

Servus

in Stadt & Land



Ein Fest der Freude
Die Heimkehr der Lipizzaner



Willkommen am Berg
Die Magie der Gipfelkreuze

EINFACH . GUT . LEBEN

HUND & KATZ
DIE NEUE SERVUS-SERIE:
Tierärztin Tanja Warter
lüftet die Geheimnisse
unserer Vierbeiner

SEPTEMBER
09/2016
EUR 4,50



**DIE HEILER
DES MITTELALTERS**
*Wie unsere Ahnen ihre
Weibchen kurierten*

DAS KLEINE APFEL-LEXIKON

So schmeckt das Paradies

FAST VERGESSENE SORTEN, HIMMLISCH SÜSSE REZEPTE,
TIPPS UND TRICKS FÜR DEN OBSTKELLER

Österreichs schönster Sternenhimmel ❁ Sisis wilder Papa ❁ Die Kaserer vom Wilden Kaiser ❁



38



82



68



116

Inhalt

SEPTEMBER 2016

NATUR & GARTEN

- 18 **Zwischen Himmel & Erde**
Jeder Berg, der etwas auf sich hält, schmückt sein Haupt mit einem stattlichen Gipfelkreuz.
- 28 **Einfach wachsen lassen**
Im Garten von Familie Weiss im Pielachtal herrscht Harmonie zwischen menschlichem Wollen und natürlichem Werden.
- 38 **Das Glück der eigenen Art**
Lukas Heilingsetzer ist in der Buckligen Welt tausend Obstbäumen ein strenger, aber gütiger Herr.
- 100 **Mit allen Wassern gewaschen**
Seine Hundeahnen zogen einst Fische aus dem Meer. Die Schwimmfreude ist dem Labrador geblieben.

KÜCHE

- 56 **Was rasselt in der Kapsel?**
Die winzigen Körner des Schlafmohns sind mit ihrem nussigen Geschmack vielseitig einsetzbar.
- 62 **Beim Lurgbauer**
Max Leodolter aus St. Sebastian nahe Mariazell verrät uns sein Rezept für saftige Rindsrouladen.
- 64 **Fideles Federvieh**
Die gackernde Schar von Flora Keckeis lebt in Eberau im Südburgenland im Hühnerparadies.
- 68 **Milch mit Reifeprüfung**
Ob von Schaf, Ziege oder Kuh: fünf Käseerzette zum Dahinschmelzen.
- 78 **Aus Omas Kochbuch**
Das Geheimnis von Steyr링.

WOHNEN

- 82 **Friede im Bauernhaus**
Oft sind es die kleinen Dinge, die uns innere Ruhe bringen. Für Werner in seinem alten Bauernhaus am Rande der Buckligen Welt ist es das Ticken einer Schwarzwälder Uhr.
- 90 **Hui, da fliegen die Fische**
Heuer lassen wir statt Drachen Fische fliegen. Dafür brauchen wir nur einen Holzstab, Papprollen, Seidenpapier und natürlich ein wenig Wind.
- 92 **Achtung, frisch gestrichen!**
So wird Omas alter Ohrensessel mit Acrylfarbe zum modernen Blickfang.
- 94 **Zinn & Sinnlichkeit**
Wir haben das Zinngeschirr zum Dekorieren wiederentdeckt.





100



122



148



94

LAND & LEUTE

- 108 **Großmugl an der Milchstraße**
Warum über einem kleinen Weinviertler Dorf tausend Sternlein mehr als anderswo leuchten.
- 122 **Die Hüterin der Hüte**
Die Grazerin Karin Krahl-Wichmann macht Hüte mit Geschichte.
- 134 **Die Kaserer vom Wilden Kaiser**
Der eine hatte viel Freiheit, der andere nahm sie sich. Gemeinsam machen Johannes Hauser und Sepp Hechenberger Käse auf der Graspoint Alm.
- 148 **Viel zu sehen am See**
Zu Gast im Seewinkel, wo es in der Unendlichkeit der Steppenlandschaft ordentlich viel zum Schauen gibt.

BRAUCHTUM

- 116 **Die Rückkehr der jungen Wilden**
Wenn die Lipizzanerhengste von ihrer Sommerfrische auf der Stubalm ins Tal kommen, herrscht Volksfeststimmung rund ums Gestüt Piber.
- 128 **Die Heiler des Mittelalters**
Die einen betrieben Harnschau, die anderen priesen Theriak mit Krötenfleisch. Die Medizingeschichte des finsternen Mittelalters ist bunt.



