

EINS

REGION
GRAZ
www.regiongraz.at



Skyline von Frohnleiten

ADVENTZEIT IN DER ERLEBNISREGION GRAZ

Die Erlebnisregion Graz hat
32 Mitgliedsgemeinden – und ist
doch *EINS* ...



Das Beste vom Advent: Das sind
die Höhepunkte der
Vorweihnachtszeit in und um Graz.

Vom Urknall bis zur Zukunftsvision

Ab 15. November gehen bei Lumagica in Frohnleiten wieder die Lichter an. Das diesjährige Motto: „Zeitreise“.



Wenn am Golfclub Murhof nur ein Licht angeht, ist das ein Caddy mit Aufblendlicht. Wenn dort Tausende Lichter angehen, dann hat Lumagica wieder seine Pforten geöffnet. Vom 15. November bis 6. Jänner ist Frohnleitens Lichterpark im Zeitreisefieber. Der magisch funkelnde 1,5 Kilometer lange Rundweg beginnt beim Urknall und führt weiter durch prähistorische Welten, vorbei an überlebensgroßen Lichtskulpturen bis zu einer atemberaubenden Zukunftsvision. Ein erhellendes Erlebnis für die ganze Familie! ❤️
— lumagica.com/frohnleiten

Editorial

Das Einmal*EINS* der Erlebnisregion Graz

Im Advent darf man ruhig auch mit etwas wikipedischem Wissen glänzen. Falls Sie bei der nächsten Weihnachtsausgabe der Millionenshow in die Verlegenheit kommen, als Telefonjoker erhalten zu müssen und Armin Assinger Ihnen die Frage stellt, wie viele Mitgliedsgemeinden die Erlebnisregion Graz hat, können Sie nach Lektüre dieser Beilage zauderfrei und zielsicher antworten: 32! ChatGPT scheint sich da übrigens nicht so sicher zu sein. Da variieren die Angaben zwischen 12, 15, 30 und 36, je nach Uhrzeit, zu der man die Frage stellt. Was ein untrüglicher Beleg dafür ist, dass mit künstlicher Intelligenz derzeit nicht nur kein Staat, sondern nicht einmal eine Region zu machen ist.

Aber lassen wir die Zahlenspiele stecken. Im Sinne der emotionalen Intelligenz (EI) lautet die richtige Antwort, dass die im Herzen der Steiermark gelegene Erlebnisregion Graz *EINS* ist. Von der ehemaligen Bergbaustadt Köflach bis zur gesundheitsfördernden Laßnitzhöhe, vom romantischen Frohnleiten bis zum abenteuerlustigen Kalsdorf und zur Landeshauptstadt selbst bietet die Erlebnisregion Graz Abwechslung und Vielfalt, Kultur und Sport, Stadt und Natur, Geschichte und Moderne, GenussHauptstadt, eine Therme, weiße Pferde, Almen, Kirchen, Skigebiete und Kulinarik. Und der Advent, der hierzulande gern als fünfte Jahreszeit bezeichnet wird, lässt das kokette Wechselspiel zwischen Stadt und Land in einem zusätzlich einigenden festlichen Glanz erstrahlen. Lassen Sie sich weder von KI noch von falschen Telefonjokern etwas anderes *EINS*sagen!

— Die Redaktion der Erlebnisregion Graz



Hier hol ich mir Adventstimmung!



Im Dezember hole ich mir die perfekte Adventstimmung in der Natur, etwa auf der Gleinalm. Der Monat ist für mich nicht nur eine Zeit der Vorfreude auf Weihnachtsfeiern und schöne Zusammenkünfte, sondern auch eine wichtige Phase der Entschleunigung. Um das Jahr in Ruhe ausklingen zu lassen, genieße ich besonders lange Spaziergänge im Schnee, am liebsten mit meinem Mann und unserem Hund. Auch das Waldbaden hilft mir dabei, die Hektik des Alltags hinter mir zu lassen und den Zauber der Winterlandschaft in vollen Zügen zu genießen.
Birgit Lill, curatorische Leitung Klanglicht



Ich liebe es, in der Stadt zu flanieren, mich treiben zu lassen ohne vordefiniertes Ziel. Und das ist für mich in der Adventzeit besonders schön. Auch wenn man sich nicht ins Getümmel der Märkte begibt – es ist reizvoll, von einem Platz zum anderen zu spazieren und dabei die kleinen Gassen zu nutzen. Besonders freue ich mich aber auch auf die Adventveranstaltung „Tannengraß und Lebzeltstern“ im Freilichtmuseum Stübing. Ich glaube, das kann ein wirklich schönes und stimmungsvolles Erlebnis werden, und vielleicht gibt es ja dieses Jahr ein paar Schneeflocken dazu.
Diana Brus, La Strada



Ich bin auch in der Vorweihnachtszeit sehr gerne mit meiner Familie in der Natur unterwegs, und gerade wenn die Tage immer kürzer werden, ist die zauberhafte Lichterwelt von Lumagica ein ganz besonderes Ausflugsziel für uns. Nach dem Spaziergang durch den Lichterpark trinken wir noch gerne einen heißen Punsch am offenen Feuer des kleinen Weihnachtsmarktes. Heuer bin ich auch schon sehr auf den neuen Weihnachtsmarkt am Karmeliterplatz in Graz gespannt.
Wolfgang Mally, FSM Events



Die Erlebnisregion Graz hat neben dem großartigen Advent-Angebot in der Landeshauptstadt auch in Graz-Umgebung sowie der Lipizzanerheimat kleine, feine Weihnachtsmärkte zu bieten. Um der Hektik und dem Vorweihnachtstrubel zu entfliehen, empfehlen wir unsere Advent-Ausflugsfahrten, die zu manchem Geheimtipp führen und garantiert auf die Magie der Weihnachtszeit einstimmen!
Sylvia Loidolt, Vorsitzende & Susanne Haubenhofer, Geschäftsführerin der Erlebnisregion Graz



Wir sind unterm Jahr wahnsinnig viel unterwegs und oft ist es wild, laut und bunt. Gerade um Weihnachten ist dann häufig ein bisschen Zeit, um sich mit Freunden zu treffen, und das mach ich tatsächlich gerne auf einem Weihnachtsmarkt. Da brauch ich dann nicht mehr Party, Konsumwahn und Glühweinxesse; am liebsten ist mir eine kleine Oase mitten in der Stadt. Der Adventmarkt am Eisernen Tor wird heuer ja ganz neu aufgestellt und verspricht „Rückkehr und Einkehr“. Sowas liebe ich.
Christian Stani, Alle Achtung



Die Grazer Winterwelt ist ein Muss in der Vorweihnachtszeit! Der Eislaufplatz mitten in Graz bietet die perfekte Mischung aus sportlicher Aktivität und weihnachtlichem Ambiente. Ob mit Familie oder Freunden – hier kann man unbeschwerte Stunden verbringen und die festliche Stimmung genießen. Ideal für eine kleine Auszeit vom Weihnachtsstress, und die Bewegung an der frischen Luft hilft auch noch, die Abwehrkräfte zu aktivieren!
Astrid Perna, iVents Kulturagentur

Inhaltsverzeichnis

EDITORIAL	<u>03</u>
ADVENTMÄRKTE IN UND UM GRAZ	<u>06–11</u>
KLEINE, FEINE SKIGEBIETE	<u>12 – 13</u>
DIE VOLLMUNDKÜCHE	<u>14–17</u>
900 JAHRE STIFT REIN	<u>18–19</u>
TIPPS FÜR DEN ADVENT	<u>20–21</u>
„LÖSSELN“ IN STÜBING	<u>22–23</u>

Wir sagen euch an den lichten Advent

Wenn die Tage kürzer werden, lassen wir das Licht auf andere Art und Weise in unsere Herzen: über mitmenschliche Wärme und glitzernde Adventmotive | Von Nina Wessely



Die Erlebnisregion Graz wünscht ein frohes Fest und leuchtet im Advent strahlender denn je.

