



VORDERNBERGER

4/2009 Das Mitteilungsblatt der
Marktgemeinde Vordernberg



Zeit zum Feiern!

Kunterbuntes Treiben in Vordernberg

Mehr auf Seite 16 und 17



„Rucky“ ist jetzt im Ruhestand

Den Pensionsschock kennt OA Hans Ruckstuhl nur vom Hörensagen. Der Garten hält ihn fit.

Seite 3

Finanzielle Mittel sind begrenzt

Erzherzog-Johann-Gedenkveranstaltung sprengt die finanziellen Mittel der Marktgemeinde Vordernberg.

Seite 7

Gesundes Fasten

Fasten Sie sich gesund! Mit viel Flüssigkeit und leichter Kost fit in den Frühling.

Seite 21

Sie leben hoch!

Die Marktgemeinde Vordernberg gratuliert den Jubilaren der letzten Monate herzlich.



„Sehr, sehr schön“ – so war die Geburtstagsfeier von Agnes Koval. Die 80-Jährige verbrachte ihren Ehrentag mit der ganzen Familie, an die 30 Leute stellten sich ein und verbrachten einen unvergesslichen Tag mit dem Geburtstagskind. Auch ihr Sohn kam, um der Vordernbergerin zu gratulieren. Nochmals alles Gute von der Gemeinde!



Der allseits bekannte und beliebte Dachdeckermeister Franz Etschmeyer feierte kürzlich seinen 75. Geburtstag. Seitens der Gemeinde gratulierte Bürgermeister Walter Hubner.

Auch der Jagdschutzverein stellte sich als Gratulant ein. Nochmals alles Gute, viel Glück und Zufriedenheit für die Zukunft von der Marktgemeinde Vordernberg.



Wie die Zeit vergeht. Vor 50 Jahren haben Erich und Irmgard Strasser den Bund fürs Leben geschlossen. Alle Hochs und Tiefs haben sie gemeinsam geschafft.

Zur Feier ihrer goldenen Hochzeit kamen zahlreiche Verwandte, Freunde und Bekannte, um dem Paar auch für die Zukunft nur das Beste, viel Glück und Liebe zu wünschen. Auf weitere 50 vertraute und glückliche Jahre!

VORDERN
BERGER

Liebe Vordernberger!

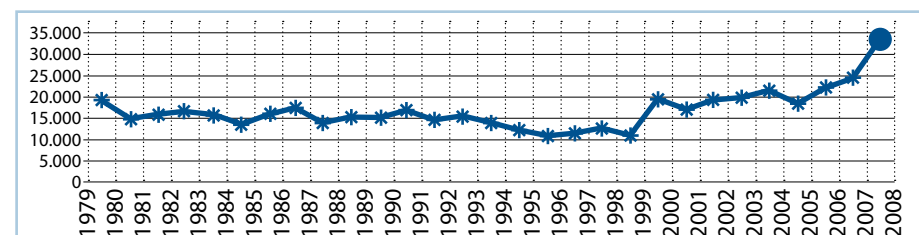
Positive Nächtigungsentwicklung in Vordernberg: 2008 wurden 34.213 Übernachtungen verzeichnet – das ist neuer Nächtigungsrekord. Ungarische Gäste lieben Vordernberg.

Leider ist immer wieder festzustellen, dass unsere Region „krankgejammert“ wird. Es ist schon richtig, dass wir bedingt durch den Bevölkerungsrückgang in vielen Bereichen und im Besonderen den Gemeindehaushalt betreffend, großen Herausforderungen gegenüberstehen. Aber wir können uns auch über positive Entwicklungen freuen, z. B. die Nächtigungsentwicklung.

Betrugen diese im Jahre 1999 noch 9.959, so konnten wir im Jahr 2008 34.213 Übernachtungen verzeichnen. Das stellt das beste Ergebnis in der Geschichte von Vordernberg dar. Auch die Anzahl der Gästebetten ist von 315 auf 550 im selben Zeitraum gestiegen. Der Anteil der ungarischen Gäste beträgt immerhin 49 Prozent und stellt mittlerweile einen nicht unbedeutenden Faktor für die örtliche Wirtschaft dar. Interessant ist in diesem Zusammenhang auch die Internationalität der Gäste im Hüttendorf. Wir konnten in dieser Saison Gäste z. B. aus Frankreich, Lettland, Holland, Italien, Polen usw. verzeichnen.

Oder die Rückholung der „97.201“ am 19. November 2008: Da das Technische Museum für diese Dampflokomotive keine Verwendung mehr fand, ist es dem Verein „Erzbergbahn“ und der Marktgemeinde Vordernberg gelungen, sie wieder zurück in die Heimat zu holen. Nicht ganz zufällig, dass nach genau 30 Jahren nach Einstellung des Dampfbetriebes auf der Erzbergbahn dieses Vorhaben trotz größter Schwierigkeiten umgesetzt werden konnte.

Nächtigungen 1979 bis 2008.



Ihr Bürgermeister
Walter Hubner

W. Hubner



▲ Die „97.201“ kehrt nach Vordernberg zurück.

VORDERN
BERGER

„Rucky“ im Urlaub

OAR Hans Ruckenstuhl ist seit 1. Februar 2009 im wohlverdienten Ruhestand. Langweilig wird es dem 60-Jährigen aber nicht. Sein Garten hält den Vordernberger auf Trab.



Pensionsschock hat er keinen, dafür ist sein tägliches Programm viel zu dicht gesät. Ausschlafen, Computerarbeiten, Spazierengehen, Zeitunglesen, Einkaufen und Schneeschaukeln stehen auf dem Plan. Seit 1. Februar 2009 ist Hans Ruckenstuhl im wohlverdienten Ruhestand. „Ich fühle mich genau so, als hätte ich einen längeren Urlaub“, schmunzelt er. Zuletzt war der 60-Jährige als Amtsleiter der Marktgemeinde Vordernberg tätig. „Eine sehr schöne Zeit. Wir waren ein tolles Team und pflegten einen kameradschaftlichen Umgang“, so Ruckenstuhl. Fast 35 Jahre arbei-

tete der Vordernberger als Bediensteter der Hoheitsverwaltung und durchlief alle Aufgabenbereiche einer Gemeindeverwaltung. Die Kassenverwaltung und das Standesamt haben es dem Ehemann und Vater eines Sohnes am meisten angetan.

Geschockter „Flachlander“.

Der geborene St. Weiter am Vogau kam vor rund 50 Jahren nach Vordernberg. Zuerst war der „Flachlander“ ein bisschen geschockt. Aber nach einer kurzen Eingewöhnungsphase gefiel es dem Wahl-Vordernberger sehr gut in seiner neuen Heimat. Mit seiner Frau Claudia bewohnt er eine Gemeindewohnung im „Steyrerhaus“. Auch sein 30-jähriger Sohn wohnt im gleichen Haus. Auf Enkelkinder müssen sich Herr und Frau Ruckenstuhl aber noch ein bissl gedulden. Fit hält sich „Rucky“ mit Tennis und Besuchen in verschiedensten Thermen.

Sie leben hoch!

Die Marktgemeinde Vordernberg gratuliert den Jubilaren der letzten Monate herzlich.



Sie lebe hoch! Adelheid Vollei wurde kürzlich 80 Jahre alt. Wir gratulieren!



Zum 75. Geburtstag nur das Beste für die Vordernbergerin Vera Janosch.

Schnapsen als Frühlingsbote

Der Lenz klopft an die Tür und mit ihm zahlreiche Veranstaltungen in der Marktgemeinde Vordernberg. Der Höhepunkt im April: Das Preisschnapsen im Gasthof Schwarzer Adler. Im Mai locken die Muttertagsfeier und das Feuerwehrfest mit Feuerlöscherüberprüfung mit tollem Programm.

Was: Jahreshauptvers. der Naturfreunde
Wann: 03. April
Wo: Kultursaal Vordernberg
Uhrzeit: 18.00 Uhr

Was: Preisschnapsen
Wann: 04. April
Wo: Gasthof Schwarzer Adler
Uhrzeit: 15.00 Uhr

Was: Rechtsberatung mit Dr. Chr. Puchner
Wann: 06. April
Wo: Sitzungssaal Vordernberg
Uhrzeit: 16.00 bis 17.00 Uhr, Anmeldung bei Dominique Kreutzer: 03849/206-12.

Was: Jahreshauptversammlung Pensionistenverband Vordernberg
Wann: 24. April
Uhrzeit: 14.00 Uhr

Was: Sprechtag 2009 – Siedlungsgenossenschaft Ennstal
Wann: 27. April
Wo: Marktgemeindeamt Vordernberg
Uhrzeit: 13.30 bis 14.30 Uhr

Was: Maikundgebung mit Maibaumaufstellung
Wann: 30. April
Wo: Im Park
Uhrzeit: 13.30 Uhr

Was: Rechtsberatung mit Dr. Chr. Puchner
Wann: 04. Mai
Wo: Sitzungssaal Vordernberg,
Uhrzeit: 16.00 bis 17.00 Uhr, Anmeldung bei Dominique Kreutzer: 03849/206-12

Was: Muttertagsfeier
Wann: 09. Mai

Wo: Barbarasäle
Uhrzeit: 18.00 Uhr

Was: Feuerwehrfest
Wann: 23. Mai
Wo: Rüsthaus der FF Vordernberg
Uhrzeit: 9.00 Uhr
Beschreibung: Ab 9.00 Uhr Überprüfung der Feuerlöscher, ab 11.00 Uhr Ausschank und Speisen, ab 13.00 Uhr Unterhaltungsmusik

Was: Gipfelmesse am Hochturm
Wann: 13. Juni
Wo: Vordernberg
Uhrzeit: 12.00 Uhr

Was: Florianiübung
Wann: 02. Mai
Wo: Rüsthaus der FF Vordernberg
Uhrzeit: Ab 14.00 Uhr



▲ 1. Reihe hockend von links nach rechts: Helga Kneissl, Eva-Maria Treutler, Monika Kerschbaum, Maria Emmerstorfer, Elli Kriechbaum, 2. Reihe stehend von links nach rechts: Elka Dietinger, Ulrike Kriechbaum, Gudrun Emmerstorfer, Elisabeth Mader, Nicole Massenbauer, Manuela Tratsch.

Was das Herz begehrt!

Fast alles, was man für den täglichen Bedarf braucht: Der Nahversorger in Vordernberg lässt fast keine Wünsche offen. Aber nicht nur mit Produktvielfalt, sondern vor allem mit einem tollen Betriebsklima und einzigartiger Kundenpflege und -bindung punktet der Billa Vordernberg.

Bei uns gibt es alles, was die Kundschaft für den täglichen Bedarf braucht, freut sich Monika Kerschbaum, Geschäftsleiterin des Einkaufshauses Billa Vordernberg. Seit rund 25 Jahren ist Kerschbaum bereits dabei. Vorher noch bei Meinl, da das Geschäft erst später an Billa verkauft wurde.

Familiärer Umgang.

Überhaupt zeichnet die Filiale eine starke Kunden-, aber auch Mitarbeiterbindung aus. Zahlreiche Mitarbeiter sind bereits seit vielen Jahren bei Billa tätig und schätzen den familiären Umgang untereinander. „Das Betriebsklima passt und die Kundschaft ist ausgesprochen nett“, sagt Kerschbaum. Viele kommen seit zehn oder zwanzig Jahren in die Filiale, um ihren täglichen Einkauf zu erledigen. „Da kommt man auch gern ins Gespräch und entwickelt eine enge Bindung an den Kunden“, schmunzelt die Filialeiterin. So

fällt es natürlich auch sofort auf, wenn einige Kundschaften länger nicht im Geschäft waren. „Da macht man sich dann auch gleich Sorgen und denkt an Krankheit oder Ähnliches.“

Sportliche Billa-Crew.

