossen für drei Tage in die Sonne. Danach wurde es durch ein Leinentuch gesiebt und abgefüllt. Das Saftl half bei hohem Blutdruck, allerdings nur, wenn die Patienten nicht mehr als ein Stamperl pro Tag tranken. Erzählungen gibt es auch noch von ihrer „Ganstersalbn“, die als Zugsalbe eine famose Wirkung gehabt haben soll; von den Ingredienzien sind nur mehr Lärchenpech und Hirschtalg überliefert. Allerdings sollen ihr laut Erzählungen weder Abszesse noch Fingerwurm oder Hühneraugen widerstanden haben. Überliefert ist außerdem, dass sie dem Hollerschnaps eine besondere Heilwirkung zuschrieb. Sie empfahl ihn für „innen und außen“. Bei Zahn- und Halsweh wurde damit gespült, bei Kreuzschmerzen rieb man sich damit ein und für verschlagene Winde und Hartleibigkeit wurde er in Maßen getrunken. Nicht umsonst hatte sie in ihrer Kredenz immer ein Flascherl dieses Heilmittels parat.

Mit welchen Mitteln die „Wirlin“ andere Leiden kurierte und wie sie mit Kinderkrankheiten umging, erzählt uns ihre Urenkelin Edith Maschutznig im zweiten Teil unserer Geschichte. Darin erfahren wir auch, wie sie immer wieder wegen Kurpfuscherei angezeigt wurde und wie sie einige Male dem langen Arm des Gesetzes entkam. Zu lesen in der Weihnachtsausgabe von ...der Steirer Land...!

WOAßT AS NOCH?

ÜBER HUNDERTE, JA SOGAR TAUSENDE VON JAHREN ERFUHREN DIE WERKZEUGE DES TÄGLICHEN GEBRAUCHS ZWAR EINE STÄNDIGE WEITERENTWICKLUNG, ABER KAUM EINE ENTSCHEIDENDE VERÄNDERUNG. ERST IM LETZTEN JAHRHUNDERT WURDEN VIELE UNSERER HILFSMITTEL DURCH TECHNISCHE ERRUNGENSCHAFTEN ABGELÖST UND BEGINNEN SEITDEM LANGSAM IN VERGESSENHEIT ZU GERATEN. ERINNERN SIE SICH NOCH AN DEN VERWENDUNGSZWECK NACHSTEHENDER WERKZEUGE?

1) Kohlebügeleisen

Im späten 19. Jahrhundert wurde das Kohlebügeleisen entwickelt, in dessen vergrößerten Hohlraum glühende Holzkohle auf den dort befindlichen Rost gefüllt wurde. Dies ermöglichte ein langes kontinuierliches Bügeln. Sollte die Temperatur zu niedrig werden, konnte man weitere Kohle nachfüllen. Die Abgasentsorgung erfolgte mittels eines Auspuffs.

2) Wäschemangel

Bei einer Wäsche- oder Kaltmangel handelt es sich um eine Maschine, die ab dem 19. Jahrhundert zum Glätten von Wäsche verwendet wurde. Der Druck zum Glätten wird von einem mit Steinen gefüllten Kasten über den Rollen erzeugt.

3) Bügelmaschine

Einen großen Fortschritt stellte die Bügelmaschine dar. Ihr Grundprinzip ist dem der Mangel gleich, jedoch wird der Druck mittels Stellschrauben erzeugt und die Bedienung erfolgt über das Antriebsrad.

4) Elektrobügeleisen

Die Anfänge des Elektrobügeleisens lassen sich bis in die 1890er Jahre zurückverfolgen, aber es dauerte noch Jahrzehnte, bis es sich etablieren konnte. Mit der Elektrifizierung der Haushalte ergab sich die Möglichkeit, das Bügeleisen elektrisch zu beheizen. Voraussetzung für den Einsatz eines Elektrobügeleisens war die Verfügbarkeit von „Kraftstrom“.