Region Graz | studio draussen

Harry Schiffer, Hinterleitner, Region Graz | Robert Mäbach

Lichte Momente gibt es besonders vor Weihnachten in Graz so einige. Ab 21. November leuchten die Innenstadt wie auch das Umland wieder in goldigen Tönen. Wir freuen uns darauf.

Hand aufs Herz: Der Winter kann schon manchmal gehörig nerven. Zum Glück hat der findige Mensch seine Taktiken entwickelt, um die dunkle Jahreszeit zu erhellen. Und das so, wie es uns als soziale Wesen am besten zu Gesichte steht: von innen und außen. In Graz mit einem Potpourri an heiligen Adventmärkten im hellen Lichterglanz, auf denen dem geselligen Beisammensein und gemeinsamem Lachen ganz viel Platz eingeräumt wird.

Wenn der Johann das sieht

Noch einmal Hand aufs Herz: Die Menschen, die angesichts der glitzernden Weihnachtslichter über Graz die Kameras zücken: Touristen, aber auch viele Einheimische, die unsere schöne Stadt besuchen – auch ich gehöre dazu. Jedes Jahr aufs Neue befällt mich diese Freude beim Anblick der Lichter in der Herrengasse und ich frage mich, ob die Christbäume in der Schmiedgasse wohl wieder verkehrt hängen.

Die Adventbim ist dabei ein Coup, für den wohl jemand einem Kinderwunsch besonders gut gelauscht hat. Und sollten Sie in solch kleiner, feiner Begleitung sein: Geben Sie sich der Weihnachtsfreude hin. Sie werden sehen, gleich ist es gar nicht mehr so kalt, sondern die Freude strahlt hell wie die Kindergesichter im Advent-Bummelzug oder vor den jeden Jahr wieder mehr als gelungenen Schaufenstern der Konditorei König in der Sackstraße bzw. der Boutique Ferdinand Haller in der Herrengasse.

Was natürlich auch hilft, ist, sich von innen zu wärmen. Glühwein und Punsch sind dann die Getränke der Stunde. Was hätte wohl unser lieber Erzherzog Johann, der erste Tourist der Steiermark, dazu gesagt, dass sich Menschen vor seiner geliebten Mineraliensammlung im Joanneumsviertel versammeln? Er wäre begeistert gewesen und hätte wohl mit von der Partie sein wollen. Am Adventmarkt geht die Liebe zum



Weihnachtsbeleuchtung

Auf das illuminierte Graz dürfen wir uns ab 21. November freuen.



Dufter Karmeliterplatz

Ein romantisches Adventdorf aus kunstvollen Lichtinszenierungen erwartet Weihnachtsbegeisterte dieses Jahr erstmals am Karmeliterplatz.





Der Christbaum am Hauptplatz

stammt dieses Jahr aus dem malerischen Ausseerland und kann ab 30. November beleuchtet bewundert werden.



Winter Wonderland

Der Adventmarkt mit regionalen Weihnachtswaren erstrahlt heuer im neuen Lichtkonzept inklusive Weihnachtsbaum in der Mitte des Mariahilferplatzes.

Wein, die auch Erzherzog Johann teilte, in die heiße Phase über. Glühwein wärmt von innen, gute Gespräche und Geselligkeit von außen. Denn gerade zur Weihnachtszeit, da vermag die eine oder andere angezündete Kerze oder ein Wiedersehen nach langer Zeit am Adventstand uns wieder daran erinnern, dass wir doch der sozialen und lange nicht rein rationalen Spezies Mensch angehören.

So duftet Weihnachten

Die dabei eine Spezies darstellt, die sich auf ihre Sinne und ihre Neugier, stets Neues entdecken zu wollen, durchaus verlassen darf. Im heurigen Advent gibt es für das Auge etwas Neues zu lernen. Am Karmeliterplatz zum Beispiel: Ebendort erfreut ein romantisches, ländliches Weihnachtsdorf mit einem Labyrinth aus ca. 20 duftenden Lärchenholz-Hütten und kunstvollen Lichtinszenierungen die optischen Sinne. Eine kunstvolle Dekorationsinsel und eine Bühne mit imposantem Skyliner-Schirmsystem runden das Angebot ab. Nicht zu vergessen: der fantastische Blick auf den Uhrturm, der in diesen Nächten besonders hell über der Stadt strahlt.

Ich freue mich ehrlich darauf, wenn die Stadt bald wieder etwas mehr in Watte gepackt ist und Umgangstone trotz des stressigen Quartals weicher werden. Weil: Wir besinnen uns. Der wirklich wichtigen Dinge. Und da sind gute Gesellschaft und gemeinsames Lachen ganz obenauf. Und wenn das Ganze dann noch im weichen Licht einer Adventbeleuchtung stattfindet, wie soll man sich dann nicht an seiner wunderbaren Stadt erfreuen?

Eines der feinsten Dinge daran, dass Graz auch als Landeshauptstadt noch ihr persönliches Flair erhalten hat, ist, dass einen so ein feiner abendlicher Spazier-



gang an so gut wie alle gesteckten Ziele bringt. Und man die glitzernden Adventlichter der Stadt auch noch von ganz ruhigen Orten aus, unweit der Märkte, genießen kann. Beispielsweise vom Grazer Uhrturm aus. Von dort könnte man nach dem herrlichen Blick über die glitzernde Stadt etwa die Stiegen zum Schlossbergplatz hinabsteigen und eine Murüberquerung wagen – um dort volley und ungebremst ins Winter Wonderland am Mariahilferplatz einzutauchen. Hier hat man eine etwas hippere Vorstellung von Advent; „Last Christmas“ ist hier in keiner Playlist.

Teeseegen ahoi

Überhaupt sind alle 16 prachtvollen Grazer Adventmärkte leicht fußläu-

fig erreichbar. Ein Stopp bei der mit 35 Tonnen Eis größten Eiskrippe der Welt im Landhaushof, nahe des Hauptplatzes, inklusive. So könnte man, wenn einem die Stiegen nicht zusagen, auch vom Lärchendorf am Karmeliterplatz die Sporgasse hinab flanieren. Am illuminierten Rathaus-Adventkalender sehen, welcher Adventtag heute ist, und weiter in Richtung Grieskindlmarkt spazieren. Hier wacht der heilige Nikolaus als steinerne Statue über seine adventlichen Schäfchen, die am ersten „Green Events Steiermark“-Adventmarkt ihren nachhaltigen Tee und Wein schlürfen.

Denn der Grieskindlmarkt führt heuer die Riege der nachhaltigen Märkte an. Sowohl hier als auch auf den Adventmärkten Hauptplatz, Schmiedgasse, Eisernes Tor, Tum-

melplatz, Franziskanerplatz und kleine Neutorgasse, Färberplatz sowie Karmeliterplatz hat man sich 2024 freiwillig dazu verpflichtet, die Kriterien von „Green Events Steiermark“ einzuhalten und somit nachhaltig zu handeln.