Kein Wunder, dass die Kunden so gerne ins Geschäft gehen, sie spüren einfach, dass die zwölf Mitarbeiter ihren Job gut und gerne erledigen. Auch in der Freizeit wird vieles gemeinsam gemacht. Bei zahlreichen Veranstaltungen der Marktgemeinde Vordernberg war die „Billa-Riege“ bereits vertreten. Aber auch bei sportlichen Events lässt sich die Billa-Crew nicht lange bitten. Man will ja auch fit bleiben. So stehen nicht selten Rodelausflüge, Kegelabende oder Sacklerlutsch-Nachmittage auf dem Programm. „Wer Zeit und Lust hat, kommt eben mit, das hat sich bei uns so etabliert und kommt dementsprechend gut an“, schwärmt Kerschbaum. Wohl fühlen sich

auch die Lehrlinge beim Billa in Vordernberg. Zurzeit schnuppert ein Auszubildender Billa-Luft. Jedes Jahr werden so neue, engagierte und kompetente Mitarbeiter top ausgebildet. Sind Sie nun neugierig geworden, dann schauen Sie doch einfach vorbei. Die Mitarbeiter freuen sich auf Ihren Besuch und stehen für Fragen gerne zur Verfügung.

Herzlichen Dank an alle!

Bedanken möchte sich die Filialeiterin vor allem bei allen Kunden. Nicht nur bei den zahlreichen Stammkunden, die so manchen Tag durch ein paar nette Worte versüßen, sondern auch bei den Touristen, die vor allem im Winter zahlreich erscheinen. Aufgrund der Veranstaltungen und Ausflugsmöglichkeiten in Vordernberg kommen aber auch im Sommer immer mehr Touristen. Deshalb auch ein großer Dank an die Marktgemeinde Vordernberg, die so viel Neues auf die Beine stellt!

Aktuell aus dem Landtag

Wo Österreich drauf steht, muss Österreich drin sein!

LAbg. Vizebgmst. Monika Kaufmann

LAbg. Monika Kaufmann stellte im Landtag einen Antrag, der eine klare Deklaration aller Produkte, somit auch der Verarbeitungsware, fordert.

Der Konsument schaut auf Qualität und auch auf die Herkunft der Lebensmittel wie z. B. Fleisch, Wurstwaren usw. Das AMA-Gütesiegel auf Fleisch z. B. garantiert, dass diese Tiere in Österreich geboren, aufgezogen, gefüttert und geschlachtet wurden. Ganz anders sieht dies bei Fertigprodukten, Verarbeitungsware wie Wurst, Konserven oder Aufstriche usw. aus. Hier tragen nur 3 Prozent das AMA-Gütesiegel. Bei 97 Prozent ist die Herkunft des Rohfleisches nicht ersichtlich. Die Arbeiterkammer hat aus diesem Grund vor einiger Zeit Stichproben bei österreichischen Wurstproduzenten genommen, wobei unter 40 Prozentangaben, dass das Rohfleisch aus Österreich stammt.

Irreführende Bezeichnung.

Angaben des Schlachthofes sagen ebenfalls nichts aus; auch wenn dieser in Österreich liegt, kann und wird dort Fleisch aus dem Ausland verarbeitet und wird dadurch ein österreichisches Produkt. Irreführende Bezeichnungen wie z. B. Qualität aus Österreich oder österreichische Spezialität tragen genauso wie Bilder von Almen, grünen Wäldern, Bauernhöfen und Bergen dazu bei, dass der Konsument glaubt, Produkte aus Österreich zu kaufen. Uns liegen Zahlen vor, dass rund 1 Mio. Schweine und rund 100.000 Rinder jährlich nach Österreich kommen (die Dunkelziffer ist wahrscheinlich weit höher) und hier verarbeitet werden. Ihre Herkunft ist Holland, Dänemark, Tschechien, Polen, um nur einige zu nennen, ja sogar, so behauptet es zumindest ein ehemaliges Bauernbundmitglied der Interessengemeinschaft, Afrika und China. Abgesehen von dem unendlichen Tierleid, das durch den weiten Transport entsteht, ist das Betrug am Konsumenten. Ich habe noch nie ein dänisches Schnitzel in einer Vitrine gesehen – ich habe noch nie ein Gulasch oder eingefrorenes Fertigprodukt gesehen, auf dem „Rindfleisch aus Tschechien“ steht. Nach dem Schlachten sind das alles österreichische Produkte. Es ist aber auch Betrug an den österreichischen Bauern, die streng kontrolliert und mit vielen Auflagen verbunden produzieren. Sie stehen in Konkurrenz zu jenen Bauern aus den verschiedensten Ländern, von denen wir nicht wissen, wie dort produziert wird, womit diese Tiere gefüttert wurden oder mit welchen Medikamenten sie behandelt wurden. Ich war entsetzt und verärgert über den

damaligen Landwirtschaftsminister Pröll, der, als er auf dieses Thema angesprochen wurde, gesagt hat, das muss so sein, sonst sind unsere Schlachthöfe nicht ausgelastet. Wir sehen das anders, wir wollen, dass dort, wo Österreich draufsteht, auch Österreich drin ist. Aus diesem Grund habe ich im Landtag einen Antrag gestellt, der eine klare Deklaration aller Produkte, somit auch der Verarbeitungsware, fordert. Dieser Antrag wurde vom Bundeskanzleramt auf Grundlage der Stellungnahme des Bundesministeriums für Gesundheit, Familie und Jugend beantwortet. Auf EU-Ebene wird das gesamte Lebensmittelrecht einer Revision unterzogen.

Im Interesse der Konsumenten.

Österreich hat sich in der EU für eine Kennzeichnung der Herkunft landwirtschaftlicher Rohstoffe in Lebensmitteln im Interesse der österreichischen Konsumentinnen und Konsumenten eingesetzt. Am 30. Jänner wurde von der Europäischen Kommission ein Vorschlag für eine Verordnung betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel vorgelegt. Diese Verordnung sieht vor, dass die Herkunft des Rohfleisches bzw. der Tiere mit anzugeben ist, sofern dieser Vor-

schlag angenommen wird. Wir werden diese Antwort so zur Kenntnis nehmen und hoffen auf eine baldige Umsetzung. Wir werden aber weiter darauf drängen, dass dann für den Konsumenten klar ersichtlich ist, was er kauft, damit dann nicht irgendwo als Buchstabenkombination möglichst klein und möglichst versteckt steht, dass das Rind aus Polen, die Wurst aus diesem Fleisch, aber eine österreichische ist. Und wir werden diese Deklaration auch von anderen Produkten verlangen. Denn es kann nicht sein, dass z. B. das flüssige Ei im Container aus China ist, die daraus gemachten Nudeln aber dann österreichische sind. Oder dass der Konsument glaubt, die Heidi-Butter ist aus Österreich, weil die Verpackung so nett ist. Das klein gedruckte NL heißt nämlich nicht „Neusiedlersee links“, sondern „Niederlande“.

Direkteinkäufe erwünscht!

Die Liste der Irreführungen von Konsumenten ließe sich wahrscheinlich noch lange weiterführen. Ich versichere Ihnen, dass ich mich in dieser Angelegenheit weiter bemühen werde und ersuche Sie um Ihre Unterstützung, indem Sie Ihre Lebensmittel direkt bei unseren Bäuerinnen und Bauern kaufen



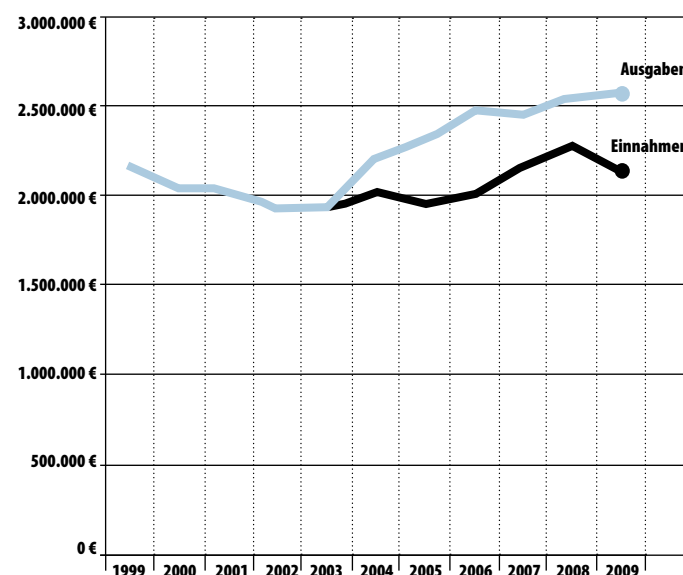
▲ Vzbgm. LAbg. Monika Kaufmann.

Voranschlag für 2009

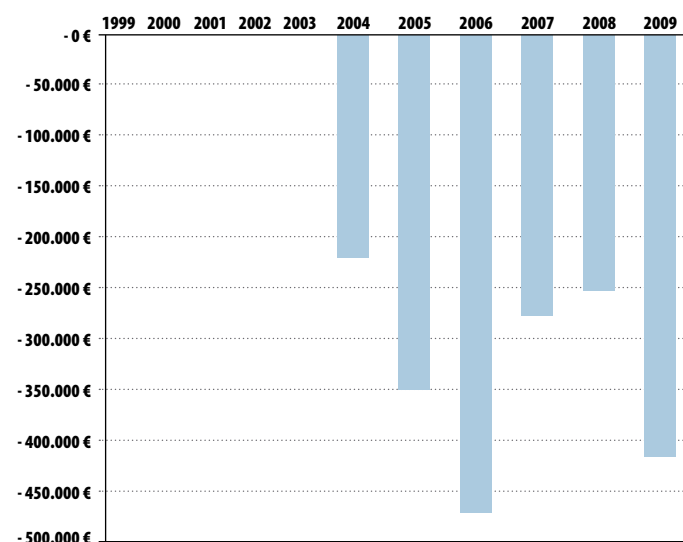
Gemeinderatssitzung am 16. Dezember 2008: Die Entwicklung des ordentlichen Haushaltes auf einen Blick. Die Einnahmen weisen eine Höhe von 2.151.200 Euro auf. Eine Differenz von 127.100 Euro im Vergleich zum Vorjahr.

Der ordentliche Haushalt weist Einnahmen in Höhe von 2.151.200 Euro (2008: 2.278.300 Euro) und Ausgaben in Höhe von 2.555.600 Euro (2008: 2.523.400 Euro) auf. Es ergibt sich somit ein Abgang von 404.400 Euro (2008: 245.100 Euro).

Entwicklung des ordentlichen Haushaltes:

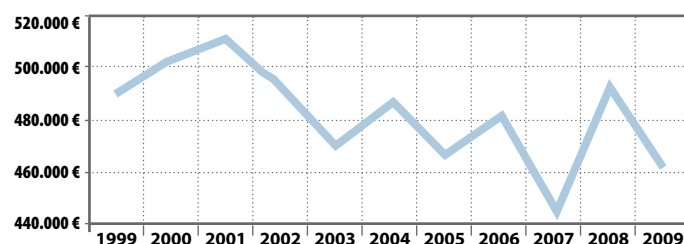


Abgänge:



Der Personalaufwand von Vordernberg beläuft sich auf 461.900 € (2008: 493.600 €). Das sind, gemessen am Gesamtaufkommen des ordentlichen Haushalts, 18,07 % (2008: 19,56 %). Hier sind auch die Pensionsfondsbeiträge der Gemeinden mit 51.300 € (2008: 58.000 €) enthalten.