5) Flacheisen

Flacheisen sind seit dem 15. Jahrhundert bekannt. Sie bestanden aus einer massiven Metallplatte mit Griff, die auf einer Feuerstelle erhitzt wurde. Die Bügelfläche musste mit einem Schaber ordentlich gesäubert werden, ansonsten wurde in die Wäsche alles eingebrannt, was auf der Herdplatte war.

6) Blockeisen

Bei einem Blockeisen handelt es sich um ein aus Eisen oder Stahl geschmiedetes oder gegossenes Volleisen. Sie sind oft über 5 Kilo schwer und damit ein reines „Männerbügeleisen“, das typischerweise in einer Schneiderwerkstatt zum Einsatz kam. Der Vorteil gegenüber Flacheisen war die deutlich höhere Wärmekapazität.

7) Glühstoffeisen

Flexibel befüllbar war das Glühstoffeisen. Von der Holzglut bis zu „Woazzepfen“ ließ sich das Eisen mit allem beheizen, das Hitze abgab.

8) Ochsenzunge

Das Ochsenzungen- oder Bolzeneisen besteht aus einem Gehäuse und einem Bolzen. Dieser eiserne Stachel wurde im Feuer erhitzt und rückseitig in den Hohlraum eingeführt, um die Sohle zu erhitzen. Der Bolzen lag auf einem oder mehreren Graten und nicht direkt auf dem Boden des Kastens, da andernfalls die Bodenplatte zu heiß geworden wäre.

Die Wäscherin

LÄNGST VERGESSEN SIND SO MANCHE BERUFE, DIE VOR WENIGEN JAHRZEHNTEN NOCH GANG UND GÄBE WAREN UND DAFÜR SORGTEN, DASS DER EINE ODER ANDERE EINE GRUNDLAGE HATTE, UM SEIN AUSKOMMEN FRISTEN ZU KÖNNEN.

Die Arbeit einer Wäscherin war in früheren Zeiten sehr hart und trotz der extrem schweren körperlichen Arbeit war ihr Ansehen sehr gering. Bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts musste das Wäschewaschen von Hand erledigt werden – es gab weder moderne Waschmittel noch -maschinen. Stoffe und Kleidungsstücke waren früher schwerer als heute und das umso mehr, wenn sie mit Wasser vollgesogen waren. Empfindliche Textilien mussten sorgfältig behandelt werden. Mitunter mussten Spitzen und Borten vor dem Waschen abgetrennt, separat gewaschen und später wieder angenäht werden. Schon allein das Wasser fürs Waschen heranzuschaffen und zu erhitzen, dauerte seine Zeit. So begann der Waschtag früh. Auch waren die Farben oft nicht von großer Beständigkeit und mussten daher mit speziellen Chemikalien zum Auffrischen oder Schützen behandelt werden. Das Auffrischen der Farben erfolgte beispielsweise durch Backpulver für Lila, Schwefelsäure für Rot sowie Essig und Alaun für Grün. Um Leinen zu bleichen, wurde es in einer Lösung aus Geflügelkot oder altem Urin eingeweicht. Um den Gestank wieder zu entfernen, wurde die Wäsche dann mehrere Male in einem Kräutersud durchgespült.

Einen kleinen Einblick gewährt uns der Katechismus für das feine Haus- und Stubenmädchen von Erna Grauenhorst aus dem Jahr 1897:

Welche Arbeiten kommen nun der Reihe nach bei der großen Wäsche vor? Das Sortieren der schmutzigen Wäsche, mit dieser Arbeit wird in der Regel die große Wäsche eingeleitet. Man sondert zunächst die farbige Wäsche von dem Weißzeug und legt von dem Letzteren die feineren Sachen von den groberen apart. Dann ordnet man die Wäsche in Partien und zwar so, dass die weniger schmutzige immer zuerst in Arbeit kommt. Das Einweichen hat den Zweck, dass