Nach einem kräftigenden Schluck Tee aus der Grieskindler-Teekanne und dem Erstehen eines handgemachten Schmuckstücks könnte man beispielsweise am Ufer der Mur ein wenig entlangspazieren und ihrem Rauschen lauschen. Unmittelbar würde man dann über den traditionellen Christkindlmarkt am Franziskanerplatz und einen Blick auf die Zeiger der Uhr am Kloster, oder dem Bemerkten ihrer noch anhaltenden Unpässlichkeit, wieder zurück in die Innenstadt gelangen.



Weihnachtsmarkt olé

Die meisten der 16 Grazer Adventmärkte öffnen ihre Pforten am 22. November 2024.



Grüner-Event-Advent

Einige Adventmärkte der Stadt halten heuer freiwillig die Kriterien der „Green Events Steiermark“ ein und sorgen somit für ein nachhaltigeres Adventvergnügen.



Eiskrippe im Grazer Landhaushof

Mit 35 Tonnen Eis die größte Eiskrippe der Welt
Eröffnung: Samstag, 30. November.



Musik für die Ohren

Die Servicestelle für alle Fragen rund um Lieder und Bräuche öffnet auch diesen Advent ihre Türen: „Büro für Weihnachtslieder“ im Steirischen Heimatwerk, Sporgasse 23.

Loungen und ankommen

Und wer schlendert und plaudert sowie den Lichtern über und neben sich gebührend Aufmerksamkeit widmet, der wird im Umkehrschluss gar nicht mehr wissen, wie er denn nochmal vor diesem großen, beleuchteten „Love Graz“-Fotomotiv gelandet ist. Da bietet sich doch ein Erinnerungsfoto an unsere liebe Stadt mit einem leuchtenden „Ich liebe Dich, Graz“ an, um sich danach getrost die verkehrt hängenden Christbäume in der Schmiedgasse entlangzuhandeln. Dann, kurz bevor die goldenen Weihnachtsdekorationen, die vor langer Zeit die Herrengasse erleuchteten, am Joanneumring aufscheinen, einmal links abbiegen. Und schon ist man am Eisernen Tor.

Eisern und warm

Auch am Eisernen Tor agiert man heuer als „Green Event Steiermark“. Das abgesehen davon, dass man sich ab heuer am Eisernen Tor wieder an all das zurück erinnert, was Advent ursprünglich bedeutete: nämlich Ruhe, Besinnlichkeit und gemütliches Beisammensein. Advent bedeutet „ankommen“. Ankommen bei den Lieben, in der Weihnachtszeit und bei den eigenen Werten. Übrigens eine weitere menschliche Neuerung für 2024: Das Charitykonzept der Adventmärkte sieht vor, dass jeder Adventmarkt ab elf Ständen eine Hütte für eine gemeinnützige Organisation oder einen Verein kostenfrei zur Verfügung stellt. Längst schon weiß kaum noch wer, woher das „Eisern“ im Eisernen Tor kommt. Manche meinen, es käme davon, weil die Türen am ehemaligen Stadttor mit Eisen beschlagen waren, andere sagen, es sei eine Verballhornung des Wortes „äußeres“. Jedenfalls ist das Eiserner Tor in Graz inzwischen längst nicht



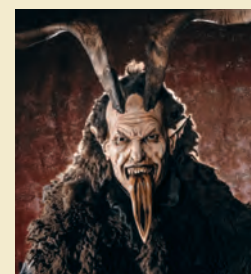
mehr „außen“, sondern integraler Bestandteil der Grazer Innenstadt. Und im Advent bietet es darüber hinaus ein Lichterspektakel für Jung und Alt. Ganz abgesehen davon, dass man vom Podest aus, das auf dem Brunnen des Eisernen Tores aufgebaut wird, einen wunderbaren Blick auf die erleuchtete Herrengasse hat. Und auf die Adventbim, die über und über mit Lichterketten behangen, die Innenstadt durchquert. Dort hechtet jemand mit einem Stapel Bücher aus dem Laden, hier noch schnell eine Stärkung bei der nettesten und lang gedientesten Maronidame der Stadt abgeholt, und weiter geht es für die Shoppingfreunde zum „Central Transfer Point“ Jakominiplatz.

Oder man hält einen Moment inne. Steigt die drei Stiegen auf das hölzerne Podest über dem Brunnen hinauf, dreht sich um und lässt die Lichter der Stadt in sein Herz und in seine Adventerinnerung 2024. ❤️

Stadt Graz | Foto Fischer, Steirisches Volksliedwerk, Region Graz | studio draussen

Adventmärkte rund um Graz

Auch rund um Graz ist 2024 einiges hell Glitzerndes und Festliches los.



Wenn der Krampus kommt

Perchten, Krampus und manchmal sogar der Nikolaus kehren auch heuer wieder in vielen Orten ein. Einige der Termine seien nachstehend genannt, mehr unter:
— www.regiongraz.at/perchten

Premstätten, 16.11., ab 17.30 Uhr | Geistthalsödingberg, 17.11., ab 17 Uhr | Köflach, 23.11., ab 18 Uhr | Frohnleiten, 5.12., ab 17 Uhr | Gratwein-Straßengel, 5.12., ab 18 Uhr

Stadt der Goldenen Mitte

Freudebringende Lichterketten umrahmen im Advent die gesamte Altstadt von Frohnleiten – die Skyline, wenn man so will. In der Innenstadt gibt es einen „Echt Steirischen“ Christkindlmarkt mit Kunsthandwerk und Kulinarik.

🕒 11. bis 15.12.2024
📍 Frohnleiten | Hauptplatz

Barthlmäer Advent in St. Bartholomä

Auch 2024 findet in St. Bartholomä wieder ein Adventmarkt statt. Feinste regionale Kulinarik, gemeinsames Musizieren und Pferdekutschfahrten inklusive.

🕒 Samstag, 14.12. bis Sonntag, 15.12.2024
📍 St. Bartholomä | Alte Kirche St. Bartholomä

Das ist lediglich eine kleine Auswahl an Adventveranstaltungen rund um Graz. Weitere finden Sie auf: www.regiongraz.at/advent



Österreichisches Freilichtmuseum Stübing

Die Workshops zum stimmungsvollen Advent stehen insbesondere bei Familien hoch im Kurs. Selten so harmonische Adventstunden verbracht wie bei „Tannengraß & Lebzeltstern“, Advent wie anno dazumal.

🕒 30.11. / 1.12. / 7.12. / 8.12.2024
📍 Gratwein-Straßengel
Österreichisches Freilichtmuseum Stübing

Bergadvent mit Fackelzug

Eine ländliche Adventgeschichte im weststeirischen Dialekt führt die Theatergruppe Pack im Bergdorf Pack auf. Adventkranzsegnung und ein Fackelzug zum Dorfplatz inklusive. Das wird feierlich.

🕒 Samstag, 30.11.2024, ab 15.30 Uhr
📍 Hirschegg-Pack | Pack (Ort)

Weihnachtsreisen in die Region

Einige der Advent-Highlights im Grazer Umland können auch in begleiteten Touren und organisierten Advent-Ausflügen besucht werden. Abfahrt ist an jedem Adventsamstag (einmal am Sonntag) um 14 Uhr, Rückkehr um etwa 19 Uhr.