Personal:



Der Schuldenstand beträgt:

per 1.1.2009 2.973.900 Euro
Zugänge 0 Euro
Tilgung 254.30 Euro
Stand per 31.12.09 2.719.600 Euro

Für Annuitäten sind 2009 359.700 Euro (2008: 346.000 Euro) aufzuwenden. Gemessen an den Gesamtausgaben des OH ergibt dies einen Anteil von 14,07 Prozent (2008: 13,71 Prozent). 303.000 Euro sind durch zweckgebundene Einnahmen (Mieten, Zinszuschüsse, Wasser- und Kanalbenutzungsgebühren etc.) gedeckt. Für 56.700 Euro besteht keine Bedeckung durch zweckgebundene Einnahmen; es sind hierfür Mittel des OH heranzuziehen (z. B. Darlehen Hauptplatzsanierung). Der Verschuldungsgrad beträgt laut den Richtlinien des Amtes der Stmk. Landesregierung 6,21 Prozent (2008: 3,68 Prozent).

Der Stand an Rücklagen beträgt:

per 1.1.2009 200.600 Euro
Zugänge 24.700 Euro
Abgänge 0 Euro
Stand per 31.12.08 225.300 Euro

Besonders negativ wirkt sich die Änderung des Finanzausgleiches für die Marktgemeinde Vordernberg aus. Ab dem nächsten Jahr werden die Ertragsanteile nach dem tatsächlichen Einwohnerstand berechnet. Als Stichtag für die Berechnung der Ertragsanteile für das nächste Jahr gilt der 30. Oktober.

Ertragsanteile

Dies bedeutet Mindereinnahmen von 144.300 €, wobei die Beiträge, welche die Marktgemeinde Vordernberg zu leisten hat (div. Mitgliedsbeiträge, Schulerhaltungsbeiträge, Rettungsbeitrag etc.), nach dem Ergebnis der

2006	2007	2008	2009
€ 783.700	€ 844.300	€ 931.100	€ 786.800

Volkszählung bemessen werden. Der außerordentliche Haushalt weist keine Einnahmen und Ausgaben von 237.000 €, somit einen Abgang in derselben Höhe auf. Es wird darauf hingewiesen, dass im Voranschlag keine Bedarfszuweisungen berücksichtigt wurden, da (noch) keine Beschlüsse der Landesregierung dazu vorliegen. Die Gespräche über die Gewährung von Bedarfszuweisungsmitteln haben stattgefunden; es stehen der Marktgemeinde Vordernberg für das Haushaltsjahr 09 in Summe 290.000 € zur Verfügung.

Gebühren indexiert

Gemeinderatssitzung am 16. Dezember 2008: Die Gebühren werden der Indexentwicklung angepasst. Betroffen sind u. a. Mieten, Pachtentgelte, Hundeabgaben und Müllgebühren.

In den umliegenden Gemeinden ist es bereits üblich, dass Gemeindeabgaben und -gebühren der jährlichen Indexentwicklung angepasst werden.

Dem Index angepasst.

Der Gemeinderat hat in seiner letzten Sitzung ebenfalls den Beschluss gefasst, dass die Abgaben und Gebühren jährlich der Indexentwicklung – als Basis gilt der Verbraucherpreisindex 2008 (VPI 2008) – angepasst werden. Über das tatsächliche Ausmaß der Erhöhung ist jedoch immer ein eigener Beschluss im Gemeinderat erforderlich.

Wasser, Kanal und Hunde.

Dies betrifft folgende Abgaben, soweit nicht in Verträgen eine Indexanpassung vorgesehen ist:

- Abgabe für das Halten von Hunden
- Wasserverbrauchsgebühr
- Wasserleitungsbeitrag
- Zählergebühren

- Kanalbenutzungsgebühr
- Kanalanschlussgebühr

- Mieten
- Pachtentgelte

- Benutzungsgebühren für Kultursaal, Barabarsäle, Turnhalle, Aufbahrungshalle und vieles mehr

- Anerkennungszinse
- Müllgebühren

Pachtvertrag

Gemeinderatssitzung 16. Dezember 2008: Vermietungen und Verpachtungen.

Nachdem die Marktgemeinde Vordernberg das ehemalige Magazingebäude und umliegende Grundflächen im Bereich des Bahnhofes Vordernberg-Markt von den ÖBB gekauft hat, wurden in der letzten Gemeinderatssitzung die von den ÖBB übernommenen Pachtverträge beschlossen.

Dies betrifft folgende Pächter:

- Friedrich Tilli, Rötzestraße 10
- Ferdinand Hudelist, Rötzestraße 8
- Maria Gumhold, Rötzestraße 10
- Otmar Adamer, Bahnhofstraße 3

Pachtvertrag für Wochenendhaus.

Weiters wurde in der Sitzung ein Pachtvertrag für das Wochenendhaus Laufstraße 30 mit DI Christian Löcker, Schönaueg 10, genehmigt.

Finanzen sind begrenzt!

Gemeinderatssitzung am 16. Dezember 2008: Die geplante Erzherzog-Johann-Gedenkveranstaltung sprengt leider die finanziellen Mittel der Marktgemeinde Vordernberg. Die Gemeindeverantwortlichen bedauern den Entschluss sehr.

Die Marktgemeinde Vordernberg beschäftigte sich bereits seit längerer Zeit sehr intensiv mit dem in diesem Jahr stattfindenden Gedenkjahr anlässlich des 150. Todestages von Erzherzog Johann.

Bereits im Jänner 2007 wurden diesbezüglich Bemühungen angestellt, unter anderem ein Projekt im so genannten „Raithaus“ zur Umsetzung zu bringen, wobei erste Kontaktaufnahmen bis in das Jahr 2003 zurückreichen. In den letzten Monaten gab es in enger Zusammenarbeit und Abstimmung mit dem Verein „Steirische Eisenstraße“ ebenfalls zahlreiche Arbeitssitzungen, die zum Ziel hatten, örtliche bzw. regionale Schwerpunkte anlässlich dieses Jubiläums zu setzen.

Konkrete Realisierungsschritte.

Ein relativ exaktes Rahmenprogramm konnte erarbeitet werden und es wurden bereits konkrete Realisierungsschritte eingeleitet beziehungsweise gesetzt. So sollte am

29. und 30. August 2009 ein steirisches Bergmanns- und Erzherzog-Johann-Trachtenkapellentreffen stattfinden.

Weniger Finanzmittel als 2008.

Bedauerlicherweise hat uns in dieser Situation die Budgeterstellung und mittelfristige Finanzplanung eingeholt und es musste festgestellt werden, dass die Marktgemeinde Vordernberg aufgrund der Änderungen im Finanzausgleichsgesetz im Haushaltsjahr 2009 rund 144.000 Euro weniger an Finanzmitteln aus dem Titel „abgestufte Ertragsanteile“ erhalten wird. Dass sich der Abgang im ordentlichen Haushalt dadurch auf über 400.000 Euro erhöht, sei in diesem Zusammenhang nur am Rande erwähnt.

Veranstaltung entfällt.

Es wurde daher der einstimmige Beschluss gefasst, dass in Anbetracht der katastrophalen Finanzsituation keine Veranstaltungen anlässlich

des Gedenkjahres „150. Todestag von Erzherzog Johann“ von der Gemeinde durchgeführt werden, die nicht zu 100 Prozent durch entsprechende Einnahmen gedeckt werden können.

Zwingende Finanzsituation.

Die Gemeindeverantwortlichen bedauern diese Entscheidung, aber die angespannte Finanzlage zwingt uns zu diesem Schritt.



Foto: iStockphoto.com

Ein kunterbuntes Fest

Fasching im Kindergarten: Egal ob für Groß oder Klein – Fasching ist immer eine ganz besondere Zeit. Die Krapfen schmecken einfach unwiderstehlich und das bunt Verkleiden macht viel Spaß. Vor allem die Kindergartenkinder konnten ihr Faschingsfest kaum erwarten.



auf das sich die Kinder meist ganz besonders freuen:

Das Faschingsfest

Um den Fasching dieses Jahr noch bunter zu gestalten, gab es heuer eine Farbenwoche. Ziel dieser Woche war es, gemeinsam mit den Kindern einzelne Farben wahrzunehmen und natürlich auch zu benennen.

Jeder Tag war in dieser Zeit einer anderen Farbe zugeteilt und nach dieser richtete sich der Kindergartenalltag. Die Kleidung der Kinder, der Inhalt der Bilderbücher und sogar die Farbe unseres Essens waren dank Lebensmittelfarbe jeden Tag einer Farbe zugeordnet.

Nach so einer aufregenden Faschingszeit und erholsamen Semesterferien freuen wir uns im Kindergarten nun schon sehr auf Ostern und natürlich ganz besonders auf den Osterhasen.

Wie die Zeit vergeht! Ein halbes Kindergartenjahr ist nun schon vorbei. Der Winter neigt sich schon dem Ende zu und der Früh-

ling lässt hoffentlich nicht mehr allzu lange auf sich warten. Um diese Zeit im Jahr wird im Kindergarten Vordernberg ein Fest gefeiert,

Masken auf dem Eis

Maskeneislauf: Am 24. Jänner 2009 ging es auf dem Eislaufplatz in der Schönaun rund. Zahlreiche kunterbunte Masken tummelten sich auf dem gut präparierten Eis und hatten jede Menge Spaß.

Farbenprächtig und vor allem sehr kreativ waren sie alle, die zahlreichen Masken, die sich kürzlich auf dem Eislaufplatz tummelten.

Gut gelaunt.

Und genauso gut gelaunt präsentierten sich auch ihre Träger aus Vordernberg und Umgebung.

Traditioneller Maskeneislauf.

Die Sektion Eislaufen des BBSV veranstaltete am 24. Jänner 2009 das beliebte und schon zur Tradition gewordene Maskeneislaufen auf dem Eislaufplatz in der Schönaun.

Optimales Eis.

Die Bemühungen der verantwortlichen

Vereinsfunktionäre, den Eisläufern immer ein optimales Eis zu bieten, wurden heuer besonders durch eine große Akzeptanz des Eislaufplatzes honoriert.

Dementsprechend konnte Fritz Debevec an diesem Tag auch eine große Anzahl an Masken begrüßen.



▲ Die zahlreich maskierten Kinder hatten ihren Spaß auf dem Eis.



Das Leben der Stampferin

Fortsetzungsgeschichte der geborenen Dellatorrin Maria Elisabeth Stampfer: Das Hausbüchl der Stampferin.

Im selben Jahr (1672) hab' ich einen Fall getan und bin großes Leibes gewest. Gleich neben dem Herd bin ich mit beiden Füßen ausgestraucht und bäuchlings auf den Herd gefallen, hab' also dem Kind einen großen Schaden getan und das Kind tot geboren; es ist ganz blau gewest. Hab' nachher arge Krankheiten müssen ausstehen und das hat schier drei Jahre gewährt. Gott hat mir aber gnädig wieder geholfen. Jenes Kind ist ein Bübel gewest und schon auf der Zeit – ist aber eh das Unglück kommen.

Eva Maria Stampferin versprochen.

Im Jahre 1677 ist Herr Hiertel zu Judenburg mit unserer Eva Maria Stampferin versprochen worden. Wir seind selbst in Judenburg gewesen und haben seine Hauswirtschaft besichtigt, die uns in allem gar wohl gefallen, und haben hernach ordentlich ein rechtes Versprechen gehabt und sind all zwei gar wohl kontent mit einander gewesen. Er selbst ist später auf den Grazer Markt gereist, hat unten eine hitzige Krankheit bekommen, ist kranker heim nach Judenburg gereist und hat grad damals den Kummer erlebt, dass man ihm ins Gewölbe hat eingebrochen. Seinen übeln Zustand hat man uns auch nicht recht gestanden, sondern alleweil vertuscht, bis es mit ihm aus ist gewest. Hat vielleicht auch keine rechte Wartung nit gehabt, dass die Krankheit gar so hat überhand genommen und er also

in Gott seliglich entschlafen ist. Hab' nachher die Everl in einem Trauerkleid zur Bestattung nach Judenburg geschickt, hab' auch einen schönen grünen Brautkranz von Rosmarin binden und mittragen lassen; den hat sie ihm auf den Kopf gelegt und mit ins Grab gegeben. Hatt' ihr schon ehvor ein Brautgewand und andre Sachen geben, was nun alles verblieben ist und noch ein Stück Geld auch verschafft. Sie hat großes Leid getragen und nachher lange nicht geheiratet. Weils Gott so hat haben wollen, müssen wir alles in seinen Willen befehlen und mit Geduld hinnehmen, bis er uns wiederum segnen tut.

