EINS

REGION GRAZ

© achtzigzehn/Hinterleitner

ADVENTZEIT IN DER ERLEBNISREGION GRAZ

Advent, Advent ...
Geschichten zur Einstimmung auf die Vorweihnachtszeit.

Aktiv durch die schönste Zeit im Jahr:
Sportliche Ausflugsziele für die ganze Familie!

Eis zum Advent

EINE MAGISCHE EISKRIPPE IN GRAZ

© Graz Tourismus/Harry Schiffer

Im Landhaushof zwischen Herrengasse und Schmiedgasse dürfen sich Besucher des Grazer Advents auf ein besonderes Eiskunstwerk freuen. Seit 1996 wird in Graz alljährlich eine Eiskrippe aufgebaut. 35 Tonnen Eis modelliert der Eiskünstler Kimmo Frosti zu einem einzigartigen Kunstwerk. Übrigens: Die Grazer Eiskrippe war die weltweit erste und ist nach wie vor die einzige Eiskrippe dieser Größe!

www.regiongraz.at/eiskrippe

Editorial

GEM**EINS**AM ENTSCHLEUNIGEN

Der Winter ist immer noch die beste Zeit, um runterzukommen und zu entspannen. Die Tage werden kürzer und es wird schneller dunkel. Überall spürt man schon die Vorfreude auf Weihnachten, die Straßen glitzern und funkeln und es duftet nach Bratäpfeln, gebrannten Mandeln und Punsch.

In dieser Zeit der Ruhe und Besinnlichkeit gönnt man sich Zeit für Freude. Zeit für Licht. Zeit für Wärme.

Man kann gemEINSam unternehmungslustig sein und bei Sonnenaufgang die Schneelandschaft am Gaberl oder auf der Hebalm genießen, eislaufen gehen oder die Loipen auf der Hebalm wortwörtlich „langlaufen“.

Man kann aber auch gemEINSam entschleunigen. Gemütlich bei einem Punsch am Adventmarkt zusammenstehen, in die magische Lichterwelt „Lumagica“ eintauchen, die Eiskrippe besuchen oder in der Therme NOVA Köflach das herrlich warme Wasser genießen. Entschleunigen bedeutet nämlich nicht, dass man sich daheim einnisten muss. Nein, ganz im Gegenteil!

Warum es wichtig ist, auch im Winter rauszugehen und Licht und Wärme zu tanken, erzählt uns Psychologin Dr. Alexandra Guntschnig. In diesem Magazin zeigen wir dir die Vielfalt der Erlebnisregion Graz und verraten unsere Tipps für einen erlebnisreichen Advent. Also nicht lange warten, denn in der Erlebnisregion Graz gibt es einiges zu entdecken!

Stadt und Land werden zu EINS und wir wünschen gemEINSam eine wundervolle und besinnliche Adventzeit und ein frohes Fest! ♡

— **Redaktion der Erlebnisregion Graz**

Diese Fichte steht im Lichte

WIE DER GRAZER CHRISTBAUM 2022 SEIN CASTING GEWANN.
VON NORBERT WALLY

Als Christbaum wird eine Fichte nicht geboren. Im Gegenteil: Um sich das Präfix „Christ“ zu verdienen, muss der Baum erst einmal gestorben sein. So hat das mit der Heiligsprechung im Christentum immer ganz gut funktioniert.

Abgesehen von diesem morbiden Detail kann man das Projekt „Grazer Weihnachtsbaum 2022“ insofern als lebensbejahend bezeichnen, als dass es ökologisch einigermaßen sinnvoll ist: Der Baum legt auf dem Weg nach Graz nicht viele Kilometer zurück; er kommt direkt aus der Region. Aus der neuen Erlebnisregion Graz nämlich, der die Gemeinde Hirschegg-Pack mittlerweile angehört.

Bei einem Rendezvous mit dem zu diesem Zeitpunkt noch quietschlebendigen und tief in der Erde verwurzelten Weihnachtsbaum in spe erklärt uns Hirscheggs Bürgermeister Johann Schmid, warum man zwar den Wald vor lauter Bäumen nicht sieht, dafür aber besagten Baum im Wald sehr leicht wiederfinden kann. „Damit ein Baum eine halbwegs makellose Krone bekommt, muss er frei stehen, damit er von allen Seiten Licht bekommt.“ Das leuchtet ein.

Ein weiterer Grund, warum es die Fichte in die letzte Runde des Weihnachtsbaum-Castings geschafft hat, ist, dass sie direkt neben dem Forstweg steht. Also in transportfähigem Gelände. Denn immerhin wird der über 150 Jahre alte und acht bis zehn Tonnen schwere Riese nicht einfach so gefällt, sondern mittels Kran auf den Tieflader gelegt, damit er sich beim Fallen nichts bricht. So ein Christbaum sollte schließlich nichts am Kerbholz haben. Und keinen Dreck am Stecken.

Was unsere Fichte in diesem „Beauty-Tree“-Contest letztlich zum Baummeister krönte: der schnurgerade, fast 40 Meter lange Stamm. Und die damit verbundene Tatsache, dass der Grazer Weihnachtsbaum von seinem Herkunftsort bis zum Grazer Hauptplatz lediglich 1500 Baumlängen zurücklegen muss. Immerhin ein seichterer ökologischer Fußabdruck als der Weihnachtsbaum am Londoner Trafalgar Square, der alljährlich aus Norwegen angerollt wird.

Wir verabschieden uns von dem Baum (eine Rundum-Umarmung geht sich nicht ganz aus) und versprechen, ihn am Grazer Hauptplatz zu besuchen, wo er dann am 26. November feierlich illuminiert und damit endgültig zum Christbaum wird. ♡

© Graz Tourismus/Harry Schiffer

Inhalt

EIS ZUM ADVENT 02

EDITORIAL 03

DER GRAZER CHRISTBAUM 04

WIE DAS LICHT IN UNS ARBEITET 06

EINE LITERARISCHE ADVENTGESCHICHTE 12

DAS WEIHNACHTSMENÜ 14

KEKSEBACKEN MIT MARGOT & JOHANNA 17

KARTE DER ERLEBNISREGION 18

SPORTLICHE ZIELE IM WINTER 20

VERKLÄRTE ERINNERUNG 22

BRAUCHTUM IN DER ERLEBNISREGION 23

© Region Graz/Harry Schiffer

Wie das Licht in uns arbeitet

INTERVIEW MIT DR. ALEXANDRA GUNTSCHNIG
VON HANNAH STEFITZ

Die Tage werden kürzer und es wird früher dunkel. Die Motivation und die Unternehmungslust, die wir im Sommer hatten, verfliegen allmählich und wir bleiben lieber im warmen Zuhause – am besten mit ein paar angezündeten Kerzen, einer Kuscheldecke und einer heißen Tasse Tee oder Kakao in der Hand. Warum wir uns aber dennoch nicht ständig zurückziehen, sondern lieber draußen die frische Luft genießen sollen, erklärt uns die Psychologin Dr. Alexandra Guntschnig. Und was jetzt genau Adventlichter und Thermen damit zu tun haben? Das erfährst du, wenn du weiterliest.