Anmeldung: Tourismusinformation Region Graz, Herrengasse 16, (0316) 8075-0,
— regiongraz.at/ausflug

Region Graz | Croce & WIR, Robert Maybach

Die Brettl, die manchen die Welt bedeuten

Skifahren, Rodeln, Eislaufen oder doch Schneeschuhwandern? Die Erlebnisregion zeigt sich im Winter von ihrer sportlichen Seite. Wer noch? | Von Margot Hohl

Jetzt ehrlich: Man muss keine Skikönigin sein, um den Winter in und um Graz zu lieben. Trotzdem schadet es keinesfalls, sich auch einmal auf die Pisten zu wagen. Aber nun der Reihe nach.

Also. Ich darf selbstbewusst vorausschicken, dass meine jüngsten Skisporterfahrungen durchaus das eine oder andere Jahrzehnt her sind. Und die beiden Lifte in den beiden Mini-Skigebieten (eigentlich war es nur je eine Piste) im Grenzgebiet Steiermark-Kärnten, mit denen ich mich damals vermutlich eher semigraziös nach oben schleppen lassen habe, sofern ich nicht auf halber Strecke unsanft und stets unfreiwillig ausgestiegen bin, haben inzwischen den Betrieb eingestellt. Ob es hier einen kausalen Zusammenhang gibt, entzieht sich meiner Kenntnis, und vielleicht ist das ganz gut so.

Umso gespannter bin ich jetzt aber schon, was die Erlebnisregion Graz so an Skisporterlebnissen zu bieten hat. Vom Hörensagen kennt man da ja so einiges. Denn ich bin zwar eher untrai-

niert, beherrsche dafür aber das Wissend-Lächeln, wenn jemand anderer vom Skifahren am vergangenen Wochenende berichtet, geradezu perfekt. Ich kann auch bei Wolfgang Ambros scheinbar absolut Après-Ski-geeicht mitgrölen. Hiermit möchte ich mich outen: Das ist nur Show.

Weniger Show, mehr Snow

Zurück zum Snow: Sofern es einen solchen gibt, seien hier einmal die Skigebiete rund um Graz aufgezählt – und das würde man in dieser Fülle nicht erwarten: Skigebiet Salzstiegl, Skigebiet Modriach-Winkel, Stubalm-Skilifte am Gaberl, Skigebiet St. Hemma, Scherbauerwiese-Skilift. Warum fast alle mit Sch oder S anfangen, weiß ich übrigens nicht, finde das aber als Stabreim-Steilvorlage durchaus ansprechend.

Schneesport im weiteren Sinne mach ich aber schon, so ist es ja nicht! Stichworte Schneeschuhwandern, Schlittenfahren und Schneeschauen. Das kann man beispielsweise hier am allerbesten: am Schöckl bei der Johanneskapelle, wenn gerade die Sonne aufgeht; auf der Rodel-

bahn am Salzstiegl; beim Schneeschuhwandern zwischen Stüblergut und Wölkerkogel; beim Eislaufen auf vielen Teichen, Seen, in Hallen und auf Plätzen in der gesamten Erlebnisregion, etwa in der Grazer Winterwelt mit Uhrturmblick.

Vorsprung durch Technik

Und dann wär da ja noch der Langlaufsport! Mit einfacheren Loipen für eher Ungeübte bis hin zu sportlichen Challenges für die Fast-schon-Profis. Beim Langlaufen ist es übrigens wie bei den meisten Dingen im Leben: Übung macht den Meister, ein Kurs schadet keinesfalls. Denn wie man sagt, macht Langlaufen erst mit der richtigen Technik so richtig Freude. Das Langlaufzentrum Hebalm samt Hebalm-Loipe wäre so ein Hotspot, ebenso die Loipe am Kamperle-Kogel oder die Strecke Gaberl – Altes Almhaus – Salzstieglhaus. Zählt eigentlich auch ein Thermenbesuch als Sparteinheit? Denn wenn alle Stricke reißen, kann man immer noch in der Therme NOVA in Köflach – mitten in der Lipizzanerheimat – abtauchen. Nur so als Tipp. ♥



Geführte Wanderung: Schneeschuhwanderung zur Bernsteinhütte

🕒 Sa., 14.12.2024, 9.15 Uhr

📍 Treffpunkt Bahnhof Köflach

Schneeschuh- und Winterwanderung: Pack – Knödelhütte – Bernsteinhütte; 14 km, 5 h Gehzeit; Anmeldung bis 11.12.2024 online

— regiongraz.at/wandertouren

Lama-Silvesterwanderungen

🕒 Mo., 30.12.2024, und Di., 31.12.2024;

jeweils um 10 und 13.30 Uhr

📍 in Hirschegg-Pack 276

Lamatouren auf der Alm:

Tierisches (Bauern-)Silvester mit einer ca. dreistündigen Wanderung mit den Lamas

— lama-touren.at

Grazer Winterwelt

🕒 Ab sofort bis So., 2.2.2025; täglich von 9 bis 19 Uhr

📍 Jahngasse 3

Eislaufen auf 3000 m²

— grazerwinterwelt.at



(Wieder-)Entdeckt: der Schöckl

Für Adrenalin-Junkies und solche, die es niemals werden wollen: „Auf dem Schöckl“ von Elke Jauk-Offner und Harald Eisenberger hält für alle Neues und noch Unentdecktes rund um den Grazer Hausberg bereit. Der Schöckl von seinen allerschönsten (240) Seiten, zu jeder Jahreszeit. Styria Verlag, 29 Euro

— styriabooks.at/shop/stadt-land-auf-dem-schoeckl



Man nehme eine Vollmondnacht ...

... und habe eine wahrlich geschmackvolle Idee. Heraus kommt: die Vollmundküche! | Von Margot Hohl

Fasten zu Vollmond? Ausgeschlossen! Gerade dann standen heuer von Juni bis Oktober fünf einzigartige Events namens VOLLMUND auf der Speisekarte. So anziehend wie der Mond selbst.

Man nehme eine Vollmondnacht an einzigartigen Orten rund um Graz, gebe einen steirischen Spitzenkoch dazu, je eine Prise Feuer, Erde, Luft und Wasser, fünf Gänge, 50 Gäste, ein exklusives Rahmenprogramm – und voilà: Fertig ist das Vollmund-Dinner!

So oder so ähnlich dürfte es sich zugetragen haben, als der Komet der Vollmondnächte aufgegangen ist. Dass die allgemeine Empfehlung lautet, zu Vollmond lieber zu fasten, Obst- oder Teetage einzulegen respektive nach spätestens 18 Uhr

nichts mehr zu sich zu nehmen, ist uns schlicht gesagt wurscht. Vollmonde gibt es schließlich auch im Winter, und der ist meistens lang – Zeit zum Fasten haben wir dann auch noch genug. Außerdem: Manchmal kann man den Mund (und den Mond) gar nicht zu voll nehmen. Zum Beispiel eben in den Vollmondnächten in der Erlebnisregion Graz.

Vollmondig im Geschmack

Da wurden heuer einerseits hochkarätige Kulinarik, andererseits aber auch ganz außer-

gewöhnliche Orte zu einem harmonischen Duett verschmolzen: der Schöckl mit der Küche von Manuel Höfer-Schwarze (Genusstreffpunkt Höfer, Weinitzen); der Thalersee mit den Künsten von Roman Pekarz (Der Kreuzwirt, Thal). Am Dechantteich in Köflach kredenzte Johann Rainer (Trautentalwirt, Geistthalsödingberg) sein Menü; der Skulpturenpark in Premstätten bot die Bühne für Spitzenkoch Daniel Edelsbrunner (Kupferdachl, Premstätten); und im Lost Place Laßnitzhöhe kochte

Region Graz | Wolfgang Hummer (6)



Wenn da das Christkind nicht auf den Geschmack kommt!