Dem sei Lob und Dank.

Im Jahre 1677 ist nachher Herr Georg Andrä Körner zu uns kommen. Ist die Everl grad in der hitzigen Krankheit gar krank gewest; dass ich vermeint, sie wird ihrem Bräutigam nachfahren. Hat Herr Körner seine Lieb' zu meiner zweiten Tochter Anna Elisabeth gefasst; ist ihm auch versprochen und die Hochzeit bald gehalten worden. Im Jahre 1679 sind Herr Körner und seine Ehewirtin (all zwei) an der hitzigen Krankheit ganz auf den Tod dahin gelegen und wir haben schon gemeint, es wär' aus mit ihnen; aber der allmächtige Gott hat all beiden wieder den lieben Gesund verliehen: Dem sei Lob und Dank gesagt dafür. Sie hausen gottlob gar einig und friedlich mit einander und hat ihnen Gott schon zwei Kin-

der auch geben, das älter Maria Elisabeth, das ander Georg Balthasar. Er geb' ihnen noch fern Glück und Segen und ein Leben zu Seiner höheren Ehre. Anno 1679, den 4. Oktober, hab' ich mit Gottes Gnad zehn Kinder am Leben gehabt; wenn er mir die Gnad schenkt, sie als brave Menschen aufzuziehen, so will ich ihn bitten, dass er mir keines nimmt. Ein ehrliches und gut's Stückl Brot hat er mir wohl auch dazu gegeben und dafür sag' ich ihm hundert und tausendmal Dank.

Fünf Söhne:

- der älteste mit Namen Hans Josef Stampfer,
- der zweite Hans Friedrich,
- der dritte Franz Adam,
- der vierte Karl Siegmund,
- der fünfte Ferdinand Vincentius.

Den Franzl hat Herr Springenfels aus der heiligen Tauf gehoben, die vier andern aber Herr Johann Simon von Leuzendorf.

Fünf Töchter:

- die älteste Eva Maria Stampferin,
- Anna Elisabeth,
- Maria Barbara,
- Maria Margareta,
- Katharina Konstantia.

Unser großer Gott nehme sie alle in seine heiligen fünf Wunden auf und verleih' ihnen nach diesem zergänglichen Leben die ewig während Freud' und Seligkeit, amen.

Jetzt wird gefastet!

Fasten vor Ostern: Genüsslich mit Gemüse. Zwischen Aschermittwoch und Ostern soll man eine Fastenzeit einlegen. Aber übertreiben soll man es auch nicht so wie die Anachoreten, denen nur sieben Oliven als Tagesnahrung zur Verfügung standen.

Nach christlichem Verständnis sollen die Tage zwischen Aschermittwoch und Ostern eine Fastenzeit sein. Man muss es ja nicht gleich so rigoros angehen wie die alten Anachoreten, jene frühchristlichen Eremiten, denen sieben Oliven als Tagesnahrung ausreichten. Ab einer dieser Hungerkünstler acht, beging er die Sünde der Völlerei, begnügte er sich mit sechs, verstieß er gegen die Sünde des Stolzes. Hingegen wird jeder Feinschmecker und jede Feinschmeckerin, ob ihnen die kirchlichen Verhaltenslehren sozusagen wurst sind oder ob sie brav bis Karfreitag fasten und das Hohelied auf das liebe Gemüse, die netten Körndelrln, den guten Salat und die freundlichen Fische singen, mit Freuden dem Pater Anselm Bilgri, ehemals für die Wirtschaft im Kloster Andechs am Ammersee tätig, zustimmen, der wohl Enthaltsamkeit fordert, doch gleichzeitig bekannt: „Fasten muss genossen werden.“

Fische überlebten Sintflut.

Diese großmütige Devise haben schon die alten Klosterbrüder beherzigt. Beispielsweise ist für Abtstafeln das Fleisch von Rindern oder Gänsen frikassiert, danach gebraten und in Form von Fischen aufgetragen worden. Fische gelten bekanntlich als Fastenspeise, was damit begründet wird, dass sie die Sintflut überlebt haben. Spitzfindige Geistliche erklärten deshalb kurzerhand alle Tiere zu Fischen, die in und am Wasser leben: Biber, Krebse, Frösche, aber auch Stockenten und Schildkröten. Und es soll laut Chroniken schon Mönche gegeben haben, die ein Spanferkel in die Kirche trugen, es auf den Namen „Karpfen“ taufte und sodann ungerührt verzehrten. Nun ist es keine neue Erfahrung, dass der Mensch in Zeiten des Überflusses gerne mit der Mäßigkeit kokettiert. Feinschmecker, denen Kalbsstelzen und Buttersaucen gestern noch ein unbedenkliches Stück Tafelgenuss waren, singen zumal in der Fastenzeit das Hohelied auf Yin und Yang. Sie goutieren sich an Schrotkost, löffeln Müslis, trinken Kräutertees, knabbern Möhren, schwärmen vom schwe-relosen Essen. Das liebe Kräutlein, das süße Körndelr!

Einige Zeit lang verzichten.

Seltsam ist zwar, dass einige jener militanten Ökoköster saftlos wirken, verhärtet wie der personifizierte Verrat am Genuss. Aber wer in fleischloser Kost nicht sein alleiniges Heil

sieht, sondern eine Einlage zwischendrin, kann durchaus von Zeit zu Zeit genüsslich auf Rind, Gans und Co. verzichten.

Feindseligkeiten zwischen Fleisch Tigern und notorischen Körndel-Gurus sind sowieso ebenso unnötig und überflüssig wie ein Tomatenfleck auf einem weißen Hemd. Gewiss ist ein fröhlich verspeister Schweinsbraten gesünder als eine lustlos gelöffelte Graupensuppe, doch muss es zwischen Fleisch und Gemüse keine Gegensätze geben. Eine Lauchterrine vermag wie eine Gemüsesülze die Sinne zu charmieren. Köstliche Wonnen vermittelt ein Ragout aus eingelegten Steinpilzen (oder frischen Champignons), Artischocken, Blumenkohl, Karotten und Kerbel, alles apart getrüffelt und mit einigen Tröpfchen altem Balsameessig parfümiert.

Da erlasst die altbürgerliche Gemüseplatte vor Scham. Hinreißend schmeckt auch ein Spaghetti-Ragout mit feinem Gemüse, wofür u. a. fein geschnittene Gurken, Artischocken, Champignons, Blumenkohl, Erbsen und Morcheln weich gedünstet und mit den gekochten Nudeln in Olivenöl sanft angeröstet werden. Wichtig bei allen Fastenspeisen ist die Beachtung einer biblischen Mahnung: „So ihr aber fastet, sollt ihr nicht sauer sehen wie die Heuchler.“

August F. Winkler

Das Ei

Ob ein Ei frisch ist, erkennt man übrigens daran, dass es, in eine Schüssel voll Wasser gelegt, am Boden liegen bleibt. Ältere Eier richten sich auf oder schwimmen gar. Der Grund ist einfach: Durch die Schale verdunstet Feuchtigkeit und es bildet sich eine immer größer werdende Luftkammer. Ein mittelgroßes Ei enthält nebst Wasser, Fett, Mineralien, Lecithin und Vitaminen vor allem im Dotter etwa sieben Gramm hochwertige Proteine – und das alles unabhängig von der Farbe der Schale.

Schließlich sind „Eier eine Säule der Küche“, wie es im Appetit-Lexikon von Habs & Rosner aus dem Jahre 1894 heißt. Ähnlich hat es Grimod de la Reynière gesehen, der erste Gastro-Kritiker, der vor 200 Jahren meinte, nehme man den Köchen die Eier weg, würde deren Kunst elend zusammenbrechen. So ist es: Eier geben Mehlspeisen die goldene Farbe, Saucen den Halt und Aufläufen deren stolze

Höhe. Um zu ermessen, was sich Köche alles mit Eiern ausgedacht haben, muss man in Herings „Lexikon der Küche“ nachschauen: Rund 600 Ei-Variationen sind dort penibel verzeichnet wie beispielsweise Eiernockerln à la Rotenhöfer.

Heute unterscheiden Feinschmecker grob die Eier aus industriell strukturierter Massentierhaltung von denen, die so genannte „glückliche Hühner“ unter dem Patronat eines Hahns im kleinbäuerlichen Hof frei umherlaufend und scharrend legen. Letztere sind aromatischer, duftiger. Weit differenzierter hat sich Guy de Maupassant um 1900 mit der Qualitätsfrage auseinandergesetzt: „Wie selten sind doch heutzutage wirklich gute Eier mit rötlichen Dottern und dem richtigen Aroma. Ganz besonders penibel bin ich bei der Fütterung meiner Hühner. Was das Tier an Futter zu sich genommen hat, die Quintessenz seiner gesamten Nahrung – all das muss man mitschmecken können. Wie viel besser würden die Menschen essen, wenn sie auf diesen Punkt mehr achten würden.“ Wohl wahr, schon ein Fest fürs Auge ist ein mit solchen Bauerneiern luftig gezaubertes Ei-Soufflé, apart serviert in der ausgehöhlten Eierschale. Sinnliches Vergnügen bereitet ein mit Geflügellebermus gefülltes „Rouener Omelette“, hinreißend schmecken Spiegeleier nach „Nizzaer Art“ auf geschmolzenen Tomaten, vermischt mit Estragon sowie Sardellenstreifen.

Spiegelei mit weißen Trüffeln.

Delikat ist ein Spiegelei auf Spinat mit weißen Trüffeln (ersatzweise parfümiert mit Trüffelöl). Schwarze Trüffel (haben noch bis Ende März Saison) vervollkommen Rühreier. Raffinesse haben wachsend gekochte Siebenminuteneier, halbiert, serviert auf Erdäpfelpüree mit Kresse und flankiert von einer geschmeidigen Senfsauce – oder echtem steirischen Bauernkürbiskernöl.

Dieses Ei à la Therese ist nicht so kostbar wie das „Liebestrophäe“ genannte Schmuckei des berühmten Juweliers Fabergé, das Zar Nikolaus II. an Ostern 1905 seiner Frau schenkte, aber es ist tausendmal leckerer. Hauptsache bei einem Ei ist nämlich, dass sich im tiefgelben Dotter so etwas wie die Erinnerung an die Sonne über dem Bauernhof spiegelt.

August F. Winkler

VORDERN
BERGER



Foto: iStockphoto.com

Apostelbrot war Kult

Osterbrezel: Kultgebäck am Gründonnerstag. Lust auf Apostelbrocken? Nein? Dürften aber gar nicht so schlecht schmecken, die gebackenen Mehl-nudeln mit Apfelschnitten und Rosinen, eine Art „Arme Ritter“.

Früher, als der Großvater noch die Großmutter nahm, gab es für jeden Tag der Karwoche sowie den eigentlichen Ostertag spezielle Mehlspeisen. Ein Kultgebäck für den Gründonnerstag war beispielsweise das „Apostelbrot“, auch „Händelbrot“ genannt. Der Name ist verbunden mit der christlichen Fußwaschung am Gründonnerstag, lateinisch „Mandatum“.

Es handelte sich um ein Opferbrot, das an Bedürftige verteilt wurde. Süße Nachfolger dieses alten Ostergebäcks sind die schwäbischen „Apostelbrocken“: gebackene Mehl-nudeln mit Apfelschnitten und Rosinen, eine Art „Arme Ritter“.