der Schmutz sich erweicht und leichter löst. In einem der Menge der Wäsche entsprechenden großen Zuber legt man die schmutzige Wäsche unten hinein. Man beginnt gewöhnlich mit Frauenhemden, dann kommen Herren- und Frauenbeinkleider, weiße Strümpfe, hierauf die Bettwäsche wie Kissenbezüge, Unterleintücher, Halstücher, Manschetten, Kragen usw. Die feinste Wäsche kommt immer obenauf zu liegen. Tischtücher, Servietten und Handtücher werden in ein anderes Gefäß getan, ebenso die Taschentücher. Küchenhandtücher und dergleichen erfordern einen anderen Zuber, da sie nicht unter die andere Wäsche geweicht werden dürfen. In all die Gefäße gießt man so viel kaltes Wasser, bis die Wäsche davon bedeckt ist. Das kalte Einweichen ist Hauptbedingung, saubere Wäsche zu bekommen. Hat man ein Stück Wäsche mit Oel- oder Fettflecken, so weiche man dasselbe eigens in kaltes Wasser, seife es tüchtig ein und reibe den Waschgegenstand an allen Stellen mit der Hand in kaltem Wasser durch.

Die Arbeit des Waschens geht in folgender Weise vor sich: Frühmorgens ist es das erste Geschäft der Wäscherin, unter dem Waschkessel Feuer anzumachen; ist nun die Wäsche nach der oben beschriebenen Art vorbereitet, so kann gleich mit dem eigentlichen Waschen begonnen werden. Sobald das Wasser heiß ist, mengt man etwas Soda, welches vorher immer eigens aufgelöst werden muss, darunter, und gießt dasselbe in das zum Waschen bestimmte Gefäß. In diese heiße, jedoch nicht kochendheiße Lauge werden nun

die zuerst gewaschenen Stücke gelegt und das sind die feinen. Die kalte Wäsche kühlt das heiße Wasser so sehr ab, dass sie mit den Händen ordentlich bearbeitet werden kann. Ist das Wäschestück sauber, wird es herausgewunden. Die ausgewundenen Stücke werden alle in einen Wäschekorb gelegt. Ist die erste Portion fertig, so wird sehr heiße Lauge nachgefüllt, frische Wäsche eingelegt und so fortgemacht, bis alle Leib- und Bettwäsche herausgewaschen ist.

Ist alle Wäsche eingeseift, so bringe man dieselbe, zuerst die feine, z.B. Taschentücher, Herrenhemden usw., wieder in den Waschkessel, in welchem eine ganz leichte Sodalauge hergerichet ist. Ein Handvoll Soda genügt für einen mittelgroßen Kessel voll Wasser. Zu viel Soda verdirbt die Wäsche, d.h. macht sie gelb und braun. Besondere Beachtung verdient auch das Auflösen der Soda. Dasselbe muß immer erst in einem eigenen Gefäß mit heißem Wasser geschehen und erst, wenn sich jedes Pünktchen aufgelöst hat, schüttet man diese Lauge unter das sich im Kessel befindliche Wasser und rührt das Ganze gut um. Wird diese Vorsicht nicht angewandt, so kann man in die Wäsche braune Laugenflecke bekommen, welche erst nach oftmaligem Waschen wieder verschwinden. Während nun der Rest der weißen Wäsche gewaschen wird, kocht man einen Kessel voll nach dem anderen aus, bis alles gar ist. Jedes Stück ist gut auszuwinden, da sonst zu viel Lauge zurückbleibt, welche der Wäsche einen üblen Geruch verleiht. Hat man genügend Geschirr, so legt man wieder Stück für Stück in ein solches und schüttet kochendheißes, reines Wasser darüber. Der nächste Vorgang nach dem Waschen ist das Seifen oder Spülen der Wäsche. Zu diesem Zweck werden die offenen Wäschestücke in Zuber oder Wannen, welche mit reinem, kaltem Wasser gefüllt sind, gebracht und darin leicht durchgespült/gestreift, um sie von dem anhaftenden Seifenschaum zu befreien. Diese Operation muß zweimal mit reinem Wasser vorgenommen werden, am zweckmäßigsten und gründlichsten da, wo die Verhältnisse es erlauben, in Fluss- oder Bachwasser, ein drittes Mal nach erneutem Wasserwechsel wird geblaut. Das Blauen der Wäsche ist ein leichtes Färben der bereits gespülten und völlig seifenfreien Wäsche, um dem weißen Zeug den bläulichen Ton wiederzugeben, welchen er ursprünglich neu besaß.