Man stelle sich vor, die Vollmondnächte wären keine ein-, sorry: fünfmalige Sache gewesen, sondern würden im Jahr 2025 fortgesetzt. An neuen außergewöhnlichen Orten, mit neuen ausgezeichneten Köchen. Mit ebenso viel Flair und Magie. Da kommt Gaumenfreude auf ... denkt sich womöglich auch das Christkind und legt heuer den einen oder anderen Gutschein für ein Vollmunddinner im nächsten Jahr unter den Baum.

— www.regiongraz.at/vollmund

Stefan Liebmann (Restaurant Liebmann, Laßnitzhöhe) für seine Gäste. Das alles bei Vollmond, in genannter Reihenfolge von Juni bis Oktober. Da wurde natürlich schon im Vorfeld die Menüfolge genau geplant – was kann man gut im Freien zubereiten? Wie viel Warmes wird gekocht, was kann auch kalt serviert werden? Wie kann man den Anforderungen der „Vollmundküche“ gerecht werden?

Den Mond auf dem Teller

Es galt, die Vielseitigkeit des Mondes auch in der Kulinarik

widerzuspiegeln und die eigene Handschrift beim Kochen mit den Anforderungen an „Vollmond“ zu kombinieren: Jeweils fünf Gänge für 50 Gäste wurden da serviert, allesamt in der einen oder anderen Form mit den Elementen Feuer, Wasser, Erde und Luft verbunden, die Zutaten regional und saisonal ausgewählt. Und über all dem stand und steht der Mond, mit all seiner Magie und seiner ewigen Anziehungskraft, der wir nicht widerstehen können. Schon gar nicht, wenn es ums Essen geht. ♥

Vollmundiges Weihnachtsmenü

Rezepte für jeweils 4 Personen

Regionaler Glüh-Gin

- 300 ml Apfelsaft
- 100 ml Orangensaft
- 3 Zimtstangen
- 3 Gewürznelken
- 2 Stk. Sternanis
- 50 ml YinGin
- 1 Zimtstange
- 1 Orangenscheibe

Apfel- und Orangensaft sowie Gewürze in einen Topf geben, bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten erwärmen und ziehen lassen. Gewürze danach abschöpfen, YinGin hinzugeben und mit Orangenscheibe und Zimtstange dekorieren.



Stefan Liebmann ist Küchenchef im Restaurant Liebmann in Laßnitzhöhe. Sein eigens kreierter YinGin ist Teil dieses Aperitifs.

— www.hotel-liebmann.at/restaurant-bar

Rote-Rüben-Knödel mit Glühmost und Apfelparpaccio

- 320 g Knödelbrot (am besten Weißbrot, 2 Tage alt)
- 80 g weiße Zwiebel
- 50 g Butter
- 20 g dunkler Balsamicoessig
- 360 g Rote Rüben, gekocht & geschält
- 3 Eier
- 120 g Topfen
- 2 g Koriander
- 1 MSP Knoblauchgranulat
- 10 g Rote-Rüben-Pulver
- Meersalz, fein
- Parmesan
- 2 Äpfel

Für die Rote-Rüben-Knödel das Brot und die Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel und Balsamicoessig darin anschwitzen. Dann mit dem Knödelbrot vermengen.

Die Roten Rüben sowie die Eier mit dem Stabmixer fein pürieren. Den Topfen untermischen und die Masse vorsichtig unter die Brotwürfel rühren, dabei nicht drücken! Mit Koriander, Knoblauchgranulat und Salz abschmecken. Die Knödelmasse für mindestens 15 Minuten ruhen lassen.

Aus dem Teig etwa 4 cm große Knödel formen. Die Knödel in das siedende Wasser gleiten lassen und darin mit Salz und Rote-Rüben-Pulver 10 Minuten ziehen lassen.

Zwei schöne Äpfel waschen, entkernen und hauchdünn in Scheiben schneiden.

Die Apfelscheiben auf tiefe Teller auflegen wie ein Carpaccio. Die Rote-Rüben-Knödel darauflegen.

Glühmost

0,5 Liter Apfelmmost mit einer halben Zimtstange, Gewürznelke, abgeriebener Zitronenschale, Ingwer und Honig aufkochen und in die Teller gießen.

Roman Pekarz ist als Koch mit zwei Falstaff-Gabeln dekoriert und verwöhnt die Gäste im Kreuzwirt in Thal mit seinen Kreationen.

— www.derkreuzwirt.at

Rosa Rehrücken

- 600 g Rehrücken geputzt
- Rapsöl, Butter
- Salz, Pfeffer, Knoblauch
- Rosmarin, Thymian
- 100 g Jungzwiebel, in Ringe geschnitten
- 100 g klein gewachsene Eierschwammerl
- Vogelmier, Giersch, Schafgarbe
- Eingelegte Vogelbeeren

Rehrücken rundherum mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne alle Seiten anbraten und im Rohr bei 150° C je nach Größe zwischen 6–7 Minuten bei Heißluft garen. Den Rehrücken herausnehmen und rasten lassen (10–15 Minuten).

Nochmals in einer Pfanne mit Butter und den Kräutern nachbraten (arrosieren),

zum Schluss die Zwiebelringe und die Eierschwammerl zugeben, kurz mitbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Rehrücken aufschneiden und mit Schwammerl, Jungzwiebel und Vogelbeeren anrichten. Rehsoße angießen und mit Wildkräutern wie Giersch, Vogelmier und Schafgarbe garnieren.



Daniel Edelsbrunner ist mit drei Gault-Millau-Hauben ausgezeichnet. Er kocht im Restaurant Kupferdachl & Edelsbrunner in Premstätten.

— www.kupferdachl.at

Wolfgang Hummer, Tina Szabo Photography, Martin Rainer, Höfer-Schwarze

Gemüsegarten

Karfiolpüree

- 300 g Karfiol
- 120 ml Milch
- 150 ml Obers
- 10 g Knoblauch
- 1 Lorbeerblatt
- 30 g Zwiebel
- 1 g Pfeffer
- 5 g Schwarzer Trüffel
- 1 g Salz
- Schuss Weißwein

Karfiol, Knoblauch und Zwiebel hacken und auf ein Backblech legen, mit Salz würzen und etwas Sonnenblumenöl hinzufügen. Für 15 Minuten bei 180–200° C in den Ofen geben. Danach das gebackene Gemüse in einen mittelgroßen Topf geben, Lorbeerblatt hinzufügen. So viel Milch und Sahne zu gleichen Teilen hinzufügen, dass die Oberfläche bedeckt ist. Bei Bedarf kann man auch Gemüsebrühe verwenden. Den Topf auf den Herd stellen und alles zum Kochen bringen. Hitze auf niedrige Stufe reduzieren und 10 Minuten köcheln lassen.

Die Flüssigkeit abseihen und auffangen. Die Feststoffe in einen Mixer geben und so viel Flüssigkeit hinzufügen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Dann mit Salz und Pfeffer

würzen und den fein gehackten Schwarzen Trüffel unterrühren.