Brezel, Kringel und Co.

Ein typisches Ostergebäck sind Kringel und Brezeln von unterschiedlicher Größe mit Zusätzen von Anis, Rosenwasser oder Marzipan, überzogen mit Zuckerguss oder bestreut mit Mandeln. Vor allem der Brezel wurden wundersame Kräfte zugesprochen: Wer sie Gründonnerstag aß, blieb das ganze Jahr über von

Krankheiten und anderen Plagen verschont. Der Kringel galt als Mittel gegen Fieber, und wenn die schwäbische Bäuerin ihrem Mann am Ostermorgen einen Kuchen aus Karfreitagseiern brachte, wollte sie eindeutig seine Liebeskraft stärken.

Ostermänner, Brothennen, gebackene Hasen, Kreuzbrote (meist Hefebrotchen mit Gewürzen und eingekerbtem Kreuz) und süße Fladen – die Auswahl ist groß, wobei jede Region ihre eigenen Rezepte pflegt. In Baden hat der Osterfladen einen Belag aus Reis oder Grieß, Eiern, Zucker, Rosinen und Zimt. In Rostock hingegen wird ein Osterfladen gebacken, der aus Semmelteig, Butter, Zucker, Zitronen, Rosinen und Korinthen besteht.

Gebäck, durch das die Sonne scheint.

Wann die Brezel erfunden wurde, weiß man nicht genau. An Legenden besteht jedenfalls kein Mangel. Angeblich war es der Uracher Hofbäcker Frieder, der anno 1477 ein Gebäck fertigen musste, „durch das dreimal die Sonne scheint“, widrigenfalls er hingerichtet worden

wäre. Sein Verbrechen: Er hatte minderwertiges Brot gebacken. So streng wurde damals mit handwerklichen Schlampereien gerechnet. Das „Deutsche Brotmuseum“ in Ulm präsentierte den schwäbischen Backtütler in einer Ausstellung als den großen Mann der Brezel, deutete aber gleichzeitig an, dass es sich um ein Märchen handeln könne. „Gebildbrote“ werden kaum von heute auf morgen kreiert, und schon gar nicht von Todeskandidaten.

So wird es ewig im Dunkel der Kulturgeschichte bleiben, wo und wann die erste Brezel aus dem Backofen gezogen worden ist. Bei Goethe ist darüber nichts zu lesen, auch Schiller hat die Brezel praktisch totgeschwiegen. Und selbst die Philosophen, Kant inklusive, die doch sonst nicht leicht etwas anbrennen lassen – geistig, versteht sich –, sind an diesem Gegenstand achtlos vorübergegangen, obwohl ein guter Bäcker bei dessen Anfertigung allerhand Willen und Vorstellung aufbringen muss.

August F. Winkler

Der Lenz klopft an die Tür

Frühling: Eine Hommage an die grüne Magie mit Bärlauch-Spaghettini und Co. Er kommt leise, auf Zehenspitzen und meist über Nacht. Noch nie ist es einem Menschen gelungen, ihn zu ertappen.

Auf einmal ist er da, man riecht ihn und fühlt ihn: IHN, den Frühling, den herzlich willkommenen Erneuerer des Jahres und der Sinne. Frühlingszeit ist Auferstehungszeit! Die Erdkruste beginnt sich zu erwärmen und die Gefühle dehnen sich. Die Körperchemie verändert sich mit der Folge, dass die schwere Bratenpfanne weggelegt wird und die Lust auf heitere, ja frivole Weißweine die auf kapitale Rote zumindest zeitweilig überwiegt. Der Frühling weckt die angenehmsten Gefühle, nicht nur jene zwischenmenschlicher Art. Er ist auch der Impressionist unter den Jahreszeiten, die Saison der frischen Salate und Kräuter.

Ein geheimnisvoller Trieb.

Der Mensch geht, wie von einem geheimnisvollen Trieb bewegt, auf den Markt, in den Garten oder in die Natur, wo zartwürzige Kräuter, sich skurril spreizender Löwenzahn, Bärlauch und junger Knoblauch ahnungsvoll nach der neuen Saison duften. Man muss kein dickes Kräuterlexikon studiert haben, um zu wissen, dass die grünende Natur eine große Apotheke ist und der wunderbarste Selbstbedienungsmarkt für gesundheitsbewusste Feinschmecker. Ein paar Grundkenntnisse,

ein offenes Auge und ein Taschenmesser genügen, um im Frühling bei Spaziergängen über Wiesen und durch Wälder essbare Wildpflanzen zu ernten. Gesät hat der liebe Gott: Brennnessel, Bärlauch, Löwenzahn, Gänseblümchen, Brunnenkresse, Sauerampfer, Wiesenerkel, Spitzwegerich und Co.

Gänseblümchen schmücken und würzen Kartoffelsuppen. Der skurril sich spreizende Löwenzahn mit dem edelbitteren Aroma macht sich gut mit lauwarmem Erdäpfelsalat. Die jungen, zarten Blätter des Sauerampfers bereichern Salate, Suppen, Saucen. Kleine Brennnessel: delikat als Gemüse (wie Spinat) oder, klein gehackt, in Suppen und Salaten. Brunnenkresse: prickelnde Würze zu Salaten, Quark, Kartoffeln, hellen Saucen – obendrein sehr gesund, weil reich an Vitaminen, Eisen, Jod. Bärlauch: gefällt als Suppe, macht Salate und Aufläufe pikanter, schmeckt auch herrlich pur, grob gehackt und großmütig aufs Butterbrot drapiert.

Bärlauch-Spaghettini: Frühlingsmagie.

Ein Frühlingsgericht par excellence sind Bärlauch-Spaghettini: Nudeln kochen (in fünf Minuten sind sie al dente), Bärlauch in Streifen schneiden, eine entkernte Chilischote fein ha-

cken. Butter und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Chilischote kurz anbraten, danach die abgetropften, doch noch heißen Spaghettini und den Bärlauch dazugeben, salzen und abschmecken. Die gesammelte grüne Magie findet sich in einem Salat von Wildkräutern, delikat angemacht mit Sherryessig, Olivenöl, etwas Senf und Limonensaft nebst einer sehr kleinen Prise Zucker. Dazu passen Spiegeleier. Dieses gesammelte Grün soll, wie es in einem Kräuterbuch aus dem 16. Jahrhundert verheißungsvoll heißt, selbst notorische Zecher am Morgen danach „munter und wacker“ machen. Wie schön! Das ist die wundersame Kraft des Grünen und der Blüten, die uns jedes Jahr aufs Neue beglückt. Die Winterschlacke löst sich, die Seele öffnet sich und aus der Küche künden 1001 Aromen vom Frühling, dem großen Charmeur.

Solche Gefühle stellen sich in Vordernberg und rund um den Präbichl zwar naturgemäß einige Wochen später ein als etwa im Grazer Becken, aber dafür erlebt man den Frühling eben zwei Mal hintereinander: bei Besuchen im Tal und dann vollendet zu Hause am Berg.

Herzlich Ihr Dorfschreiber



Foto: iStockphoto.com



Zickiger Käse mit Geschmack

Roswitha Tscheliesnig: Die Frau, die mit den Ziegen tanzt. Der Traum vom besten Bergziegenkäse der Welt. 40 Ziegen betreut die Landwirtin und kennt jede persönlich mit Namen. Kein Wunder also, dass sich die Bio-Bäuerin mit ihren Lieblingen verwandt fühlt.

Man erzählt im 21. Jahrhundert, der Epoche des Computers und der Reise zum Mars, keine Märchen. Aber wenn sich eine Geschichte wie ein Märchen anhört, dann darf sie auch so beginnen. Also: Es war einmal eine Frau, die hatte die Vision von einem der besten Bergziegenkäse der Welt. Und siehe da, Roswitha Tscheliesnig hat diesen kühnen Traum verwirklicht, ja viel mehr noch: Sie hat aus unverfälschter Rohmilch einen Ziegenhartkäse mit dem aparten Namen „Caprissimum“ geschaffen, der von Feinschmeckern unisono mit der Fachwelt zu Geschmacks- und Wundern gezählt wird. Sie wurde zur Frau, die mit den Ziegen tanzt.

Käse in all seinen Facetten.

Es ist ein Vergnügen, der im oststeirischen Ilz auf einem Bauernhof geborenen Roswitha zuzuhören, wenn sie über Käse im Allgemeinen, Ziegen im Besonderen und über den Beginn ihrer Käserei spricht, die für sie Passion und Profession in einem ist. Ihre bei Alltagsthemen schon melodische Stimme bekommt ein schmeichelndes, ja verführerisches Timbre. Und wenn sie dann mit sanfter Bewegung ein Stück vom „Caprissimum“ abschneidet – Capra ist der lateinische Name für Ziege! –, tut sie es wie mit einer Gottesgabe. Nun könnte man meinen, die Bäuerin und Geschäftsfrau spielt glänzend Theater, sozusagen ein Marketing-Solo aus der Hand, aber das stimmt nicht. Diese Frau liebt ihre Ziegen, deren gazellenhaftes Äußeres sie gleichermaßen rühmt wie den wachen Gesichtsausdruck, das aufgeweckte Temperament und das den Menschen zugetane Wesen. In Vordernberg, dem alpinen Ort mit der großen kulturhistorischen Vergangenheit, wohnt und arbeitet Roswitha Tscheliesnig in einem

1769 barockisierten Haus aus dem 12. Jahrhundert, grandioser Gewölbekeller inklusive. Sie hat Landwirtschaft in Wien studiert, war in Luxemburg bei einer Naturschutzstiftung tätig, hatte an der Innsbrucker Uni als Assistentin und auf der Salzburger Bleanteck-Alm, am Fuße des Hochkönigs, als Sennerin gearbeitet, bevor sie ihrem Mann Robert, wie sie studierter Landwirt, nach Vordernberg gefolgt war und hier 2000 die Zucht mit den gämsfärbigen Gebirgsziegen begründete, einer alten Berggrasse.

40 namhafte Ziegen.

Inzwischen betreut sie 40 Ziegen und kennt jede persönlich mit Namen. „Ich liebe es“, schwärmt die idealistische Bio-Bäuerin, „an einem kühlen Morgen meine Nase in eine warme Ziegenflanke zu stecken und den Duft einzusaugen – ich merke auch sofort am Geruch, ob einer Ziege was fehlt. Diese wundersame Stille, die mich frühmorgens umgibt, ist zu keiner anderen Tageszeit mehr zu erleben und ich empfinde diese Stimmung immer wieder als luxuriöses Geschenk.“ Man ist nicht verwundert, wenn Roswitha Tscheliesnig hinzufügt, sie fühle sich mit ihren Tieren verwandt. Der ersten „absoluten Herausforderung“, eine regionale Käsesorte von eigenständigem Wert zu schaffen, folgte eine zweite mit dem „Leobner Hauskäse“. Das ist ein rundlicher Weichkäse aus roher Kuhmilch, die ihr ein nachbarlicher Partner aus biologischer Landwirtschaft liefert. Daraus rührt Roswitha Tscheliesnig in traditioneller Handarbeit einen klassischen Rotschmierkäse von cremiger Struktur und würzigem Aroma, der drei bis vier Wochen reift und geschmacklich zwischen einem Reblochon und einem Camembert einzuordnen ist. Das schönste Wort zum

Käse stammt übrigens vom Franzosen Grimoire de la Reynière, einem Mann, der sich das Leben auch genießerisch durch die Bratöhre betrachtete und im 19. Jahrhundert das war, was man heute einen Gourmetpapst nennt. Er sagte: „Käse ist das Biskuit der Trinker.“ Was für ein prachtvolles Bild! Käse und Wein brauchen sich tatsächlich nicht lange zu suchen; sie bedürfen und ergänzen einander wie Liebende, und wenn ein einsames Glas Wein der Gesellschaft bedarf, so findet sich kein besserer Partner als Käse. Alles Käse? Beim „Caprissimum“ sowie dem „Leobner Hauskäse“ aus der Vordernberger Hofkäserei kann das nur lauten: alles paletti!