Dossier: Die Welt der Äpfel

Das kleine Abc der alten Sorten, Tipps & Tricks für die Lagerung, was Äpfel so gesund macht und wie man sie in saftige Strudel und süße Rosen verwandelt. **Ab Seite 38**

STANDARDS

- 5 Vorwort
- 8 Postkastl, Nützliches Wissen:
Maisstrohpusse
- 10 Mundart: Das Scherzel
- 12 Servus im September
- 26 Der Garten-Philosoph
- 34 Unser Garten
- 36 Mondkalender
- 52 Natur-Apotheke: Hopfen
- 54 Was unserem Körper jetzt guttut
- 80 Schönes für daheim
- 98 Schönes Zuhause:
Dekotipps für den September
- 104 *Neue Serie:* Hund & Katz
- 106 Kannst dich noch erinnern?
Das Kettenkarussell
- 142 Michael Köhlmeier:
Hansdoch und seine Tiere
- 160 Zwischen Stadt & Land
- 162 ServusTV:
Sehenswertes im September
- 164 Leben in alten Zeiten:
Sisis wilder Papa
- 170 Worauf wir uns freuen, Impressum



EINFACH WACHSEN LASSEN

Im Gartenreich von Familie Weiss im niederösterreichischen Pielachtal herrscht perfekte Harmonie zwischen menschlichem Wollen und natürlichem Werden.

TEXT: ANDREAS OBERNDORFER FOTOS: SIMONE ANDRESS





Im Reich der tausend Sorten. „Am Anfang wollten wir einfach nur möglichst viele Pflanzen für unsere Küche haben“, erzählt Johann Weiss, „aber das Nutzgartensortiment ist bald ein bisserl ausg’ranst.“ Damit meint der Gärtner, dass hier frischfröhlich über das klassische Angebot hinaus gewachsen werden darf. „Wir haben ungefähr tausend Sorten. Wohlgermerkt, nicht einzelne Pflanzen, sondern Sorten.“

Die Pläne von Mensch und Natur. Im Jahr 1987 hat Johann Weiss gemeinsam mit seiner Frau Annemarie den alten Garten seiner Eltern im Pielachtal übernommen. Heute steht auf dem Stück Land ein Hotel und ein Restaurant: Der Steinschalerhof bei Rabenstein ist zu einem Lehrbeispiel dafür geworden, wie die Symbiose von Plan und Natureinflüssen sich entwickeln kann. „Eine Strategie braucht man schon. Aber wir lassen viel von selbst geschehen.“

„Unkraut“ für die Küche. „Was wir besonders fördern“, sagt der Gartenbesitzer, „ist die Kräutervielfalt. Wir haben unglaublich viele Wildkräuter, die andere Gärtner vermutlich als Unkraut jäten würden. Bei uns kommen sie in die Küche, die Gundelrebe ebenso wie die Melde, die wir wie Spinat zubereiten.“



Mit den Samen der Brennnesseln würzt Johann Weiss (Bild oben) Brot, die jungen Blätter werden zu Spinat und die älteren zu Tee. Stilleben mit alter Waage, neugierig umschlichen von einem Mitglied der Mäusejagdgesellschaft.





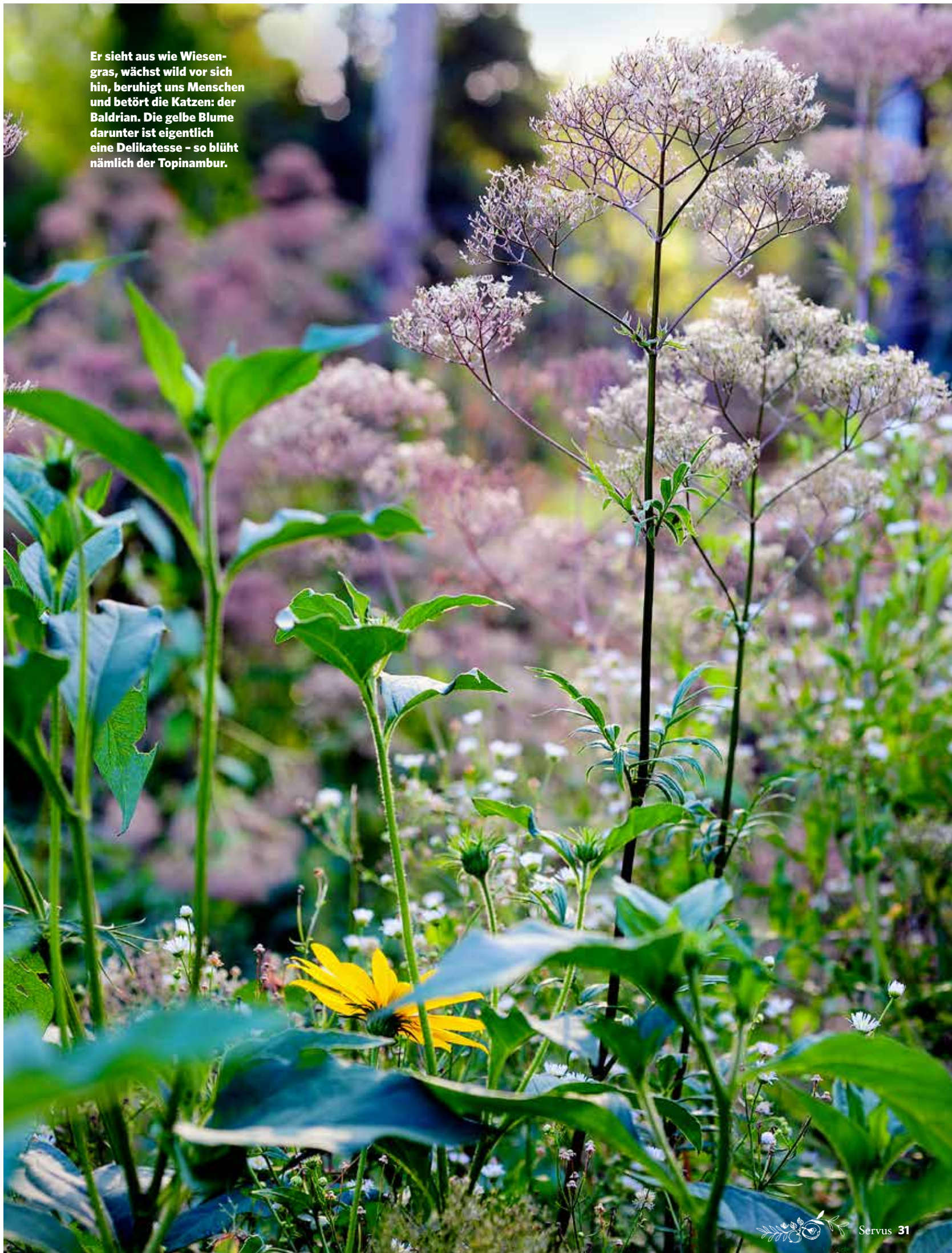
Herangeflogen, um zu bleiben. Unterhalb des Werkzeugschuppens breitet sich, wie überall im Garten des Steinschalerhofs, ein vielfältiges Pflanzenwarr aus (großes Bild). Dabei werden Gäste, die der Wind, die Insekten und die Vögel in Gestalt von Samen eingebracht haben, wohlwollend aufgenommen. Nebeneinander wuchern Kürbisse, Zwetschkenbäume und die fürs Pielachtal typischen Dirndlsträucher.