Gemüse Sous Vide

- 3 Stück Karotten mit Grün
- 2 Mini-Chioggia-Rüben
- 1 EL Butterschmalz
- Etwas Salz

Karotten und Chioggia-Rüben putzen und schälen. Getrennt von einander in einen Vakuumsack geben. Mit Salz und Butterschmalz marinieren, vakuumieren und bei 85° C im Sous-Vide-Becken für 50 Minuten garen.

Mini-Kräuterseitlinge

- 250 g Kräuterseitlinge
- 5 g Salz
- 25 g Mirin
- 25 g Butter

Pilze mit Mirin, Butter und Salz vakuumieren. Bei 85° C ca. 1 Stunde garen. Das Gemüse und die Pilze aus dem Vakuum nehmen und auf dem Teller anrichten.



Erde

- 230 g Butter, weich
- 400 g Mehl
- 50 g Kakaopulver
- 50 g Kräutermischung (Liebstöckel, Thymian, Rosmarin, Petersilie)

Alles mischen, auf ein Blech bröseln, bei 180° C 10 Minuten backen. Etwas abgekühlt im Mixer fein mahlen.

In einem tiefen Teller das Karfiol-Püree mit der Erde bestreuen, Gemüse „herauswachsen“ lassen.

Manuel Höfer-Schwarze kredenzt seine Gerichte im Genusstreffpunkt Höfer in Weintzen und kann auf zwei Gault-Millau-Hauben und zwei Falstaff-Gabeln verweisen.

— www.genusstreffpunkt.at

Zwetschke³

Zwetschkenknödel

- 50 g Butter
- 250 g Topfen
- 1 Ei
- Zwetschken
- 125 g Mehl
- 1 Handvoll Grieß
- 1 Prise Salz

Alle Zutaten miteinander verkneten (per Hand oder in der Küchenmaschine), bis eine homogene Masse entsteht. Danach den Teig portionieren und mit der entsteinten Zwetschke in der Mitte Knödel formen. Knödel in kochendem gesalzenem Wasser je nach Größe 10–15 Minuten köcheln lassen.

Butter-Zimt-Brösel

- 125 g Butter
- 50 g heller Rohrohrzucker
- 250 g Brösel
- Zimt

Die Butter in der Pfanne schmelzen, danach die Brösel hinzugeben – gut durchmischen und zum Schluss den Zucker untermischen. Beim Anrichten die Knödel mit Zimt und Zucker besiebeln.

Zwetschkenröster

- 300 g Zwetschken
- 60 g dunkler Rohrzucker
- 30 g Rotwein
- 1 Sternanis
- 100 g Apfelsaft
- 1 Zimtstange
- 1 Schuss Zitronensaft

Zucker karamellisieren, mit Rotwein ablöschen, mit Apfelsaft aufgießen und die entsteinten Zwetschken mit den Gewürzen köcheln lassen, bis sie weich sind. Danach mit Zitronensaft abschmecken und in Rex-Gläser füllen oder gleich genießen.



Zwetschkensorbet

- 330 g Zwetschken
- 90 g Wasser
- 4 g Sternanis
- 90 g heller Rohrohrzucker
- 9 g Zimtstange
- 4 g Zitronensaft

Zucker in einem Topf karamellisieren, entsteinte Zwetschken und Gewürze hinzugeben, mit Wasser ablöschen, etwas rösten lassen. Danach so lange köcheln lassen, bis sich das Karamell aufgelöst hat. Gewürze entfernen und den Zitronensaft hinzufügen. In einen Pacojet-Becher füllen, gefrieren lassen und vor dem Servieren pacossieren.

Johann Rainer verwöhnt seine Gäste kulinarisch im Familienbetrieb Trautentalwirt in Geistthal-Södingberg mit dem Besten aus Wald, Wiese und Wasser.

— www.trautentalwirt.at

Von der Gnade, glauben zu dürfen

Warum der Christtagnachmittag der ruhigste des Jahres ist, inwiefern es auch im Kloster menscht und was im Jubiläumsjahr 2029 im Zisterzienserstift Rein geplant ist: Abt Philipp Helm im Gespräch. | Von Margot Hohl

Wie darf man sich einen Heiligen Abend im Stift Rein vorstellen?

Philipp Helm: Da gibt es bei uns einen strengen Ablauf, so wie es ihn ja auch in den meisten Familien gibt. Um 18 Uhr haben wir unser Abendgebet, die Vesper, danach ein Abendessen. Das fällt festlicher als sonst aus, wir haben aber – anders als in den meisten Familien – kein traditionelles Weihnachtsmenü, sondern jährlich etwas anderes. Danach gehen wir in den größeren Speisesaal zum Christbaum. Wir lesen das Weihnachtsevangelium und singen „Stille Nacht“, dann kommt die Weihnachtsansprache des Abtes.

Also Ihre. Was kommt in dieser Ansprache für gewöhnlich vor?

Darin gehe ich auf unsere Gemeinschaft ein, im Lichte von Weihnachten. Ich versuche immer, sie sehr trostreich und optimistisch zu halten. Schließlich zehren wir alle von diesem Ereignis – der Heiland ist geboren.

Schenken Sie einander etwas?

Nein, das nicht. Aber als Konvent bekommen wir ab und zu etwas geschenkt. Das wird dann verteilt und ausgepackt. Dazu gibt es Glühwein und Kekse, aber der Heilige Abend wird bei uns nicht ausgedehnt zelebriert, weil die meisten von uns ja noch Metten draußen in den Pfarren feiern. Unsere eigentliche Weihnachtsfeier findet am Christtag statt. Da eilen nach dem Mittagsgebet schon alle in den Fernsehraum, damit wir den feierlichen Segen des Papstes, Urbi et Orbi, nicht



Mag. Philipp Helm OCist., geb. 1971, aufgewachsen in Peggau. Abt des Stiftes Rein seit 2018. Wie alle Zisterzienser nahm er statt seines Taufnamens (Hagen) bei Ordenseintritt einen neuen Namen an. „Diesen wählt der Abt aus drei Vorschlägen aus. Ich könnte heute also auch Hieronymus heißen.“

Margot Hohl



Alle Veranstaltungen im Stift Rein gibt es hier auf einen Blick:

— www.stift-rein.at/aktuelles/veranstaltungen

versäumen. Danach gibt es immer ein sehr festliches Essen. Und weil eben die meisten von uns am Vorabend eine Mette gefeiert haben, gehen sie danach schlafen. Der Christtagnachmittag ist bei uns der ruhigste im ganzen Jahr (schmunzelt).

Apropos Ruhe: Sie und Ihre Mitbrüder haben immer wieder – männliche, weil Stift Rein ja ein Männerkloster ist – Gäste in Ihrem Haus. Wie gestaltet sich der Alltag für sie?

Helm: Es ist sehr ruhig bei uns. Viele kommen, um Entscheidungen zu treffen oder um zu lernen, sie gehen wandern. Die Tage sind bei uns durch die Gebete gut eingeteilt. Und circa alle zwei Jahre kommt jemand, der ernsthaft interessiert ist, in den Orden einzutreten. Früher waren das viele Junge – so wie ich selbst, direkt nach der Matura. Heute sind sie oft zwischen 40 und 50 Jahre alt. Für Ältere ist das vielleicht schwieriger. Fest steht: Jeder, der eintritt, stellt auch unser Leben hier infrage. Wir werden ja auch betriebsblind (schmunzelt).

Wie darf man sich so einen Alltag im Kloster vorstellen, wie leben Sie hier miteinander?