August F. Winkler

Hofkäserei

Hofkäserei Tscheliesnig:

Der „Caprissimum“ ist ein Bergziegenhartkäse, handgeschöpft aus Rohmilch, der mind. sechs Monate lang im Gewölbekeller reift und ein feinwürziges Aroma entwickelt. Ab Hof kostet das Kilogramm 25 Euro. Die Rohmilch für den „Leobner Hauskäse“ stammt von Braunviehkühen einer benachbarten biologisch geführten Landwirtschaft. Der Weichkäse reift drei bis vier Wochen und entwickelt ein kräftiges Aroma. Ab Hof kostet das Kilo 17,50 Euro. Beide Käsesorten gibt es auch in Bioläden.

Kontakt: Hofkäserei Tscheliesnig, Hauptstraße 117, 8794 Vordernberg, Tel.: 0664/5926156, roswitha.tscheliesnig@gmx.at



Amtshübl Vordernberg

Das Amtshübl befindet sich gegenüber der Laurentikirche in der Laurentistraße 2. Der Vordernberger Amtmann bekam dieses Anwesen zu Beginn des 17. Jh. zugewiesen, damit er seinen Bedarf an Holz sowie Heu und Streu für Pferd und Co. im Wirtschaftsgebäude decken konnte.

Wie man aus der sich im Laufe der Zeit eingebürgerten Bezeichnung Amtshübl schließen kann, handelt es sich um eine kleine wirtschaftliche Einheit.

Ankauf der Hube für die Bedürfnisse des landesfürstlichen Amtmannes in Vordernberg.

Das Anwesen bestand aus Haus, Stadel, Garten, Wiese und Wald. Es gehörte im 16. Jahrhundert dem bedeutenden Eisenerzer Radgewerken Georg Scheichl, der aufgrund seines protestantischen Glaubens abwandern musste und seine Güter seinem Vordernberger Schwager Georg Reinprecht verkaufte. Georg Reinprecht zog in der Folge nach Innerberg/Eisenerz und bot im Jahr 1602 den Verkauf der bis dahin als „Tauscher guett“ bezeichneten Hube zur Abdeckung seiner offenen Verbindlichkeiten an den Landesfürsten an. Der Landesherr nahm das Angebot an, zumal das Amtshaus in Vordernberg damals keinen Wirtschaftsbetrieb für die Versorgung mit Holz, Heu und Streu hatte. Er verzichtete dafür auf den Wald am Taxberg, den er kurz

zuvor an Schulden statt vom Markt Vordernberg erworben und zur Nutzung für den Vordernberger Amtmann reserviert hatte. Der Markt bekam den Wald zurück, doch wurden die auf der Hube lastenden Geld- und Holzabgabeverpflichtungen auf den Taxberg überschrieben. Lediglich der „Überzins“ zugunsten der damals noch als Elisabethkirche bezeichneten Pfarrkirche sollte von der Amtskasse bestritten werden. Aus der auf Pergament verfassten Verkaufsurkunde wird die genaue Lage des Gutes beschrieben: Es grenzte mit der unteren Seite an die allgemeine Straße. Seitlich war es von der Stadelwiese, die damals Barbara Neuburger gehörte, und von der Türlingwiese Valentin Reichenauers eingegrenzt. Die rückseitige Begrenzung endete mit dem Wald „bis in alle Höhe des Steins“ (Vordernberger Mauer). Die Hube sollte fortan dauerhaft mit dem Amt in Vordernberg verbunden sein und dem jeweiligen diensthabenden Amtmann zur Verfügung stehen. Durch den Besitzwechsel bürgerte sich die Bezeichnung „Amtsgut“ ein. Erst als die Bergbehörde zu Beginn des 19. Jahrhunderts nach Leoben

verlegt wurde, ging das Amtshübl wieder in Privatbesitz über.

Der Brand des Amtshübls im Jahr 1644 und dessen Wiedererrichtung.

Am Samstag, dem 23. Juli 1644, brannte das Amtshübl samt Stadel und Stallgebäude völlig ab. Auch das gegenüberliegende Messnerhaus, der ehemalige Pfarrhof und das Dach der Laurentikirche wurden ein Raub der Flammen. Durch die Hitzeentwicklung schmolzen die Glocken der Kirche. Die Radmeister bezifferten allein die Kosten für die Wiedererrichtung der Kirche mit mindestens 4.000 Gulden. Über die Brandursache wird in den Quellen nicht weiter berichtet. Seitens des Marktes unterblieben Nachforschungen und Vorwürfe an den Amtmann, zumal man auf dessen Autorität für das Ansuchen einer Bauhilfe – einer so genannten „Brandsteuer“ – beim Kaiser angewiesen war. Der Magistrat stellte dem Vordernberger Amtmann sogar 40 Stämme Holz für die Bauarbeiten zur Wiedererrichtung des Amtshübls kostenlos zur Verfügung. Der Vordernberger Amtmann bezifferte den Auf-

wand für die Wiedererrichtung des Hauses samt Stadel und Stallung in einem Schreiben an Grazer Behörden nach Einholung der Kostenvoranschläge mit mindestens 440 Gulden. Er ließ sogleich Holz fällen und andere Baumaterialien heranschaffen, um mit dem dringend nötigen Wiederaufbau ehestmöglich beginnen zu können, zumal der Winter in Vordernberg früher als andernorts hereinzuberechnen drohte. Das Hauptaugenmerk des Magistrats galt in der Folge der Wiedererrichtung der damaligen Pfarrkirche.

Bild vom Brand der Laurentisiedlung.

Eine kurz nach dem Brandunglück angefertigte Zeichnung zeigt die Katastrophe in besonders drastischer Weise. Da es sich bei diesem Bild um die erste genaue Darstellung des oberen Ortsgebietes von Vordernberg handelt, kommt ihm besondere Bedeutung zu. Am linken Bildrand ist die kaiserliche Amtshube mit dem angeschlossenen Stallgebäude aus Holz zu erkennen. Daneben befindet sich der dazugehörige Stadel. Von der Straße getrennt liegen dahinter das Messnerhaus, die Pfarrkirche und der Pfarrhof. Das Feuer verbreitete sich durch Funkenflug, sodass selbst das tiefer liegende Bürgerspital und andere Gebäude noch gefährdet waren. Man sieht, dass am Bürgerspital Feuerleitern aufgestellt sind, mit deren Hilfe man zum Brand-

herd am Dach eilen konnte. Rechts und in der Bildmitte ist die Straße zu erkennen, die von der Marktsiedlung über die Laurentikirche weiter in Richtung Präbichl verlief. Die Liebfrauenkapelle im Ort ist noch vor dem barocken Ausbau zu sehen. Zu beiden Seiten der Wiese befanden sich bis in große Höhe ausgedehnte Wiesen, die durch Zäune eingegrenzt waren. Auch bemerkenswert: Die im Bereich des Kohlberges dargestellten Holzfällungsarbeiten.

Verpachtung des Amtshübls.

Der Vordernberger Amtmann konnte das zu seinem Nutzen bestimmte Amtshübl auch an Dritte weitergeben. Im Jahr 1748 verpachtete Johann Anton Ferch das Amtshübl samt der angrenzenden kleinen Viehhalt dem Gastwirt Johann Gregor Wenger für einen Zeitraum von sechs Jahren. Im Vertrag wurde ein Pachtzins von 30 Gulden pro Jahr vereinbart, den der Pächter zu St. Georg (24. April) bar bezahlen musste. Der Pächter verpflichtete sich, die Viehhalt und den Grund zu pflegen, die Einzäunung in gutem Zustand zu halten und Schäden zu reparieren. Ausgenommen vom Vertrag war ein Gebäude, in dem verschiedene Parteien wohnten, denen aber ausdrücklich das Recht eingeräumt wurde, ihr Kleinvieh weiterhin im Stadel und Stallgebäude des Amtshübls zu halten. Sie mussten den

überschüssigen Viehmist vorzugsweise dem Pächter als Düngemittel verkaufen und bei der jährlichen Heumahd und Feldarbeit gegen Zahlung des üblichen Lohns mitwirken. Der dazugehörige Wald fiel nicht unter die vertraglich genannten Nutzungsrechte des Pächters. Vermutlich benötigte der Amtmann das Holz und Reisig des Waldes für eigene Zwecke. Im Oktober 1748 ließ er die Grenzen zu den Nachbarwäldern des damals der Stadt Leoben gehörenden Radwerkes IX auf der linken Seite und von Herrn Simon Pichler auf der rechten Seite erheben, um allfälligen künftigen Rechtsstreitigkeiten vorzubeugen.

Notwendige Reparaturarbeiten am Stadl im Jahr 1770.

Aus einem Bericht des Vordernberger Amtmannes über den Bauzustand der Amtsgebäude in Vordernberg vom Jänner 1770 erfahren wir, dass sich das Dach des Stadels beim Amtshübl in einem außerordentlich schlechten Zustand befand. Es war morsch, teilweise sogar offen, weshalb das Viehfutter verfaulte, teils auch entwendet wurde. Der Amtmann meinte, dass er bei der künftigen Mahd kein Heu in diesem desolaten Stadel einlagern könne, und ersuchte um Vorkehrungen zur Anschaffung der nötigen Baumaterialien, deren Transport im Winter kostengünstig mit Schlitten bewerkstelligt werden konnte.



▲ Die diesjährigen Sieger Josef Neuhold, Adele Kolbegger, Gertrude Korner, Hannes Diethart u. Josef Kolbegger.



▲ Große Spannung vor der Siegerehrung.

Klapperleis

Am 24. und 25. Jänner 2009 fand das traditionelle „Klapperleisschießen“ statt.

Nach 205 geschossenen Serien standen die glücklichen Sieger fest. Hier sehen Sie die zufriedenen Damen und Herren auf einen Blick:

Damen:

1. KOLBEGGER Adele 55 Punkte (53 Deckungsserie)
2. KORNER Gertrude 55 Punkte (49 Deckungsserie)
3. WIRNSBERGER Maria 55 Punkte (47 Deckungsserie)

Herren:

1. NEUHOLD Josef 63 Punkte (61 Deckungsserie)
2. DIETHART Hannes 63 Punkte (59 Deckungsserie)
3. KOLBEGGER Josef 63 Punkte (55 Deckungsserie)

Fasching in Vordernberg

Der Fasching in Vordernberg treibt es wirklich bunt: Groß und Klein machten sich in der verrückten Zeit einige Gedanken über das perfekte Kostüm. Mit vollem Erfolg, wie die gelungenen Bilder beweisen.

Eingerln, Scheichs, Hunde oder Kannibalen – der Faschingsumzug am Faschingssonntag in der Gemeinde Vordernberg war ein voller Erfolg. Trotz des dichten Schneefalls ließen es sich die Bürger der Marktgemeinde nicht nehmen, in tolle und sehr ausgefallene Kostüme zu schlüpfen und gute Laune zu verbreiten. Vor allem die kleinen Verwandlungskünstler hatten ihren Spaß bei leckeren Krapfen und tollem Programm. Die verrückte Zeit ging leider viel zu schnell vorüber und auch so mancher Engel ist nun wieder ein kleiner Teufel.



▲ Der Musikverein als Schneewittchen und die (sieben) Zwerge.



▲ Auch die Feuerwehrjugend war maskiert vertreten.



▲ Ein kleiner Teufel ganz brav.



▲ Die Engel von Vordernberg.



▲ Auch Pfarrer und Bürgermeister müssen sich verkleiden.



▲ Achtung: Wilde Schafe auf der Straße.