Dr. Alexandra Guntschnig hat Psychologie an der Alpen-Adria-Universität in Klagenfurt studiert, ist Kindergartenleiterin in Wolfsberg und fährt nur allzu gern einen Sprung nach Graz.

Warum braucht der Mensch eigentlich das Licht? Brauchen wir es nur, um zwischen Tag- und Nachtrhythmus zu unterscheiden oder hat es noch andere Zwecke?

Alexandra Guntschnig: Licht ist etwas Elementares. Licht braucht nicht nur der Mensch, sondern alle Lebewesen auf dieser Erde sind darauf angewiesen. Die Pflanze braucht das Licht zum Beispiel zur Fotosynthese, ein Tier braucht das Licht, um sich gut entwickeln zu können – ganz vereinfacht gesagt.

Hiermit ist natürlich vor allem das Sonnenlicht gemeint. Diese natürliche Lichtquelle ist für unseren Organismus ein Takt- und Zeitgeber. Es wird nicht nur der Tag- und Nachtrhythmus über das Licht gesteuert, sondern viele Abläufe im Körper sind so programmiert, dass Licht ein wesentlicher Faktor ist. Licht trägt dazu bei, dass unser Wohlbefinden und dadurch auch unsere Gesundheit profitieren. Das „Licht“ steuert aber auch unsere innere Uhr – unseren biologischen Rhythmus. Dazu gehören der Tag- und Nachtrhythmus, aber auch die hormonelle Ausschüttung oder die Regulation der Körpertemperatur.

Das heißt, das Licht hat auch einen entsprechenden Einfluss auf unsere Psyche. Wie wirkt sich Licht denn in uns aus?

© Alexandra Guntschnig

© VMK Illumination LUMAGICA GmbH

Lumagica lädt heuer erstmals auf eine magische Reise durch ein glitzerndes Winterwunderland ein. Jung und Alt folgen einem 1,5 km langen Rundweg über Wiesen und Felder, durch kleine Wälder und vorbei an zwei Seen. Die bezaubernde Kapelle und der funkelnde Lipizzaner am Foto sind das Ziel des romantischen Weges am Murhof in Frohnleiten.

— www.lumagica.at/frohnleiten

Am Schlossberg entflieht man dem Trubel der Stadt beim Besuch des traditionellen „Aufsteirern"-Weihnachtsmarktes. Dort findet man an fünf Wochenenden allerlei kulinarische Produkte und wunderschönes Kunsthandwerk aus der Steiermark.
— www.regiongraz.at/weihnachtsmaerkte

Alexandra Guntschnig: So wie Licht für unsere körperlichen Funktionen unerlässlich ist, so ist es auch essenziell für unsere Psyche und die damit verbundenen psychologischen Funktionen in uns. Dazu zählen unter anderem die Wahrnehmung, das Denken oder auch unsere Emotionen.

Die Leistungsfähigkeit und die Motivation, etwas zu tun, steigen sehr oft mit vermehrtem Sonnenlicht und nehmen ab, wenn die Tage eher düster und nebelig sind. Das merkt man dann immer bei der Umstellung von Sommer auf Winter und umgekehrt.

Wie schon erwähnt, ist die Lichtquelle für die Hormonausschüttung in uns mitverantwortlich und lässt uns dadurch fröhlicher, glücklicher oder motivierter an viele Herausforderungen im Leben herangehen.

Wir nehmen Licht nicht nur mit dem Auge wahr, sondern die Sonnenstrahlen werden über die Haut spürbar. Dadurch werden mehrere Sinne in uns angeregt. Dieser „Doppeleffekt" kann in uns ein Gefühl von Geborgenheit, von Wärme und Wohlbefinden auslösen und lässt in uns ein Bild von „es geht mir gut" entstehen.

Und deshalb fühlt man sich dann im Winter plötzlich müder und schlapper?

Alexandra Guntschnig: Im Winter nimmt die Sonneneinstrahlung in unseren Breitengraden ab und die Tage sind kürzer. Dieser Mangel an natürlichem Licht kann dazu führen, dass sich viele von uns eher schlapp, unmotiviert und müde fühlen.

Dafür verantwortlich ist das Hormon Melatonin. Dieses Hormon steigt an, wenn wir einer zu geringen Lichtmenge ausgesetzt sind und lässt uns müde und antriebslos werden. Der Körper möchte dann schlafen und sucht Ruhe.

Gut zu wissen! Welchen Einfluss hat denn der saisonale Lichtmangel noch auf uns?

Alexandra Guntschnig: Bei manchen Menschen kann ein längerer „Lichtmangel" nicht nur das Bedürfnis nach vermehrtem Schlaf hervorrufen, sondern auch eine depressive Verstimmung auslösen. Gewichtszunahme, Antriebslosigkeit und Lustlosigkeit sind Begleiter einer depressiven Verstimmung. Dauert dieser Zustand länger an und wieder-

© ivents/Erwin Scheriau

Jedes Jahr wird die Straßenbahn des Tramway Museums Graz aufs Neue weihnachtlich mit zahlreichen Lichtern geschmückt. Am besten sofort einsteigen und den Grazer Advent aus einer ganz neuen Perspektive erleben!

— www.regiongraz.at/adventbim

In der Herrengasse und am Hauptplatz findet man zwei Selfie-Spots – perfekt für ein weihnachtliches Foto mit Freunden oder Familie.

— www.regiongraz.at/fotospot

Das Lipizzanergestüt Piber verwandelt sich zur Adventzeit jedes Jahr in einen kleinen, aber feinen Adventmarkt. Der alljährliche Weihnachtsspaziergang am 24. Dezember darf dabei natürlich nicht fehlen.

— www.piber.com

© Graz Tourismus/Werner Krug , achtzigzehn/Hinterleitner, SHS-Lipizzanergestüt Piber GöR

Das romantische Städtchen Frohnleiten verzaubert zur Vorweihnachtszeit mit seiner beleuchteten Silhouette und einem Christkindlmarkt mit besonderem Flair. Ganz in der Nähe liegt die Burg Rabenstein, wo an einigen Wochenenden ebenso ein stimmungsvolles Adventprogramm stattfindet.
— www.burg-rabenstein.at

holt sich in der kalten Jahreszeit immer wieder, kann man auch von einer saisonal bedingten Depression sprechen: von der sogenannten Winterdepression.

Wie kann man der Winterdepression vorbeugen? Hätten Sie ein paar Tipps für uns und unsere Leser?

Alexandra Guntschnig: Mit Lichttherapie kann man dem Ganzen schon mal gut gegensteuern. Aber auch Bewegung, etwa eine leichte Wanderung oder ein Spaziergang bei Tageslicht, kann super helfen. Auch mit moderater sportlicher Betätigung, wie Radfahren, ein Besuch im Fitnessstudio oder ein Home-Workout, kann man bei Anfälligkeit zur Winterdepression dieser gut gegensteuern beziehungsweise diese behandeln.

Auch auf die Ernährung sollte unbedingt geachtet werden. Beim Einkaufen also am besten vermehrt Lebensmittel, die Energie- und Vitaminlieferanten sind, auf die Einkaufsliste schreiben – Nüsse, Orangen oder Zitronen, auch Äpfel und Bananen dürfen gerne mitgenommen werden.