Ich erkenne meine Mitbrüder an ihrem Gang, wenn sie an meiner Tür vorbeigehen. Man weiß um die Vorlieben, wer welche Marmeladesorte gern mag. Man weiß um die Schwächen und lernt, Rücksicht zu nehmen – und man schätzt die Stärken. Selbstverständlich geht es nicht ohne Konflikte ab. Es menscht auch im Kloster.

Ihnen gegenüber stehen jene, die gefühlt immer mehr werden: die sich von der Kirche und vielleicht auch vom Glauben abwenden. Was entgegnet Sie denen?

Helm: Es ist eine Gnade, glauben zu können und glauben zu dürfen. Menschen den Glauben zu erklären, kann vielen eine Hilfe sein. Jedenfalls werden aber die moralischen Ansprüche der Kirche oft überbetont, wobei diese ja letztlich schlicht Angebote für ein besseres Leben sind. Auch die Beichtpraxis ist verkümmert. Das hat allerdings wohl die Kirche selbst verschuldet, denn das waren manchmal wirklich Verhöre. Wenn aber heute jemand kommt und sich öffnet, dann erlebt man das als sehr intensiv. Was mir generell auffällt: Nicht zuletzt im Advent und zu Weihnachten ist in den Familien nur die Tradition übrig, aber nicht das Wissen rundherum.

Wie wird der Advent im Kloster begangen?

Er ist die Vorbereitungszeit, mit dem 1. Advent beginnt das neue Kirchenjahr, die Gesänge ändern sich, die liturgische Farbe wandelt sich zu Violett. Jedes Jahr haben wir eine Krippenausstellung, Rorate-Gottesdienste, wo die Kirche ausschließlich von Kerzen erleuchtet wird, Konzerte, Lesungen, Meditationen. Einige von uns sind auch als Nikolaus unterwegs.

2029 feiert das Stift Rein als ältestes Zisterzienserkloster sein 900-jähriges Bestehen.

Wie bereiten Sie sich darauf vor?

Momentan sind wir bei der zeitlichen Planung, denken an die Musik, mögliche Honoratioren, es gilt eine Ausstellung vorzubereiten und eine Festschrift. Unsere Museumsräume müssen adaptiert werden und vieles mehr. Die radikalste Idee ist ein Papstbesuch in Rein. Wir werden sehen. Jedenfalls ist die Vorbereitung auf das Jubiläumsjahr auch so etwas wie ein Advent – wenn auch ein sehr langer. ♥

Region Graz | Harry Schiffer

THERME NOVA

Hier stehen Eintauchen und Genießen auf dem Programm – in mehr als 1000 m² Thermalwasseroberfläche und 34,5 Grad warmes Wasser. Inklusive Panoramablick über die Lipizzanerheimat.

SCHÖCKLFAHRT

Die Schöckl Trail Area ist eines der wenigen Downhill-Paradiese, die das ganze Jahr über täglich geöffnet haben. Damit bietet sie die längste seilbahnunterstützte Bike-Saison des gesamten Alpenraums!

AM FLOSS

Unter dem Motto „Winter Wonder Floß“ werden im Advent öffentliche Floßfahrten auf der Mur angeboten – ab Stadtstrand Richtung Norden und wieder retour, mit Glühwein und Kinderpunsch.

ADVENTKONZERTE

Das Kammermusikfestival lädt vom 30. November bis zum 21. Dezember zu Adventkonzerten. Eines davon heißt „Querfeld-ein“ und findet am 30. November im Stift Rein statt.

IN DEN KIRCHEN

Im Advent finden in vielen Kirchen (und kirchlichen Einrichtungen) Orgelkonzerte, Hirten- und Krippenliederabende, Nikolo-Aktionen, Krippenspiele und besondere Gottesdienste statt.

ÖFFI-FREIFAHRT

An den Adventsamstagen gilt Freifahrt für alle öffentlichen Verkehrsmittel in der Tarifzone 101 inklusive Schlossbergbahn.

WINTER-WALKS

Der Weihnachtsstress lässt sich in der Erlebnisregion Graz einfach abschütteln: raus in die klare Winterluft, durchatmen und losgehen – in und um Graz und auf meist eisbefreiten Wegen.

Adventkalender für Arme ...

... und für Beine. 16 vorweihnachtliche Ausflugstipps in der Erlebnisregion Graz. Für 24 war einfach nicht genug Platz. Von Norbert Wally



Mehr zu den Tipps findet man hier:
— www.regiongraz.at/adventkalender

KNABBERKERNE

In der Berghofer Farmery in Kalsdorf werden unter anderem „Steirische Genuss-Knabberkerne“ in vielen Sorten produziert und im Shop verkauft. Führungen und Verkostungen gibts hier auch!

BURG RABENSTEIN

Vom 6. bis 8. Dezember lädt die imposante Burg Rabenstein bei Frohnleiten zu einem Adventmarkt mit abwechslungsreichem Programm.

529 JAHRE

Im Rahmen ihres 529-Jahre-Jubiläums laden die Bühnen Graz in der Vorweihnachtszeit zu tollen Veranstaltungen – unter anderem am 7. und 8. Dezember zu „Advent in der Oper“.

FEST-KLÄNGE

Jedes Jahr im Dezember verwandelt der Styriarte-Advent Graz in eine musikalische Winterlandschaft, die die weihnachtliche Stimmung der Stadt perfekt ergänzt.

X-MAS-PFLANZEN

Der Botanische Garten (Schubertstraße 59) lädt an den Adventsonntagen zu stimmungsvollen Abendführungen durch die Schaugewächshäuser. Vanille und Zimt lassen grüßen!

LAMA & ALPAKA

In allen Himmelsrichtungen der Erlebnisregion Graz kann man mit Lamas und Alpakas auf Wanderschaft gehen – zum Beispiel in Hirschegg-Pack mit Lamatouren auf der Alm.

ADVENT IN BÄRNBACH

Ein ganz besonderes Vorweihnachtsflair versprüht der Advent in Bärnbach. Am 30. November wird hier alljährlich die Barbarafeier abgehalten – inklusive Leder-sprung vom Bierfass über das „Arschleder“.

PFERDE SCHAUEN

Mit einem Besuch im Lipizzanergestüt Piber kann man Kindern am 24. Dezember das Warten aufs Christkind verkürzen. Interaktive Kinderführungen gibts hier auch!

KÖSTLICHE KEKSE

Am 29. und 30. November startet beim GenussBauernhof Hillebrand der Advent. Neben Glühwein und Punsch gibts hier auch köstliche Kekse!

Und was gibt's heut' zum Lösseln?

... auf Brauchtumssuche im Österreichischen Freilichtmuseum Stübing
Von Norbert Wally und Margot Hohl

Zur Raunacht war in den heimischen Bauernhöfen „Lösseln“ (oder Hüte heben) an und damit die Zukunft vorausgesagt.

Historische Bauernhäuser und alte Bräuche

Dass man im Österreichischen Freilichtmuseum Stübing Jahrhunderte alte Bauernhäuser besichtigen kann, wissen alle. Zumindest alle, die sich für Jahrhunderte alte Bauernhäuser interessieren. Rund 100 authentische bäuerliche Gebäude stehen hier – behutsam angesiedelt – links und rechts vom Hauptweg. Vom strohgedeckten burgenländischen Bauernhaus über den Mooskirchner Greißlerladen (Bild unten) bis zur riesigen Sennerhütte aus Vorarlberg wurden die Bauten an ihren ursprünglichen Standorten Stück für Stück abgetragen und hier nach traditionellen Handwerkmethoden wieder aufgebaut.