▲ Mit dem Gipfelkreuz auf Reisen.



▲ Was für ein Kasperltheater!



▲ Der Freizeitclub im auffälligen Kuhgewand.



▲ Hulahu: Jamaica lässt grüßen.



▲ Kinderfasching im Kultursaal.



▲ Gut verpackt und verschleiert: Fremde Sitten einer fremden Kultur.

Freizeitclub II am Stockerl

Vereinsmeister im Eisschießen gekürt: Elf Mannschaften stellten sich am 7. Februar 2009 dem spannenden Wettbewerb auf dem Eis. Der erste Platz und der Titel Vereinsmeister 2009 ging an den Freizeitclub II.

Spannend wie immer verliefen die diesjährigen Vereinsmeisterschaften, welche am 7. Februar 2009 auf der „Teichsbahn“ ausgetragen wurden. Elf Mannschaften stellten sich diesmal dem spannenden Wettbewerb. Trotz immer schlechter werdender Witterungsverhältnisse herrschte Hochspannung auf dem Eis und das schlechte Wetter tat auch der guten Stimmung keinen Abbruch. Unten sehen Sie die Plätze von elf bis eins.



▲ 1. Platz und Vereinsmeister 2009 Freizeitclub II.

- 11. Platz Frauenchor
- 10. Platz Freizeitclub I
- 9. Platz Feuerwehr
- 8. Platz Knappschaft
- 7. Platz AGV „Alpenrose“
- 6. Platz ÖBB-Landwirtschaft
- 5. Platz Freizeitclub III
- 4. Platz Musikverein
- 3. Platz BBSV
- 2. Platz Erzbergbahn
- 1. Platz und Vereinsmeister 2009 Freizeitclub II



▲ Der 2. Platz ging an die Erzbergbahn.



▲ Stolz auf den dritten Stockerlplatz: Der BBSV.



▲ Trostschoki: Der zehnte Platz ging an den Freizeitclub I.



▲ Der Frauenchor freute sich über den elften Platz.



▲ Erstversorgung des Verschütteten.

Rettung vor Schneelawine

Wintergebietsübung der Bergrettung Vordernberg: Am 6. Februar 2009 fand eine gelungene Übung aller Einsatzkräfte statt. Die Probe zeigte, dass gerade das Zusammenwirken der verschiedenen Kräfte erfolgreich geübt werden konnte.

Am 6. Februar 2009 hatten die Rettungskräfte von Vordernberg viel zu tun:

- Um 17.40 Uhr erfolgte die Alarmierung der LWZ Landeswarnzentrale (LWZ) durch Augenzeugen, dass drei Personen im Bereich des Polsterkar durch eine Lawine verschüttet wurden.
- Um 17.45 Uhr erging die Alarmierung an die Ortsstelle Vordernberg.
- 17.49 Uhr: Alarmierung über LWZ für Bergrettung Leoben Süd und Nord, Lawinenkommission, Katastrophenschutzreferenten der Bezirkshauptmannschaft Leoben, Alpine Einsatzgruppe der Polizei
- 17.52 Uhr: Alarmierung über Florian Leoben für Feuerwehr Vordernberg und Eisenerz
- 17.55 Uhr: Alarmierung über Telefon von Bgm. Hubner, Präbichl Bergbahnen

Organisation der Basiseinsatzleitungen.

Nach Eintreffen der ersten Personen der Ortsstelle Vordernberg wurde eine Basiseinsatzleitung unter der Leitung von Einsatzleiter Norbert Gaisrucker und Ortsstellenleiter Klaus

Sorger sowie eine schnelle Einsatzgruppe unter der Führung von Einsatzleiter Thomas Fadinger und Einsatzleiter-Stellvertreter Helmut Schmoltnner eingerichtet.

Es erfolgte eine Gruppeneinteilung und Materialverteilung durch die Basis. Hier sehen Sie die Einteilung auf einen Blick:

- Basiseinsatzleitung – 3 Personen
 - Basis Materialausgabe – 3 Personen
 - Schnelleinsatzgruppe – 12 Personen
 - Polizei-Gruppe – 2 Personen
 - Gruppe Organisation – 6 Personen
 - Materialeinsatzgruppe 1 – 10 Personen
 - Materialeinsatzgruppe 2 – 9 Personen
 - Materialeinsatzgruppe 3 – 6 Personen
 - Sondiermannschaft 1 – 11 Personen
 - Sondiermannschaft 2 – 13 Personen
 - Gruppe Behörde – 3 Personen
 - Gruppe Präbichl Bergbahnen – 6 Personen
 - Gruppe Lawinenkommission – 4 Personen
 - Feuerwehr Eisenerz – 5 Personen
 - Feuerwehr Vordernberg – 10 Personen
- Somit waren insgesamt 103 Personen bei

dieser Übung im Einsatz, die in hervorragender Weise durch die Einsatzleitung in der Basis bzw. vor Ort koordiniert wurden. Auf dem Weg zum Einsatzort wurde die Schnelleinsatzgruppe informiert, dass eine weitere Lawine im Polsterkar abgegangen ist und vermutlich drei Personen verschüttet sind. Somit war davon auszugehen, dass in der rechten und linken Lawinen je drei Personen verschüttet waren.

Versorgung der Verschütteten.

Die Verschütteten wurden zum Teil mit Lawinenverschüttetensuchgerät (LVS), RECCO-Geräten und Sondiersonden gefunden, ärztlich versorgt und abtransportiert.

- Um 23.54 Uhr waren alle Einsatzkräfte vom alpinen Gelände rückgemeldet. Es wurde die LWZ darüber informiert und per SMS das Einsätzende allen Mitwirkenden mitgeteilt.

Eine gelungene Übung, die gerade das Zusammenwirken der verschiedenen Kräfte erfolgreich erprobte.

Treue wurde belohnt

Mitgliederversammlung der Erzherzog-Johann-Trachtenkapelle. Auf dem Programm standen die Wahl eines neuen Vereinsausschusses und die Ehrung der treuen Vereinsmitglieder. Nach dem offiziellen Teil kam der gemütliche mit zahlreichen musikalischen Stückerln.

Am 6. Jänner 2009 fand eine Mitgliederversammlung der Erzherzog Johann-Trachtenkapelle im Kultursaal statt.

Aktivitäten und musikalische Arbeit.

Nach einem Eröffnungsmarsch übernahm Markus Hirtler in seiner Funktion als Finanzreferent den Vorsitz und arbeitete mit Schriftführerin Edith Steiner souverän die umfangreiche Tagesordnung ab. Edith Steiner informierte die anwesenden Mitglieder über die verschiedensten Aktivitäten des Vereines und Kapellmeister-Stellvertreter Gerald Merkl berichtete über die musikalische Arbeit.

Im Zuge der Mitgliederversammlung wur-

de auch ein neuer Vereinsausschuss gewählt, der sich nun folgendermaßen zusammensetzt:

Auf einen Blick.

- Obmann: Josef Kaufmann
- Obmann-Stellvertreter: Norbert Möse
- Finanzreferent: Markus Hirtler
- Finanzreferent-Stellvertreter: Dieter Wally
- Schriftführerin: Edith Steiner
- Schriftführerin-Stellvertreter: Gerald Merkl
- Notenwart: Wolfgang Wally
- Instrumentenwart: Gerhard Schörkmayer
- Kapellmeister-Stellvertreter: Gerald Merkl
- Beirat: Anton Hirtler

• Bürgermeister Walter Hubner Belohnung für die Treue.

Die Mitgliederversammlung wurde auch zum Anlass genommen, langjährigen unterstützenden Mitgliedern für ihre Treue zum Verein zu danken. Für 40-jährige aktive Mitgliedschaft wurde Wolfgang Wally vom Steirischen Blasmusikverband ausgezeichnet.

Nach dem offiziellen Teil gab der Verein noch einige Musikstücke zum Besten und zeigte wieder seine musikalische Vielfaltigkeit.

Neue Mitglieder

Mein Anliegen an Sie!

Als Obmann der Erzherzog Johann-Trachtenkapelle wende ich mich heute mit einem besonderen Anliegen an Sie.

Unseren Musikverein gibt es nun bereits seit dem Jahre 1931. Es war für jene, die den Verein gegründet haben, in der damaligen Zeit sicher nicht einfach. Vom Beschaffen der Noten über den Kauf von Instrumenten bis zur Bereitschaft von Interessierten, mitzuwirken oder ein Instrument zu erlernen.

Aktive Musiker dringend gesucht.

Heute, 78 Jahre später, ist der Musikverein nach wie vor eine tragende Säule im kulturellen Geschehen von Vordernberg. Jede Veranstaltung während des Jahres, ob lustig, feierlich oder traurig, erhält durch unser Mitwirken erst den richtigen Rahmen. Damit dies auch in Zukunft so bleibt, brauchen wir dringend neue aktive Musiker. Daher meine Bitte an Sie: Kommen Sie zu uns und spielen Sie mit. Egal ob Sie die Eltern eines interessierten Kindes sind, ob Sie vielleicht selbst ein Instrument lernen wollen oder ob Sie vielleicht schon einmal ein Instrument gelernt haben und Ihnen nur die Übung fehlt. Wir freuen uns über alle Interessierten.

Rufen Sie uns an (Telefon: 0699/10543711) oder noch besser, kommen Sie zu einer unserer nächsten Proben (Montag und Freitag um 19.00 Uhr). **Josef Kaufmann, Obmann des Musikvereines**



▲ Wolfgang Wally wurde für 40 Jahre aktive Mitgliedschaft ausgezeichnet.



▲ Probe muss sein: Der Musikverein am Feilen neuer Stücke.

Der Kampf

Öffentlicher Dienst duellierte sich: Spannendes Match auf der „Teichsbahn“.

Die Bediensteten des ehem. Postamtes Vordernberg, der Polizeiinspektion Vordernberg und der Marktgemeinde Vordernberg verbindet bei der Erfüllung ihrer dienstlichen Aufgaben eine hervorragende Zusammenarbeit. Umso erfreulicher ist es, dass sich die Mitarbeiter auch heuer wieder auf der „Teichsbahn“ trafen, um fernab des beruflichen Alltages gemütliche Stunden zu verbringen und sich auf der Eisbahn zu duellieren. Es wurden 2 Mannschaften gebildet und die beiden Maren Inge Arh und Walter Hubner kämpften mit ihren zugelosten Teams um ein Essen und Getränk. Das Essen gewann die Mannschaft von Inge Arh, das Getränk jene von Walter Hubner.



Heilendes Nichtessen

Heilfasten ist der bewusste Verzicht auf Nahrung. Das Positive an der Fastenkur: Sie ist leichter und wirksamer als jede Diät! Das Hungergefühl verschwindet meist nach den ersten drei Tagen und es stellt sich ein verbessertes Allgemeinbefinden ein. Ihre Laune steigt steil nach oben.

Die kuscheligen und gemütlichen Wintermonate haben ihre Spuren hinterlassen. Hier zwickt es, da hängt überschüssiges Fett über den Hosenbund und die Waage ist schon lange kein guter Freund mehr.

Konzentration lässt zu wünschen übrig.

Aber nicht nur das Gewicht lässt zu wünschen übrig, auch die Konzentration, die Laune und das allgemeine Wohlbefinden. Falls auch Sie ähnliche Probleme haben, sollten Sie nicht den Kopf hängen lassen oder schon wieder eine neue Diät ausprobieren. Einfacher und vor allem besser geht es mit dem Heilfasten. Auch wenn Sie es nicht ganz glauben können – beim richtig durchgeführten Heilfasten entsteht kein Hungergefühl und Sie können ohne Probleme für einen begrenzten Zeitraum bewusst auf Nahrung verzichten.

Weg mit den Giftstoffen!