Jetzt steht ja bald Weihnachten vor der Tür und in der Erlebnisregion Graz findet man während der Adventzeit viele Lichtattraktionen. Könnten diese die Psyche vielleicht sogar positiv beeinflussen und dem Weihnachtsstress ein wenig entgegenwirken?

Alexandra Guntschnig: Künstliche Lichtquellen können das Tages- und Sonnenlicht simulieren. Gute und sinnvoll eingesetzte Beleuchtung trägt also zur Verbesserung des Wohlgefühls und der Gesundheit bei.

Licht kann mit seinem ganzen Farbspektrum beruhigend und entspannend wirken. Gerade in der Adventzeit, die für manche von uns eine hektische und auch stressige Zeit ist, weil man so viel organisieren und besorgen muss, lässt sich beim Besuch einer der vielen angebotenen Lichtattraktionen und der Adventmärkte die Zeit „verlangsamen“. Licht strahlt Wärme aus und lässt uns entspannt und locker werden.

Dazu kommen noch viele andere Sinneseindrücke, die man bei einem Besuch der Lichtattraktionen und Adventmärkte wahrnehmen kann und in unserem Körper, Geist und Seele positive Effekte auslösen.

© TV Region Graz/Harry Schiffer

Inmitten der Hügellandschaft der Lipizzanerheimat findet man die Therme NOVA – mit über 1000 m² Wasserfläche. Im Mittelpunkt steht immer das heilende Thermalwasser, das sich gesundheitsfördernd auf Körper, Geist und Seele auswirkt.
— www.novakoeflach.at

GemEINSam entspannen

EIN TAG IN DER THERME NOVA KÖFLACH

Bei all der Hektik in der Weihnachtszeit muss irgendwann Erholung her. Du sehnst dich nach Wärme, nach Schwimmen, nach Saunieren.

Spontan beschließt du, einen Ausflug in die Therme NOVA nach Köflach zu machen. Entspannung für dich, Spiel und Spaß für die Kinder und deinen Partner, weil dem ist es ja zu langweilig, stundenlang in der Sauna oder im Wasser zu liegen.

In Köflach angekommen, genießt du die winterliche Hügellandschaft. Alles ist jetzt schon so schön ruhig. „Bereit?“, fragst du die Kinder. Und mit Sack und Pack spaziert ihr auch schon in die Thermenanlage hinein. Die Kinder schickst du zum Kinderbecken und dein Weg führt direkt in die Almensaunalandschaft. Zuerst gehst du natürlich in die Stubalmsauna, damit du den Panoramaausblick genießen kannst, während du vor dich hin schwitzt. Du bist fast durch in der Saunawelt, doch dann entdeckst du die Tropenhöhle. Die musst du sofort deinen Kindern zeigen. Zusammen spaziert ihr durch den Tropenwald und durch die hohe Luftfeuchtigkeit fühlt es sich richtig echt an – als ob dich kurz ein Dschungel verschluckt hätte. Während deines Saunagangs haben auch deine Kinder etwas entdeckt. Ganz aufgeregt zeigen sie dir die Blaue Grotte. Sie ist der echten Blauen Grotte nahe der Insel Capri nachempfunden. Zusammen entspannt ihr nun hier und genießt das Meeresrauschen und das reflektierende Heilwasser. Irgendwann zieht es die Kinder aber wieder nach draußen und ihr spaziert zurück zu euren Liegen. Von Weitem hört man schon ein Rauschen. Neugierig folgt ihr dem Geräusch und entdeckt einen Wasserfall mit einer Kieselbucht. „Kneippen“, liest du auf einer Tafel. Aha, denkst du und folgst den weiteren Anweisungen. Freudig machen es dir die Kinder nach und treten mit dir im Storchenschritt zuerst durch die warme Kieselbucht und kühlen die Füße danach im kalten Becken ab. Bald siehst du durch die großen Fenster, dass es langsam dämmert. Zeit, nach Hause zu fahren. Bei der Heimfahrt fühlst du dich wunderbar entspannt und lächelst deinen Partner an, als du bemerkst, dass die Kinder im Auto auch schon eingeschlafen sind. ♡

© Lipizzanerheimat/Die Abbilderei

Thomas Bernhard und die weißen Kerzen

EINE LITERARISCHE ADVENTGESCHICHTE VON BERND MELICHAR

Hätte es den Schriftsteller selig Thomas Bernhard einmal hierher verschlagen – was unwahrscheinlich, aber für diese Geschichte durchaus möglich ist –, hätte er wohl geraunzt und gesagt: „In Hausmannstätten muss man nicht gewesen sein!“ Ich hätte ihn dann angeschaut, genickt und geantwortet: „Ja, eh, aber …“

Bernd Melichar ist ein österreichischer Zeitungsjournalist, Kolumnist und Kulturredakteur der Kleinen Zeitung in Graz.

Und dann hätte ich Thomas Bernhard erzählt, was ich mit diesem „aber“ meine.

Hausmannstätten also: 3701 Einwohner (Stand 1. Jänner 2022), liegt südöstlich von Graz inmitten des sogenannten Speckgürtels. Der Ort, pardon, die Marktgemeinde, ist keine Schönheit, und obwohl es einen Umfahrungstunnel gibt, braust der Verkehr durchs Zentrum, wenngleich: Ein solches gibt es eigentlich gar nicht. Sehenswürdigkeiten: keine gesehen.

„Aber, Thomas“ – denn inzwischen sind wir per Du, was bei diesem großen Grantler und genialen Schriftsteller schon eine Ehre ist. Aber also: Hier bin ich aufgewachsen, hier steht das Bankerl, auf dem ich ungeschickt das erste Mal ein Mädchen küsste; dort drüben, ausgerechnet auf dem Kirchplatz, habe ich meine erste Watschen vom Dorfrowdy bekommen; und wenn man durch die Dorfstraße geht, kommt man an den Ferbersbach und jenen Platz, wo der Rauch der ersten Zigarette im Hals gekratzt hat. Auf dem Ortsfriedhof liegen meine Großeltern und meine Mutter begraben und hier werde auch ich eines hoffentlich fernen Tages, na, du weißt schon. Kurz: Hausmannstätten ist, Achtung, großes Wort: Heimat.

Und jetzt, Thomas, warten wir alle auf den Advent. Wie wird er werden diesmal, im großen Schatten des Krieges, der Teuerungen, der Unsicherheiten, Ängste und der Verzweiflung? Wenn alles schlechter wird, verleitet das dazu, zu glauben, dass früher alles besser war. Aber das ist selbstbetrügerischer Unsinn. Es war früher nicht alles besser – aber anders. Und vielleicht könnten wir dieses „anders“ wieder anzapfen. Vielleicht könnten wir wieder mit weniger auskommen – und nicht nur deshalb, weil wir dazu gezwungen sind. Vielleicht könnten wir wieder langsamer werden – und nicht nur deshalb, weil uns die Luft ausgeht.