Kostbarer Krempel

Und wenn man, so wie das Freilichtmuseum Stübing, mehr als 60 Jahre lang fleißig und hauptberuflich sammelt, fällt erfahrungs- und naturgemäß einiges an Kraffl an. Das Museumsteam sagt „Krempel“ dazu und widmete selbigem 2024 eine eigene Ausstel-



lung: „Kostbarer Krempel“ zeigte Alltagsobjekte, die rein monetär gesehen zwar nichts wert, aber dafür glaubwürdige Zeugen vergangener Lebenswelten sind. Das reichte von der Brotgrammel über die Gehschule bis hin zum Nachttopf. Damit man die rar gewordenen musealen Kostbarkeiten auf den ersten Blick als solche erkennen konnte, wurden diese in orange Rahmen gesteckt.

Aber jetzt endlich zum Lösseln!

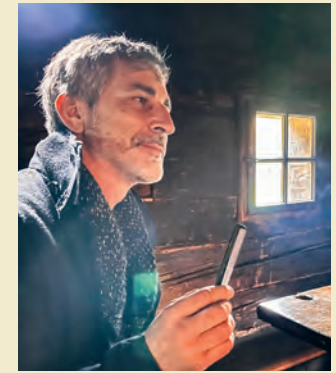
Was jetzt vielleicht NICHT alle wissen: Das Österreichische Freilichtmuseum Stübing vermittelt auch in Sachen Brauchtum. Immer saisonal abgeschmeckt wohlgemerkt, also „Palmbuschenbinden“ und „Osterlamm und Antlassei“ im Frühjahr, „Kräutertag“ im Sommer und „Allerheiligenstriezel“ Ende Oktober.

Das Lösseln, oder Hüte heben, war eine klassische Winterbeschäftigung. Zur Thomasnacht, am 21. Dezember, versammelten sich die Burschen und Mädchen aus der Nachbarschaft in einem Haus und legten neun Hüte auf. Diese bedeckten diverse Gegenstände, die jenen, die die Hüte heben, etwas über deren Zukunft voraussagen. Siehe Erfahrungsberichte rechts. ♡

Wally, Hohl



Margot Hohl hält sich den Spiegel vor. Kein Grund zur Eitelkeit: Beim Lösseln steht er für Glück. Auch schön!



Norbert Wally zieht beim Lösseln den Kamm und bereitet sich auf „lausige Zeiten“ vor

Wo ist, bitte, das Kaninchen?

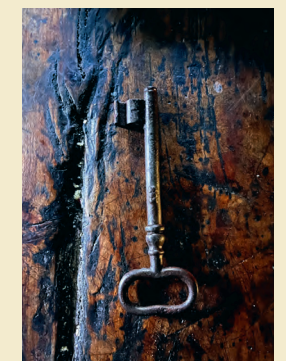
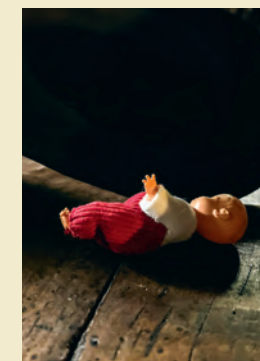
So, jetzt also Hut ab. Neun liegen vor mir, in dieser dusteren, mystischen Szenerie im Rauchstubenhaus „Großschrotter“. Das stand dereinst im Geistthal, jetzt im Tal der Geschichte(n) alias Freilichtmuseum Stübing. Zurück zum Hut, den ich ebendort beherzt aufhebe. Ich rechne mit allem, inklusive weißes Kaninchen. Drunter liegt ... ein Spiegel. Aha. Narziss kommt mir in den Sinn, unangebrachte Eitelkeit, was weiß ich. Aber siehe da: Der Spiegel steht für Glück.

Uff! Mit dem Schlüssel wäre ich zwischen neuem Heim und Gefängnis geschwankt. Wären da zwei Ringe, hätte ich meinem Ehemann umständlich erklären müssen, warum ich 2025 voraussichtlich wieder heirate – und wen, bitte schön. Das Puppi stünde für weiteren Kindersegen, kein Kommentar. Brot und Münzen stünden für Wohlstand. Eine Erbschaft oder gar Liebesbotschaft hätte der Brief angezeigt. Schade. Der Wollknäuel steht für ein langes Leben, vermutlich über 2025 hinaus. Ein bissl unbequem fände ich das Wanderpinkerl: Wohin geht die Reise? Am ärgsten wär der Kamm gewesen, nur hat den dann eh der Norbert erlösselt. Der packt das schon. Sonst geb ich ihm ein Stück vom Glück. Das wird ja bekanntlich mehr, wenn man es teilt. ♡

Ich heb den Hut auf lausige Zeiten

Als ich rund eine Woche vor dieser Selbsterfahrung das erste Mal von einem Brauch namens Lösseln gehört hatte, dachte ich, es handle sich um einen Sprachfehler. Innerlich war ich also eher auf das Schmelzen von Blei auf hitzeunempfindlichem Essbesteck (= Löffel) eingestellt. Oder auf eine Art altsteirischen Kuschelritus, bei dem die Teilnehmer:innen seitlich hintereinander liegend die jeweils vor ihnen ruhenden von hinten umarmen. In den steirischen Bettstuben war es im Winter damals ja arschkalt!

In Wahrheit kommt „Lösseln“ wohl von „Losen“. Unter neun Hüten liegen ebensoviele symbolträchtige Gegenstände – unter anderen eine Babypuppe, ein Wollknäuel, ein Stück Brot mitsamt Münzen und Ringen –, welche den Hutheber:innen ihre nähere Zukunft weissagen. Anders als beim Wichteln darf man die Gegenstände allerdings nicht behalten. Und wenn ich beim Wichteln (übrigens ein schwedischer Brauch) auch den Kamm erhalten hätte, hätte ich das als Wink mit dem Zaunpfahl verstanden, mir verlegen die verlegten Haare glatt gestrichen und einen Friseurtermin vereinbart. Beim Lösseln steht der Kamm allerdings für lausige Zeiten. Wünscht mir Glück, ich gehe vorsichtshalber zurück ins Bett – löffeln ... ♡



Hohl (5), Wally

Erlebnisregion Graz

Tourismusverband Region Graz | T +43 316 8075-0 | erlebnis@regiongraz.at | www.regiongraz.at
Teile deine Erinnerungen mit dem Hashtag #visitregiongraz



*„Strahlend schön und
funkelnd rein – Die Erlebnisregion Graz
lädt herzlich ein!“*



*„Strahlend schön und
funkelnd rein – Die Erlebnisregion Graz
lädt herzlich ein!“*

Region Graz | Harry Schiffer

Impressum

Für den Inhalt verantwortlich: Tourismusverband Region Graz. Konzeption und Gestaltung:
Kleine Zeitung GmbH & Co KG © Kleine Zeitung Design & Medien | kleinezeitung.at |
Titelbild: Region Graz | Harry Schiffer | Illustrationen: Clara Berlinski – carolineseidler.com |
Lektorat: Marlene Zeintlinger | Alle Preise und Informationen vorbehaltlich Satz- & Druckfehler.
Änderungen vorbehalten. Herstellung: Druck Styria GmbH & Co KG | Herstellungsort:
7201 Neudörf an der Leitha. Für alle personenbezogenen Bezeichnungen gilt die gewählte
Form für alle Geschlechter. Stand 2024