Der Körper befreit sich während einer Heilfastenkur von allem, was ihm schadet. Giftstoffe und Schlacken werden beim Heilfasten ausgeschieden. Dadurch wird quasi der eigene innere Arzt auf den Plan gerufen, der Stauungen und Blockaden auf allen Ebenen löst.

Jeder gesunde, vitale und erwachsene Mensch darf ohne Bedenken eine Fastenkur in Eigenregie zu Haus durchführen. Achtung: Es ist sehr ratsam, vor dem Fasten mit einem dafür ausgebildeten Facharzt zu sprechen, um zu klären, ob eine solche Fastenkur für Sie das Richtige ist.

Nur gesunde Menschen sollen fasten.

Personen, die unter Ess-/Brechsucht oder Bulimie leiden, schwangere Frauen, Tuberkulose-Patienten, Krebskranke, frisch operierte Personen oder Personen, die an einer Überfunktion der Schilddrüse leiden, sollten vom Fasten die Finger lassen!

Trinken, trinken, trinken.

Viel Trinken ist das A und O bei einer Fastenkur. Bis zu fünf Liter Flüssigkeit sollte der fastende Mensch zu sich nehmen. Wohl-schmeckende Tees erleichtern das Fasten. Blutreinigende Sorten wie Ehrenpreis, Taub-nesseln, Veilchen oder Birken regen die Ausscheidung an und beleben den Stoffwechsel. Dadurch verbessern sich das Hautbild und das Allgemeinbefinden. Auch ideal: Brenn-essel- und Löwenzahnmischungen.

Fasten heilt

Gute Gründe zum Fasten:

- Überflüssige Pfunde schmelzen dahin
- Der Körper wird von Schlacken und Giftstoffen befreit
- Knifflige Aufgaben lassen sich einfacher lösen
- Pickel und Mitesser verschwinden
- Die Haut wird straff, glatt und rosig
- Die Stimmung steigt
- Das Haar gewinnt an Spannkraft
- Muskeln und Gewebe werden gestrafft
- Die Körperhaltung verbessert sich zusehends
- Die Abwehrkräfte werden gesteigert
- Erfolg wird spürbar
- Die Geschmackssinne werden geschärft
- Das Allgemeinbefinden verbessert sich zusehends
- Das viele Trinken wird zur Angewohnheit

Ostern auf einen Blick



Foto: iStockphoto.com

Palmweihe

Warum weihen wir ausgerechnet Palmen:

- Palmen wurden schon im Altertum als heilige Bäume verehrt. Im Orient bekamen siegreiche Soldaten Palmzweige überreicht. Auch beim Einzug Jesu, auf einem Esel reitend, winkten die Menschen ihm zu Ehren mit Palmzweigen.
- Ab dem 11. Jahrhundert verbreitete sich die Palmsonntagsprozession erst in Deutschland und dann in Österreich.
- Da bei uns keine Palmen wachsen, ersetzt man sie durch Palmkätzchen (Buchsbaum-, Ahorn-, Buchen-, Birken-, Weiden-, Haselnuss-, Stachelbeer- oder Wacholderbeerzweiglein).
- Die Palmkätzchen und Palmzweige werden in der Ostersonntagsvormittagsmesse geweiht.
- In getrocknetem Zustand wird der Palmbuschen gerne im Herrgottswinkel oder am Hausdach angebracht. Andernorts wird er hinter Kruzifixe, Heiligenbilder oder auch nur an den Spiegel gesteckt.

Osterlamm

Seit Jahrtausenden ist das Schaf Symbol des Lebens:

- Es gibt Speisen und Trank (Milch, Käse, Fleisch), Kleidung, Boden (Teppiche) und Dach (Zelt). Es liefert Materialien für die Herstellung von Trommeln, Horn- und Saiteninstrumenten und „garantiert“ als Opfertier gute Beziehungen zur Gottheit.
- Im Neuen Testament wird Jesus von Johannes dem Täufer als „Lamm Gottes“ bezeichnet. Petrus und Paulus sehen in Jesus das wahre Paschalamm. Sie wollen damit sagen, dass Jesus Christus für alle da ist, die an ihn glauben.
- Auch das letzte Buch der Bibel greift die Lamm-Symbolik noch einmal auf: Am Ende der Zeiten wird die „Hochzeit des Lammes“ stattfinden, wenn Christus die erlöste Menschheit als seine „glückliche Braut“ zu Gott heimführt. Die scheinbare Niederlage des Gekreuzigten – so der Sinn dieses Hoffnungsgebildes – wird sich am Ende als großer Sieg erweisen, weil die Liebe

Ratschen

In vielen Gemeinden ist das Ratschen nach wie vor üblich:

- Das Ratschen (lautes Knattern mit einem Holzinstrument) ersetzt von der Gründonnerstagsmesse bis zur Ostermacht das Glockengeläute („Die Glocken fliegen nach Rom und kommen erst zu Ostern zurück“).
- In Kapellen an der Mürz wurde in den 50er und 60er Jahren von den Ratschenbuben folgendes Ratschenlied gesungen:
Wo ist Jesus, mein Verlangen,
mein Geliebter und mein Freund?
Ach, wo ist er hingegangen?
Nirgends seine Spur erscheint.
Meine Seele ist betrübt
von der Sünde Übermacht.
Wo ist Jesus, den wir lieben?
Wir begehren ihn Tag und Nacht
Wir ratschen, wir ratschen
zum englischen Gruaß,
damit die Leut wissen,
wann man beten muaß.
Fallts nieder! Fallts auf Euere Knia!
Betet drei Vaterunser, drei Ave Maria!

Osterei

Wenn die Christen keine roten Eier mehr machen, geht die Welt unter.

- Schon Jesus sieht im Ei, wie eines seiner Gleichnisworte bezeugt, eine gute Gabe.
- Der Brauch, am Osterfest Eier zu segnen, geht bis ins christliche Altertum zurück. Er ist kein heidnischer, sondern ein christlicher Bruch.
- Das Ei, schon in vorchristlicher Zeit ein Symbol für das erwachende Leben, wurde von den Christen als Sinnbild für die Auferstehung Jesu besonders geschätzt: Wie das Küken die Schale durchbricht, so kommt Jesus lebend aus dem Felsengrab.
- Da in der Fastenzeit auf tierische Speisen verzichtet wurde, war das Ei, das man später auch bemalte und verzierte, ein ersetztes Ostergeschenk. In manchen Gegenden wurden die in der Fastenzeit angesparten Eier auch als Zahlungsmittel verwendet.
- Maria Magdalena soll einen Soldaten mit einem Ei bestochen haben, um am Prozess Jesu teilnehmen zu dürfen.

Fleischweihe

Die Segnung der Osterspisen kann bis ins 7. Jh. zurückverfolgt werden.

- In der Steiermark nehmen an der „Fleischweihe“ rund 250.000 Menschen teil.
- Osterbrot (süßes Weißbrot, in manchen Gegenden in Form eines Kipfels), Schinken, Ostereier, Salz, Kren und Kräuter werden am Karsamstag in die Pfarrkirche, zu einer Kapelle oder einem Bildstock gebracht, wo sie nach einem Wortgottesdienst gesegnet werden.
- Andernorts wird auch ein „Reindling“ mit Nüssen, Rosinen, Zucker und Zimt zur Osterjaue gegessen.
- Die Osterspisensegnung ist der fröhliche Abschluss der (früher fleischlosen) Fastenzeit, erinnert an die Mähler, die Jesus mit den Menschen hielt, ermuntert zum Lob Gottes und fördert Gemeinschaft und Gastfreundschaft. Auch in Polen und in polnischen Gemeinden in den USA ist dieser Brauch unter dem Namen „Swieconka“ beliebt.

Osterhase

Die Herkunft des Osterhasen ist noch heute ungeklärt.

- Schriftlich erwähnt wird er das erste Mal um 1682. Vielleicht ist er eine unverständene Umbildung aus dem Osterlamm.
- Es ist allerdings bereits auf einem Sakramentarblatt zur Osterliturgie aus dem 12. Jahrhundert die Initiale D mit einem Hasen geschmückt.
- Da der Hase keine Augenlider hat und „mit offenen Augen schläft“, sehen manche in ihm auch ein Gleichnis für Christus, der, von den Toten auferstanden, nie mehr „entschläft“, sondern über die Seinen wacht. Manchmal will man im Hasen wegen seiner Fruchtbarkeit ein Symbol des unzerstörbaren Lebens und damit einen Hinweis auf die Auferstehung sehen.
- Kirchenvater Ambrosius von Mailand sah im Schneehasen, der seine Fellfarbe wechselt, ein Symbol für Verwandlung und Auferstehung.
- In Byzanz soll der Hase ein Symbol für Christus gewesen sein.

Berg ruft!

Besuch in Berg (Pfalz): Eine Delegation aus Vordernberg machte sich auf den Weg.

Auf nach Berg (Pfalz)! Auch in diesem Jahr machte sich ganz traditionell wieder eine Delegation zu unserer knapp über 700 Kilometer entfernten Partnergemeinde Berg (Pfalz) auf den Weg.

Prunksitzung des Carneval-Vereins.

Nachdem eine stattliche Abordnung anlässlich der Barbarafeier 2008 in Vordernberg weilte, war es für die Vordernberger Delegation eine angenehme Verpflichtung, der Prunksitzung des Carneval-Vereins beizuwohnen.

Pflegen persönlicher Kontakte.

Der Vorabend der Prunksitzung wurde von den Gemeindeverantwortlichen zu einem Meinungs- und Erfahrungsaustausch auf kommunaler Ebene genutzt, während im Rahmen der Prunksitzung die persönlichen Kontakte, Freundschaften und die Gemeindepartnerschaft gepflegt wurden.



▲ Vordernberger Gemeindevertreter, das Prinzenpaar und Berg Gemeindeverantwortliche.

Gewinnspiel

Beantworten Sie folgende Frage und gewinnen Sie 2 x 3 Vordernberger Ortsgutscheine!

Wie viele Wintersportler (Gästeersteintritte) waren in dieser Wintersaison am Präbichl?

.....



**Gewinnen
Sie 2x3
Gutscheine**

Teilnehmer:

Alter:

Straße:

PLZ/Ort:

Telefonnummer:

Schicken Sie uns den Abschnitt ins Gemeindeamt Vordernberg oder bringen Sie ihn einfach vorbei. Die Gewinner werden unter Ausschluss des Rechtsweges aus allen Einsendungen gezogen. Mitarbeiter der Gemeinde Vordernberg sind von der Teilnahme ausgeschlossen. Die Namen der Gewinner werden in der nächsten Ausgabe „Vordernberger“ veröffentlicht. Die Preise werden zugesandt. **Einsendeschluss ist der 16. Mai 2009.** Viel Spaß beim Mitmachen!

Gewinner der letzten Ausgabe

**Ulrike Stiper
Josefine Hörtnner**

Die richtige Antwort: Februar 1638



**Erich Strasser
Stefan Sonnleitner**

Alle eingelösten Vordernberger Ortsgutscheine nehmen 2 x im Jahr an einer Verlosung teil. Wir bitten die Bewohner von Vordernberg, auf den eingelösten Ortsgutscheinen Namen und Adresse zu notieren, damit sie an der Verlosung teilnehmen!

Stets für Sie da!

Marktgemeinde

Vordernberg

Bezirk Leoben, Steiermark

A-8794 Vordernberg,
Hauptplatz 2

Telefon: 03849/206-0,

Fax: 03849/206-18

E-Mail: gemeinde@vordernberg.at

Homepage: [http:// www.vordernberg.at](http://www.vordernberg.at)

Parteienverkehr:

MO bis FR: 8.00 bis 12.00 Uhr
MI: 13.00 bis 16.00 Uhr

Amtsstunden:

MO bis DO: 7.00 bis 12.00 Uhr und
13.00 bis 16.00 Uhr
FR: 7.00 bis 12.00 Uhr