Konkret stelle ich mir das so vor, Thomas: Die aufblasbaren Weihnachtsmänner und blinkenden Rentiere lassen wir diesmal in den Schachteln. Stattdessen stellen die Menschen große, weiße Kerzen in ihre Fenster. An den Adventsonntagen wird der Ort für den gesamten Verkehr

© Kleine Zeitung/Jürgen Fuchs

gesperrt. Statt Punschstände werden Plauderecken eingerichtet, der Generationenpark wäre dafür der ideale Ort. Zum Essen und Trinken gibt es in diesen Plauderecken: nichts. Denn was die meisten natürlich längst vergessen haben: Adventzeit war früher Fastenzeit. Höchstens, das wäre ein vertretbarer Kompromiss, Bratäpfel werden serviert. Der Duft davon durchzieht dann den ganzen Ort – und nicht die Alkschwaden von Punsch und Glühwein. In den Plauderecken reden dann die Menschen miteinander. Die Einheimischen und die Dazugekommenen. Auch jene, die vielleicht eine andere Hautfarbe oder Religion haben. Denn auch für sie, die ihr Land verlassen mussten, ist Hausmannstätten jetzt: Heimat. Die Jungen und die Alten reden auch miteinander, die Ängstlichen und die Zuversichtlichen, die Zufriedenen und die Nörgler. Wir werden uns nicht über alles einigen. Aber vielleicht können wir uns darauf einigen, weiter miteinander zu reden. Nicht nur in der Adventzeit.

Thomas sieht mich mit einer Mischung aus Entgeisterung und Ungläubigkeit an. „Was du dir da vorstellst, ist doch ein verfrühtes Weihnachtswunder, naive Schwurbelei, romantischer Hokuspokus, eine Utopie.“ Und ich werde antworten: „Ja, eh. Aber wer nicht an Wunder glaubt, ist kein Realist.“

„Vielleicht sollte man doch einmal in Hausmannstätten vorbeischauen“, grummelt Thomas Bernhard. Und verschwindet. Oder habe ich mir eingebildet, dass er überhaupt hier war? Ich spaziere durch die Dorfstraße, vorbei an den alten Bauernhäusern mit Vulgonamen: Moarpeter, Kernhiasl, Wastlpeter, Schmalzl, Frießheigl. Weiter unten; dort, wo schon die Felder beginnen, steht auf einer Straßenseite ein riesengroßes schlossartiges Gebäude, umgeben von einer hohen Betonmauer. Es hat den Eigentümern nie Glück gebracht. Auch jetzt ist es leer, unbewohnt, verlassen. Daneben eine Plakatwand mit verwitterten Hochglanzfotos. „Premium Living“ steht darauf. Auf der anderen Straßenseite steht ein kleineres, langgezogenes, geducktes Haus.

Es ist rundum etwas verwildert, aber bewohnt. Aus dem Kamin kringelt sich Rauch in den grauen Himmel. Ich gehe weiter. Oben, vor dem Eingang der Kirche, ein steinernes Denkmal mit folgender Inschrift: „Der Erzeuger des ersten eisernen Halbpfluges, Pangraz Fuchs.“

Am ersten Adventsonntag wird auch in einem Fenster meines Hauses eine weiße Kerze stehen. Daneben ein Stein, den ich vor vielen Jahren aus England mitgebracht habe. Darauf steht folgender Spruch: „Live within your Harvest“. Also: Lebe innerhalb deiner Ernte, deiner Möglichkeiten, deiner Verhältnisse. Vielleicht sollte das auch der Leitspruch für den Advent 2022 werden – nicht nur deshalb, weil es notwendig sein wird. ♡

Es war früher nicht alles besser – aber anders. Und vielleicht könnten wir dieses „anders“ wieder anzapfen. Vielleicht könnten wir wieder mit weniger auskommen. Vielleicht könnten wir wieder langsamer werden.

Den Advent in Hausmannstätten kann man wunderbar nutzen, um in die Natur zu gehen. Eislaufen, Eisstockschießen oder doch lieber eine Winterwanderung, bevor es ins gemütliche Zuhause zurückgeht...

— www.regiongraz.at

Es wird scho glei' gschmackig ...

ZEIT FÜR GENUSS UND NEUE REZEPTE
VON GEORG HOFFELNER

Am besten gleich alle To-dos für die Vorweihnachtszeit so schnell wie möglich abhaken, dann bleibt genug Zeit, um den Advent in vollen Zügen zu genießen. Etwa auch die besonderen kulinarischen Spezialitäten der kommenden Wochen! Drei Restaurants aus der Erlebnisregion Graz zeigen uns durch ihre Kulinarik, was die Region in der Weihnachtszeit alles zu bieten hat.

Wir hecheln uns durchs Jahr, das immer schneller zu vergehen scheint. Der vorweihnachtliche Trubel im Advent macht es uns dann oft noch schwerer, die vermeintlich stille Zeit zu genießen. Aber er beraubt uns nicht der Möglichkeit, sie auch zu finden. Meist kann eine kulinarische Auszeit Wunder wirken. Zum Glück warten gerade rund um Weihnachten besondere Köstlichkeiten auf uns!

Drei kreative Betriebe zeigen uns auf diesen Seiten exemplarisch, was das Grazer Umland im kulinarischen Bereich in diesen Tagen alles hergibt. Aus ihren Rezepten lässt sich ein grandioses adventliches 3-Gänge-Menü kochen. Einfach, regional, aber immer mit Pfiff.

Den Start macht das Waldcafé Thalersee in Thal. Die Betreiber setzen auf ein kulinarisch vielfältiges Angebot für ihre Gäste, das neben frischen Bio-Produkten auch vegetarische sowie vegane Speisen und unkonventionelle

© Wolfgang Hummer

Vorspeise

ROASTBEEF MIT POLENTASCHNITTEN UND KERNÖLMAYO | REZEPT FÜR 4 PERSONEN

Für das Roastbeef: 0,8 kg Roastbeef
Würzmarinade: 1 Knoblauchzehe, 100 ml Pflanzenöl, 1 EL Senf mittelscharf oder Dijon-Senf, 2 Prisen Curry, 1 TL Rosmarin, 1 TL Salz, 5 Prisen Pfeffer, 1 TL Honig. **Polenta:** 120 g Maisgrieß, 600 ml Gemüsesuppe (klar), 6 EL Butter, 1 Prise Pfeffer, 1 Prise Salz. **Kernölmayo:** 1 Eidotter, 1 EL Senf, 1/2 Zitrone (Saft), 1 Prise Salz, 1 Prise Zucker, 130 ml Kürbiskernöl