Das Auswringen der Wäsche wird von Hand besorgt, man hüte sich davor, die Wäschestücke zu stark zu drehen oder zu winden, sondern lasse lieber eine größere Menge Feuchtigkeit in dem Gewebe zurück, wobei man weiter keine Gefahr läuft, als dass die Wäsche einen Tag mehr zum Trocknen braucht. Beim Aufhängen der Wäsche im Freien muss obendrein darauf geachtet werden, dass sie nicht gestohlen wird. Danach muss die Wäsche noch gestärkt und gebügelt werden.

SAUBERE ENERGIE

...denn der nächste Winter kommt bestimmt!

„Grün" ist nicht nur die Logofarbe des Lagerhauses, sondern grün sind auch sämtliche Intentionen in Richtung erneuerbarer Energie. Dabei geht es nicht allein darum, als Lieferant die Bedürfnisse der Kunden zu befriedigen, sondern ebenso um saubere, kurze und energieeffiziente Auslieferungsmöglichkeiten.

Ungebrochen hält der Trend zu erneuerbaren Energien an. Zum Wohl unserer Umwelt werden diese Maßnahmen durch Förderungen unterstützt. Die entsprechenden Heizanlagen sind perfekt ausgereift und bieten ihren Benutzern neben einem positiven Umweltgedanken auch jeglichen Komfort. Die bereitgestellten Förderungen tragen dazu bei, dass ein Umstieg sehr attraktiv ist. Die laufenden Kosten garantieren, dass sich beispielsweise eine Pelletsanlage binnen weniger Jahre amortisiert.

Doch damit nicht genug: Unser Lagerhaus macht sich auch Gedanken darüber, wie es sein Angebot umweltschonend ausliefern kann. Dieser Anforderung trägt man mit einem modernen Pellets-Zustell-LKW Rechnung. Bis zu 19 Tonnen werden damit effizient im Nahverkehr zugestellt. Ebenso sorgt man durch kurze Wege und regionale Lieferanten dafür, dass der CO2-Abdruck bei der Beschaffung Ihres Brennstoffs so niedrig wie möglich gehalten wird.

Ganz gleich, ob Sie mit Pellets einfach und nachhaltig heizen, ob Sie den ökologischen Weg mit Holzbriketts beschreiten oder mit Brennholz kostensparend für wohlige Wärme sorgen, die Kraft fürs Land, das Lagerhaus Gleinstätten – Ehrenhausen – Wies, berät Sie individuell und maßgeschneidert, welcher Brennstoff und welche Heizanlage Ihnen den größten Nutzen bringen. Nicht umsonst agieren wir umweltfreundlich, sorgen dafür, dass die Wertschöpfung für die Region in der Region bleibt, und sind um das größtmögliche Wohl unserer Kunden bemüht.

BRENNSTOFFEINLAGERUNG, ENERGIEBERATUNG, HEIZUNGSUMSTELLUNG
ALLES AUS EINER HAND, ALLES MIT DER KRAFT FÜRS LAND
– LAGERHAUS I ENERGIE

UNSER LAGERHAUS

Die Kraft fürs Land

Gleinstätten-Ehrenhausen-Wies
Tel.: 03457/2208-0 www.lagerhaus-gleinstaetten.at

FORTSETZUNGSGESCHICHTE

Wenn Heimat viele Namen hat

*Während wir im ersten Teil der Geschichte von **Franz Skringer** erfuhren, wie seine Kindheit bis zur Firmung verlief, erzählt uns seine **Tochter Gisela Lappi** in der Fortsetzung davon, wie ihr Vater in die Arbeitswelt einstieg, die Liebe fand und dass es noch einige Zeit dauerte, bis er an jenem Ort ankam, der für ihn schlussendlich „Heimat" hieß.*