Bienenparadies. Niemand weiß, woher die stacheligen Karden (Bild links unten im Vordergrund) kamen. Herkömmlich gelten sie als Unkraut; der Gärtner aber liebt sie, „weil sie eine ideale Bienenweide sind“. Am Hof gilt die Dreieinigkei: keine Chemie, dafür Mulchen und Kompostieren.

Bloß nicht zu viel Ordnung. Johann Weiss' Gartenbetreuerin Frieda mulcht regelmäßig, nicht nur die Kohlrabi auf dem Bild rechts unten. Sie sorgt auch für ein wenig Ordnung in den Beeten. Aber der Hausherr achtet darauf, dass sie das nicht zu streng handhabt. „Wachsen lassen!“, sagt er immer wieder zu ihr, wenn sie gemeinsam durch den Garten wandeln.



**Er sieht aus wie Wiesen-
gras, wächst wild vor sich
hin, beruhigt uns Menschen
und betört die Katzen: der
Baldrian. Die gelbe Blume
darunter ist eigentlich
eine Delikatesse - so blüht
nämlich der Topinambur.**



Wasserlinsen bedecken die Oberfläche des Gartenteichs. Sie sind die am schnellsten wachsende höhere Lebensform der Erde. Johann Weiss bekämpft sie nicht, sondern gibt sie in den Salat. Sie schmecken ähnlich wie Kresse.



Dirndl für alle. Das Tal, durch das die glasklare Pielach Richtung Donau fließt, ist weithin auch als Dirndltal bekannt. Zu Recht: Rundherum wuchern auch im Garten von Johann Weiss die Dirndlsträucher (links unten); in der gesamten Region sind es an die 40.000. Die Dirndl, botanisch korrekt Kornelkirschen, blühen früh und sind für Bienen eine erste wichtige Nahrungsquelle. Später im Jahr freuen sich die Vögel über die süßen Früchte. Am Steinschalerhof werden aus den vitaminreichen Dirndl Marmeladen, Säfte und Schnäpse gemacht.

Der Trick mit den Brettern. Auch gegen eine der größten Plagen aller Gärtner hat Johann Weiss eine natürliche Bekämpfungsmethode entwickelt: Zwischen den Beeten liegen Bretter, die faktisch als Stege dienen, hauptsächlich aber als wirkungsvolle Falle für Nacktschnecken. Bei trockenem Wetter ziehen sich die nimmersatten Fressgäste massenhaft unter die Bretter zurück, wo es noch feucht ist. So kann man sie leicht einsammeln. Zur Nachahmung empfohlen.



Jetzt Servus-Abo bestellen!

12 Ausgaben +
Maronimesser &
Nussknacker
€ 45,90
Kostenlose Lieferung

Abo mit Wunschprämie – jetzt einfach bestellen:
Per Telefon: **01/361 70 70-700**, per E-Mail: **abo@servusmagazin.at**
oder im Internet: **servusmagazin.at/abo**



Jahresabo (12 Ausgaben) +
Servus-Kochbuch € 65,90



Kurzabo (3 Ausgaben) +
Kräuter-Set € 11,90



Jahresabo (12 Ausgaben) +
Buch „Die Natur-Apotheke“ € 45,90