Das Roastbeef vom Metzger vorbereiten und die Fettschicht gitterartig einschneiden lassen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und bereitstellen.
Den Knoblauch für die Marinade schälen, fein würfeln und mit den restlichen Zutaten in das Pflanzenöl einrühren. Fleisch mit der Marinade bestreichen, verpackt im Kühlschrank für 24 Stunden marinieren lassen oder unmittelbar zubereiten. In einer beschichteten Pfanne anbraten, danach im Backofen garen.
Das vorbereitete Fleisch auf einem Grillgitter, auf der mittleren Schiene, in den Ofen geben. Darunter ein mit Alufolie bedecktes Ofenblech einschieben. Alternativ das Fleisch direkt in Alufolie gelegt zubereiten.
Das Roastbeef für 15 Minuten bei 180 °C garen, danach die Temperatur auf 150 °C bzw. bei niedriger Temperatur auf 120 bis 80°C reduzieren. Bis zum gewünschten Gargrad garen. Richtwert für die Garzeit: 60–90–120 Minuten.
Das Fleisch aus dem Backofen nehmen und etwa 10 Minuten ruhen lassen.
Während das Fleisch ruht, eine klare Suppe mit 3 EL Butter aufkochen, Maisgrieß einrühren und unter Rühren quellen lassen, salzen und pfeffern. Den Brei auf ein mit Backpapier ausgelegtes kleines Blech 1 cm dick aufstreichen und auskühlen lassen. Dann Vierecke schneiden und in der heißen Butter beidseits goldbraun braten.
Für die Kernölmayo in einem hohen Gefäß aus Eidotter, Zitronensaft, Senf, Zucker und Salz mit dem Stabmixer eine Paste mixen. Dann das Öl vorsichtig in einem dünnen Strahl einrühren. Mit Salz nochmals kräftig abschmecken. Danach fingerdicke Steaks abschneiden und diese mit den Polentaschnitten und der Kürbiskernmayo servieren. Als Deko empfehlen wir Salicorn (Meeresspargel) und gehackte Kürbiskerne!

Hauptgang

REHRAGOUT MIT KNÖDEL | REZEPT FÜR 4 PERSONEN

Für das Ragout: 800 g zugeputzte Rehnuss, 3 rote Zwiebeln, 2 Karotten, ½ Sellerieknolle, 1 Lorbeerblatt, 3 Pimentkörner, 3 Gewürznelken, 4 Wacholderkörner, 1 Flasche Blauer Zweigelt (der Rest, der nicht zum Kochen benötigt wird, passt hervorragend zum Essen), 1 ½ EL Tomatenmark, 1 Spritzer Tabasco, 1 l Rehfond (alternativ Rindssuppe), Preiselbeeren nach Belieben, Salz, Pfeffer, Rapsöl zum Braten, Maizena (Maizena vorher in kaltem Wasser aufrühren), Sauerrahm

Die Karotten sowie den Sellerie waschen und vom Strunk befreien. Schälen. Anschließend fein würfeln. Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. In einem Topf das Öl heiß werden lassen und das Gemüse beifügen. Dem Gemüse etwas Farbe sowie Röstaromen geben, das Tomatenmark hinzufügen und ebenso kurz mitrösten und mit einem guten Schluck Rotwein ablöschen.
Wenn es die gewünschte Färbung erreicht hat, mit dem Rehfond aufgießen. Nelken, Wacholder, Lorbeerblatt sowie Pimentkörner in ein „Gewürzsackerl“ geben (es eignen sich auch leere Teefilter) und dieses in den Fond hängen. Das Ganze so lange köcheln, bis das Gemüse weichgekocht ist, mit einem Stabmixer mixen und durch ein feines Sieb passieren.
Das Fleisch in etwa 3 cm dicke Würfel schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne scharf anbraten. Die angebratenen Fleischwürfel in den passierten Fond geben und darin so lange köcheln lassen, bis sie butterzart werden. Die Fleischstücke danach bis zur weiteren Verwendung beiseite stellen.
Der Sauce löffelweise Maizena beifügen und kurz aufkochen lassen. Wenn die Sauce fertig gebunden ist, die geschmorten Fleischstücke wieder beifügen und mit Pfeffer, Salz, Tabasco und Preiselbeeren abschmecken.

Für die Knödel: 6 alte Semmeln in fingernagelgroße Stücke geschnitten, 3 EL gehackte Petersilie, 10 g Butter, 1 Zwiebel fein gehackt, 250 ml Milch, 3 Eier, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Die gehackte Zwiebel in der Butter ganz kurz anschwitzen, aber keine Farbe nehmen lassen. Gehackte Petersilie mit den Semmelwürfeln, Salz und Pfeffer in einer Schüssel mischen. Die Zwiebel mit der Milch ablöschen und über die Brotwürfel gießen. Etwa 10 Minuten quellen lassen. Die verquirlten Eier dazugeben und zu einem nicht festen Teig verrühren. Sollte der Teig doch zu weich sein, etwas mehr Semmelbrösel einrühren, kein Mehl verwenden.

Mit nassen Händen golfballgroße Knödel formen und in dem siedenden, aber nicht kochenden Salzwasser für ca. 20 Minuten gar ziehen lassen, bis sie nach oben steigen.
Etwas Blattpetersilie abzupfen und für die Dekoration in heißem Öl frittieren.

Einen Schöpfer Ragout in einen tiefen Teller geben, zwei Knödel dazu legen, mit je einem Esslöffel Sauerrahm sowie Preiselbeeren und mit der frittierten Petersilie garnieren.

Drinks beinhaltet. Für unser feierliches Menü verrät das Waldcafé-Team das Rezept für ein feines Roastbeef. Dieses wird mit einer Polentaschnitte und Kernölmayo serviert – herrlich grün und nussig.

Ebenso aromatisch klingt der Hauptgang vom Genusstreffpunkt Höfer. Direkt vor den Toren von Graz, in Weinitzen zwischen Schöckl und Weinbergen, steht hier in der kälteren Jahreszeit ebenfalls heimisches Wildfleisch auf der Karte. Manuel Höfer-Schwarze hat sich für unser Menü ein geniales Rezept ausgedacht. „Rehragout vom Weinitzer Reh und Semmelknödel“ zeigt eindrucksvoll, wie regionale Produkte glänzen können.

Den krönenden Abschluss serviert Hans Windisch vom Hügellandhof auf der Laßnitzhöhe. Hier werden Gäste mit traditionellen Köstlichkeiten und steirischen Klassikern aus Produkten der Region verwöhnt. Für uns hat sich Windisch ein raffiniertes Kastanientiramisu einfallen lassen. Serviert wird es mit Zwetschkenröster. ♡

Vegetarische Alternative

RAGOUT-VARIATION MIT STEIRISCHEM HOKKAIDOKÜRBIS | REZEPT FÜR 4 PERSONEN

2 Hokkaidokürbisse, Currypulver, Olivenöl, schwarze Nüsse, Kresse, etwas Kristallzucker, Ziegenkäse (in der Rolle), Salz, Pfeffer, grobes Meersalz, 1 Knoblauchknolle, Honig, Kernöl, 1 Rosmarinzweig, 1 Thymianzweig, Sahne, 1 Zwiebel, Weißwein
Eingelegter Kürbis: 1 Zwiebel, 2 Karotten, ½ Lauch, 1 grüner Paprika, 1 TL Senfkörner, 1 TL Wacholderbeeren, 1 TL Pfefferkörner, ½ TL Fenchelkörner, 1 l weißer Aceto Balsamico-Essig, 1 l Wasser

Den Kürbis halbieren und entkernen. Anschließend in kleine Spalten schneiden und diese noch dritteln. Die Kürbisspalten auf ein Backblech legen und mit grobem Meersalz, einer halben Knoblauchknolle, Olivenöl und mit dem Thymian - und dem Rosmarinzweig marinieren. Das Blech mit Alufolie bedecken und bei 160 °C Heißluft in das vorgeheizte Backrohr geben. Den Kürbis weich, aber noch bissfest garen. Eine Zwiebel schälen, halbieren und in Ringe schneiden. Die Zwiebel in einem Topf mit etwas Olivenöl anschwitzen. Die Hälfte des geschmorten Kürbisses zu der angebratenen Zwiebel geben und mit Weißwein ablöschen. Einen Schuss Sahne zugeben und auf kleiner Flamme einkochen lassen. Nun mit Salz, Pfeffer, Currypulver und einem Teelöffel Honig würzen. Das Püree fein mixen und durch ein feines Sieb streichen. Das Gemüse (Kürbis, Zwiebeln, Karotten, Lauch, Paprika) wird in kleine Stücke geschnitten und mit den Gewürzen in Essig zum Kochen gebracht. Je nachdem, wie süß man das Gemüse haben möchte, wird jetzt noch Zucker beigefügt. Jetzt lässt man alles zusammen gut köcheln, bis der Kürbis bissfest ist. Idealerweise ist das Gemüse noch etwas fest. Anschließend das Gemüse in saubere Gläser füllen und mit dem heißen Sud übergießen, sodass alles mit dem Sud gut bedeckt ist. Zum Schluss die Gläser rasch fest verschließen und auskühlen lassen. Die Gläser sollten nun für zwei bis drei Tage an einem kühlen und dunklen Ort ziehen. Den Ziegenkäse in Scheiben schneiden, mit Zucker bestreuen und den Zucker karamellisieren. Den geschmorten Kürbis in etwas Olivenöl kurz anbraten und anschließend auf dem Püree drapieren, den Ziegenkäse sowie den eingelegten Kürbis anlegen. Mit schwarzen Nüssen, Kresse und steirischem Kürbiskernöl ausgarnieren.

Dessert

KASTANIENTIRAMISU | REZEPT FÜR 4 PERSONEN

Kastanien-Mascarpone-Creme: 2 Dotter, 75 g Staubzucker, 250 g Mascarpone, 400 g Kastanienpüree, 75 ml Sahne flüssig, 2 Eiweiß, 30 g Feinkristallzucker, 1 Blatt Gelatine, 80 g Schlagobers, Salz, Vanillezucker

Zum Tränken der Biskotten: 250 ml Kaffee, 20 g Nescafé, 30 g Feinkristallzucker, 10 ml Rum, 20 ml Amaretto, 1 Gewürznelke, 1 Sternanis, ¼ Zimtstange
Italienische Biskotten nach Bedarf

Dotter mit Staubzucker, Vanillezucker, flüssiger Sahne und Kastanienpüree cremig rühren, Mascarpone kurz einmengen. Eingeweichte und erwärmte Gelatine mit dem geschlagenen Schlagobers vermischen und das mit dem Kristallzucker aufgeschlagene Eiweiß gemeinsam unter die Kastanienmasse heben. Die Zutaten zum Tränken der Biskotten einmal aufkochen und ca. 5 Minuten ziehen lassen, abseihen und die Biskotten eintauchen – abwechselnd mit der Creme in Gläser einsetzen.

© Wolfgang Hummer

Wir backen das schon

MARGOT UND JOHANNA IN DER WEIHNACHTSBÄCKEREI

Kekse selber backen? Ausgerechnet ich? Na, das kann ja heiter werden. (Wurde es tatsächlich! Bei und mit Johanna Haindl in Kalsdorf in der Haindl-Mühle.)

Meine Schwester lacht sich einen Ast. Meine Backexperimente enden nämlich meistens als ... tja, als irgendetwas, für das sich nachträglich kein Name finden lässt. Das ist zwei Tatsachen geschuldet: Meinem Drang, mich nie an Vorgaben zu halten, besonders nicht in Rezepten. (Öl statt Butter? Muss doch klappen. Küchenwaage? Wird überschätzt.) Die andere Backerfolge verhindernde Tatsache ist meine Vergesslichkeit – ich hab schon ganze Germteige schwarz werden lassen, im Ofen nämlich.

Und jetzt also eine Einladung zum gemeinsamen Keksebacken. Wobei: Es ist viel mehr, es ist eine Art Philosophikum, ein Wohlfühlort bei einer Wohlfühlfrau: Johanna Haindl. Ihre Backkurse (von pikant bis süß) sind ständig ausgebucht. Und ich habe das Privileg, einen exklusiven „Einzelkurs“ zu belegen. Das ist sicherlich das Beste für alle (Un-)Beteiligten. Hanna ist da kühn. Sie wagt sich mit mir an Linzer Augen, einfache Kekse aus Dinkelmehl und an Vanillekipferl. Und schon beim Teigmischen lerne ich: Alle Zutaten in eine Schüssel geben, erst die trockenen, dann Ei, Butter etc. Noch in der Schüssel entsteht der Vorteig. Die Masse lässt sich später erstaunlich dünn ausrollen, hauchzart sind die Kekserl, die ich mittels Spatel auf dem XL-Backblech platziere. Schön in Reihen, die Anzahl im Blick, damit ich sie später mit Marmelade gut zusammensetzen kann. Das ist nach kurzer Backzeit dran, später kommt die Glasur (aus Kochschokolade und Butter).

Alles duftet herrlich. Ich könnte mich darin wälzen. Nicht so die Vanillekipferl. Die werden nämlich noch auf dem heißen Blech ordentlich mit Staubzucker bestreut (und nicht gewälzt, darauf kann man verzichten, meint Hanna). Später, beim Einschlichten in die Keksdose, gebettet auf einer dicken Schicht Staubzucker, wird auch von oben nochmals reichlich drübergestreut.

Gespräche über ihre Kurse, die Menschen, das Leben, seinen Sinn und seine Schönheit trotz allem, zwischendurch natürlich über Rezepte – das ist mein vorweihnachtlicher Nachmittag bei Hanna Haindl. Theorie und Praxis in einem. Mit einer Selbstverständlichkeit und Liebe zu diesem Handwerk. Hanna, heiz schon einmal den Ofen vor – ich komme wieder. Vielleicht bringe ich sogar meine Schwester mit. Sonst glaubt die mir das nie. ♡

Johanna Haindls persönliches Vanillekipferl-Rezept gibt's online bei uns zu finden. Viel Spaß beim Nachbacken!

— www.regiongraz.at/johannaskekse

© TV Region Graz/Mias Photoart

Die Region erleben

Auf der Suche nach Erlebnissen, die Erinnerungen schaffen? Erinnerungen, die für immer im Gedächtnis bleiben und an die man noch Jahre später gerne zurückdenkt? Auf unserer Erlebniskarte ist eine kleine Auswahl an solchen Erlebnissen zu finden - von abenteuerlich bis magisch. Von sportlich bis gemütlich. Von kalt bis warm.

01 Adventmärkte in Graz
Ein Ausflugstipp für die ganze Familie. Beim Flanieren über die Adventmärkte kommt auch der größte Weihnachtsmuffel in Adventstimmung.

02 Eiskrippe im Landhaushof in Graz
Die weltweit erste und nach wie vor einzige Eiskrippe dieser Größe. Ein besonderes Erlebnis – für Groß und Klein.

03 Burg Rabenstein
An jeweils zwei Wochenenden im November und im Dezember öffnet die Burg Rabenstein ihre Pforten und bietet neben Burgführungen auch Fackelwanderungen und einen Weihnachtsmarkt an.

04 Frohnleiten
Ein besonderes Flair umgibt Frohnleiten mit seiner einzigartigen Silhouette zur Vorweihnachtszeit.

05 Lumagica
Einfach magisch. Über 300 Lichtobjekte und -installationen erhellen auf ganz besondere Art und Weise den Weg.

06 Österreichisches Freilichtmuseum in Stübing
Fernab von vorweihnachtlicher Hektik. Hier erlebt man die ursprüngliche Atmosphäre des Freilichtmuseums zur Adventzeit.

07 Krippenausstellung im Stift Rein
Papierkrippen aus aller Welt. Die Ausstellung im weltweit ältesten noch bestehenden Zisterzienserstift bietet in der Vorweihnachtszeit Raum für stille Momente. Tipp: Unbedingt einen Blick in die beeindruckende Stiftskirche werfen!

08 Gaberl
Für alle Frühaufsteher und Sportlichen bietet sich eine Winterwanderung oder Schneeschuhwanderung bei Sonnenaufgang an.

09 Hebalm
Drei Loipen sorgen für Langlaufspaß pur bei Anfängern und Profis.

10 Salzstiegl
Alle Skifahrer und Rodler in der Familie finden hier das perfekte Ausflugsziel.

11 Therme NOVA Köflach
Spaß und Entspannung Hand in Hand! Perfekt, wenn man sich mit der Familie beides gönnen möchte.

04
FROHNLEITEN
03
BURG RABENSTEIN
05
LUMAGICA
06
STÜBING
07
STIFT REIN
08
GABERL
10
SALZSTIEGL
11
THERME NOVA
09
HEBALM
01
ADVENTMÄRKTE
02
EISKRIPPE
Mur

Winter in der Erlebnisregion Graz

DIE SCHÖNSTEN SPORTLICHEN ZIELE FÜR DIE GANZE FAMILIE

Wir alle kennen sie. Die Zusatzpfunde in der Weihnachtszeit. Wie soll man denn auch Keksen, Glühmost oder dem Weihnachtsbraten widerstehen? Vor allem steht die Zeit mit den Liebsten sowieso im Vordergrund, da soll man auf nichts verzichten! Umso wichtiger ist es dann aber, trotzdem auch mal rauszugehen, frische Luft zu schnappen und ein paar schöne Aussichten zu genießen – natürlich mit der ganzen Familie!

Noch mehr Ideen für einen fitten Jahresausklang oder einen sportlichen Start ins neue Jahr findet man unter:

— **www.regiongraz.at/winter**

SONNENAUFGANG AM SCHÖCKL

Das Gute am Winter ist, dass die Sonne später aufgeht. Perfekt also für eine Winterwanderung am Schöckl, um den Sonnenaufgang zu beobachten. Ein hervorragender Platz für dieses besondere Naturschauspiel ist die Johanneskapelle. Von dort aus kann man beobachten, wie die Sonne von der Schneelandschaft warm und golden reflektiert wird – und in diesen Minuten der staunenden Stille spürt man die Harmonie der Natur auf eine faszinierende Art und Weise.

RODELBAHN AM SALZSTIEGL

Wer nicht so gerne früh aufstehen und wandern mag, der besucht am besten die Rodelbahn am Salzstiegl. Die zwei Kilometer lange und beleuchtete Rodelbahn startet auf einer Seehöhe von 1554 m und bietet eine wunderschöne Abfahrt ins Tal. Das Besondere hier? Es gibt Rodeltaxis, die dich mit deinem Schlitten bequem zur Rodelbahn chauffieren. So ist der Spaß garantiert – und das ganz ohne Schwitzen vom Hinaufwandern!

© TV Region Graz/Harry Schiffer, Tourismus Salzstiegl/Tom Lamm

VOM STÜBERLGUT ZUM WÖLKERKOGEL ...

... und das ganz warm eingepackt und mit Schneeschuhen ausgestattet. Perfekt für Anfänger geeignet, bietet das einfache Schneeschuhgelände traumhaft winterliche Aussichten im Herzen der Stubalpe. Sollte die Wanderung doch zu anstrengend sein, kann man sich zwischendurch im Alten Almhaus mit Kakao und Kaiserschmarren aufwärmen, bevor es weiter zum Ziel geht – nämlich zur weithin sichtbaren Marienstatue „Steinerne Miarz".

LANGLAUFEN AUF DER HEBALM

Seit 2015 gibt es drei verschiedene Loipen auf der Hebalm, die das Langlaufen zum Genuss-Sport machen. Für Einsteiger und alle Generationen ist die drei Kilometer lange Hebalm-Loipe oder die Wald-Dom-Loipe zu empfehlen. Sportlich ambitionierte Fortgeschrittene führt die mittelschwere Langlaufrunde aber rund um den Kamperle-Kogel bis zum Hebalm-Kircherl und wieder zurück. Immer mit dabei? Wundervoll winterliche Aussichten!

SKIFAHREN IN DER LIPIZZANERHEIMAT

Es gibt zwar keine riesigen Skischaukeln am Gaberl, dafür stehen beim Skifahren im Westen der Erlebnisregion Graz Spaß an der Bewegung und die Schönheit der Landschaft im Vordergrund. Auch auf der Hebalm und am Salzstiegl kann man wunderbar den Berg runterbrettern. Man muss also gar nicht weit fahren, um in den Skigenuss zu kommen!

EISLAUFEN IN DER ERLEBNISREGION GRAZ

Für Eislaufbegeisterte gibt es in der Erlebnisregion Graz natürlich genug Möglichkeiten, um auf den Kufen zu stehen. Es frieren nicht nur die Teiche und Seen in Stadt und Land zu, sondern man findet auch eine große Auswahl an Eislaufplätzen und -hallen. Ein beliebtes Ziel ist etwa die Grazer Winterwelt mit wunderschönem Blick auf den Uhrturm!

© TV Region Graz/Dietmar Kump, TV Region Graz - Mias Photoart

Verklärte Erinnerung

DIE ERINNERUNG MACHT MILDE.
DIE GEGENWART ABER MANCHMAL AUCH.
VON UTE BAUMHACKL

Ich weiß nicht, wie es Ihnen so mit der Vergangenheit geht, aber die Winter meiner Kindheit waren zauberhaft. Wenn ich zurückdenke, sehe ich in der Sonne glitzernde weiße Landschaften vor mir, in denen unablässig Ski gefahren, gerodelt, Schneemänner und Iglus gebaut wurden, und wenn uns das zu fad war, rutschten wir auf ausrangierten Plastiksäcken den Hügel hinunter, bis wir pitschnass bis hinauf zu unseren Krägen waren. Dann liefen wir nach Hause und ließen uns von unseren Omas Kakao machen.

Mir ist natürlich klar, dass diese kurze Zusammenfassung jetzt meine Vergangenheit keineswegs korrekt wiedergibt, sondern ein Beispiel für die Kunstfertigkeit des menschlichen Gedächtnisses darstellt, Erinnerungen zu verklären. In den Wintern meiner Kindheit wird es auch Nebel, Kälte und fluchend schneeschaufelnde Väter gegeben haben. Ich habe mir nur gemerkt, was mir gefiel.

Aber den grauen, nassen Schlick, zu dem sich Schnee auf urbanen Straßen zusammenrottet, habe ich wirklich erst kennen und hassen gelernt, als ich erwachsen war und in die Stadt zog. Ich war davor gewarnt worden, beim Radfahren ja nie in die Straßenbahnschienen zu geraten („Da haut's dich sofort um"), aber niemand hatte mir gesagt, dass sich der Schneeschlick in Kurven verhält wie ein Seifensee. Es haute mich sofort um, es war unglaublich kalt und nass und der Professor der Vorlesung, zu der ich dann trotz meines Ausrutschers tropfend und dreckig noch fuhr, wird sich darüber gewundert haben, warum sich ausgerechnet das Ding aus dem Sumpf in seine Veranstaltung inskribiert hatte.

Ute Baumhackl leitet das Kultur- und Medienressort der Kleinen Zeitung und würde gern wieder einmal auf der Passamtswiese Bob fahren gehen.

Ich lernte also, dass der Winter in der Stadt seine Tücken haben konnte. Ich lernte aber auch ihren vorweihnachtlichen Zauber kennen. Das plötzliche Hochgefühl, das einem Maroni- oder Lebzeltduft aus einem Kiosk oder Chorgesang aus dem Landhaushof bescheren können. Die Euphorie, die sich spontan überträgt, wenn man einem ausgelassenen italienischen Touristengrüppchen hinterherdackelt, das extra für Krippenschau und Weihnachtsmärkte in die Stadt gekommen ist. Die Aufregung der Kinder beim Rodeln auf der Passamtswiese oder am Eingang vor dem Cirque Noël. Und obwohl ich eine Zeit lang zu den Leuten gehört habe, die sich über den Rummel an den Getränkehütten mokierten, freue ich mich heute nach zwei Pandemiewintern über das fröhliche Brummen der Menge vor den Glühweinstandeln. Letztlich geht es dabei ja vor allem um das Zelebrieren des Kommunalen, warum also nicht mit etwas Heißem, Süßen, Pickigen zwischen den Fingerchen. Kann ja auch Kakao sein, wie damals von der Oma. Ich rate nur allen, die beim winterlichen Outdoorfeiern mitmachen, zu festen Schuhen mit dicker Sohle. Es steht sich einfach besser. Auch wenn die schneearmen, warmen Winter der letzten Jahre mit dem fürchtenswerten Schneeschlick ja gut aufgeräumt haben. Jetzt geht er mir fast ab. Wie gesagt, Erinnerung verklärt. ♡

© Kleine Zeitung/Jürgen Fuchs

Tradition & Brauchtum

DIE BESTEN BRAUCHTÜMER IN DER STEIERMARK

KRAMPUSLÄUFE

Schon von Kindesalter an fürchtet man sich vor den Begleitern des Nikolaus'. Trotzdem gehören die Krampusse zum österreichischen Brauchtum und wie jedes Jahr gibt es auch heuer wieder schaurige Krampusläufe in unserer Erlebnisregion. Die Krampusgruppen treiben von Ende November bis Anfang Dezember ihr Unwesen z.B. in Köflach, Gratwein-Straßengel und St. Radegund.

— **www.regiongraz.at/advent**

BÜRO FÜR WEIHNACHTSLIEDER

Seit 1991 öffnet das Büro als fixer Bestandteil des Advents in der Grazer Innenstadt seine Türen. Es ist weltweit tätig, hilft bei der Suche nach Texten und Melodien und ist Auskunftsstelle für alle Fragen rund um das Singen und Musizieren sowie um weihnachtliche Bräuche. Definitiv einen Ausflug oder einen Anruf wert, falls mal ein Weihnachtslied gefunden werden muss!

— **www.steirisches-volksliedwerk.at**

KRIPPENAUSSTELLUNG IM STIFT REIN

Das älteste noch bestehende Zisterzienserstift der Welt, Stift Rein, lädt alljährlich zur Krippenausstellung ein und zählt zu einem der Advent-Highlights unserer Erlebnisregion. Heuer werden Papierkrippen aus aller Welt vorgestellt. Die Werke stammen aus der Privatsammlung von Christa und Günther Hösele – mit 700 Exemplaren ist diese die weltweit größte Sammlung.

— **www.stift-rein.at**

ÖSTERREICHISCHES FREILICHTMUSEUM IN STÜBING

Hier erleben die Besucher einen besinnlichen Advent und können die stillste Zeit des Jahres genießen: sei es beim Besuch von „Tannengraß und Lebzeltstern" oder bei einem Spaziergang an den November-Wochenenden durch das Tal der Geschichte(n).

— **www.freilichtmuseum.at**

CIRQUE NÖEL

Seit 2008 verzaubert der Cirque Noël die Steiermark zur Adventzeit. Nun wird zum 15. Mal eingeladen, und das gleich mit drei Produktionen, die auf Weihnachten einstimmen.

— **www.cirque-noel.at**

WEIHNACHTSMÄRKTE

Weihnachtsmärkte gehören zur Adventzeit genauso wie Nikolo und Krampus. In Graz gibt es sogar gleich vierzehn verschiedene Weihnachtsmärkte, die alle zum Bummeln und Verweilen einladen.

— **www.regiongraz.at/weihnachtsmaerkte**

© Graz Tourismus/Harry Schiffer, TV Region Graz/Mias PhotoArt

DIY-Weihnachtskugeln aus Papier

© AdobeStock

01 Du brauchst: (Alt-)Papier (mehrere Blätter), Zirkel oder einen runden Gegenstand, Schere, Kleber, Pompons oder Holzkugeln (ca. 1 cm Durchmesser), eine lange Schnur.

02 Zeichne mit dem Zirkel auf mehreren gleich großen Lagen Papier Kreise von ca. 6 bis 8 cm Durchmesser auf. Insgesamt wirst du etwa 30 Papierkreise benötigen.

03 Falte nun alle ausgeschnittenen Papierkreise mittig und klebe jeweils die beiden Seiten eines gefalteten Kreises in der Mitte zusammen, bis alle Halbkreise übereinandergeklebt sind.

04 Lasse den Turm trocknen und fächere ihn dann zu einer Kugel auf. Die obere und untere Seite klebst du aufeinander. Für den Aufhänger schneidest du ein Stück Garn von etwa 30 cm Länge ab.

05 Den Kreisblock oben mit Kleber bestreichen und das Garn ankleben. Den Block auffächern und die bestrichene Fläche auf die erste Fläche des Kreises kleben und die Kugel so schließen.

Impressum

Für den Inhalt verantwortlich: Tourismusverband Region Graz. Konzeption und Gestaltung: Agentur Neunzehn-Null-Vier- | neunzehn-null-vier.at | Titelbild: achtzigzehn/Hinterleitner | Illustrationen: Clara Berlinksi | Alle Preise und Informationen vorbehaltlich Satz- & Druckfehler. Änderungen vorbehalten. Für alle personenbezogenen Bezeichnungen gilt die gewählte Form für alle Geschlechter. Stand 2022

Erlebnisregion Graz

Tourismusverband Region Graz
Herrengasse 16, 8010 Graz
T +43 316 8075-0
erlebnis@regiongraz.at www.regiongraz.at

Share your memories with us by using #visitregiongraz