



NEUE STADT FELDBACH

MÄRZ 2018
Ausgabe 22



Neu und frisch

LEBENS**KULTUR**
DAS MAGAZIN

Liebe Leserinnen und Leser!

■ Der letzten Ausgabe des Magazins im November zum Thema „Alt, ehrwürdig und gut“ folgt – fast hätte man es erahnen können – ein Heft mit dem Titel „Neu und frisch“. Von allen erdenklichen Seiten betrachtet, selbstverständlich, mit regionalem Bezug und – wieder einmal sogar sehr weit – darüber hinaus.

Mit Veronika Teubl-Lafer, treues Mitglied der umtriebigen Vulkanland Dichtergilde, Markus Grain, Tiroler mit Feldbacher Wurzeln, und Roman Wallner, erfolgreicher Literaturpreis-Teilnehmer, kommt die junge Autorenszene eindrucksvoll zu Wort: einmal Lebensweisheiten, einmal Fantasy und einmal „Liebe geht durch den Magen“, alle Male zur Entdeckung empfohlen. Mehrere Gründe – nämlich die junge Feldbacher Musikszene (zu hören beim Festival „A Hard Year’s Spring“ von 20.–22. März 2018) dafür, mit „Musik zur Zeit“ alte (Hör-)Gewohnheiten zu bereichern, möchte ich Ihnen gerne näher bringen. Jung und aus Feldbach sind auch die beiden zuletzt in der Kunsthalle zu sehen gewesenen Shootingstars der Fotografie, Kilian „Kibo Alexander“ Flitsch und Barbara Riegler, die mir im Interview so einiges rund um die Kunst zu erzählen hatten. Wie

auch „Stadt-Barbier“ Thomas Trummer, der seinen zahlreichen Kunden höchstpersönlich Empfehlungen in Sachen Bart näher bringt. Bloggen Sie eigentlich schon? Wenn nicht, werden Sie doch ein Follower der jungen Feldbacherin Dilan Ergül, die sich diesem aktuellen Trend verschrieben hat.

Wie relativ der Begriff „Junge Sterne“ – und überhaupt alles im Weltraum – zu betrachten ist, beschreibt Astroclub-Experte Günter Kleinschuster. Zweifellos noch immer jung (oder gar für immer) ist das Internet; wie es damit weitergehen könnte, dazu wagt Markus Moser so einiges an (realistischen?) Prognosen. Aja, und was es so alles – vermutlich wirklich alles (!) – an Frischem jeden Samstag auf dem Feldbacher Bauernmarkt gibt, das finden Sie schmackhaft präsentiert auf dem Cover.

Viel (Lese-)Vergnügen wünscht

Ihr
Michael Mehsner

Inhalt

■ BRÜCKENBAUER	von Veronika Teubl-Lafer	Seite 3
■ MUSIK ZUR ZEIT	von Michael Mehsner.....	Seite 4
■ JUNGE KUNST AUS FELDBACH	Barbara Riegler und Kibo Alexander Flitsch im Interview mit Michael Mehsner	Seite 6
■ DER BARBER SHOP	Thomas Trummer im Interview mit Michael Mehsner	Seite 8
■ WAS IST EIGENTLICH EIN BLOG?	von Dilan Ergül	Seite 10
■ DAS INTERNET WIRD VERSCHWINDEN - MIT WELCHEN FOLGEN WIR RECHNEN MÜSSEN	von Markus Moser	Seite 12
■ ALTES LICHT UND JUNGES LEBEN!	von Günter Kleinschuster	Seite 14
■ DER AZATIN (EPISODE)	von Markus Grain	Seite 16
■ LIEBE SCHMECKT AM BESTEN	von Roman Wallner.....	Seite 18

IMPRESSUM:

Herausgegeben von der NEUEN Stadt Feldbach, www.feldbach.gv.at
Fotos: Autoren, Fotolia.com, Pixabay.com, Vulkanland/Bergmann
Layout: www.conterfei.at, Druck: www.scharmer.at

Brückenbauer

■ Egal was andre von dir denken, sei doch immer bloß du selbst, auch wenn sie dir kein Lächeln schenken, bist du doch der, der dir stets lenkst, dein Leben und auch all die Stücke, alle Facetten, die es spielt, und auch am Abgrund gibt es Brücken, die es nur zu finden gilt.

Manchmal liegen sie gut sichtbar, und du kannst gleich drüber gehn, manchmal liegen sie verborgen, und du musst suchen, um zu seh'n. Wenn du trägst ein leichtes Pinkerl, sollt es keine Hürde sein, doch ein schweres reich an Bürde, zehrt oft schmerzhaft wie ein Stein. Dann ist auch eine kleine Brücke, ein weiter Weg, den's gilt zu gehen, doch gehe zügig ohne Pause, und bleib nicht in der Mitte stehn. Dreh nicht um, behalt dein Ziel doch stets im Augenwinkel drin, verlierst du es, beginnt zu schwanken, die Brücke und dein Lebenssinn.

Dann drückt die Last nur auf den Buckel unter dem schwankend Brückensteg, und wenn er anfängt dann zu ruckeln, ist es schwer weiter zu gehen.

Bedenke, jeder trägt ein Binkerl, mal ist es größer, manchmal klein, das Leben ist kein Zuckerschlecken, es kann nicht immer heiter sein. Das Leben ist ne Achterbahn, mit großen Loopings und mit kleinen. Die Kunst ist es Balance zu halten, auch wenn's vibriert unter den Beinen.

Auch wenn du schwebst ganz nah am Abgrund, gilt es doch nicht abzustürzen. Und mit geschickten kunstvoll Posen, sein Leben spannender zu würzen.

Gewiss, das Pensum ist ein großes, das sich auf die Schultern legt und mit jedem Jahr aufs Neue, man noch mehr Ballast doch mit sich trägt. Ja, wie nur wird der Rucksack leichter, den der Mensch trägt da am Rücken, und der ist doch mit den Jah-

ren, dann am Ende mehr kein Entzücken. Werf ich es ab, lass ich es liegen, was darf weg und was muss mit? Was ist entbehrlich, was bedeutend in dem großen Lebensritt. Wann kann ich endlich Freiheit spüren, wann muss ich nicht mehr immer tun, wann hab ich Zeit mich zu entfalten, wann hab ich Zeit mal auszuruhen.

Warum kann ich die Zeit nicht halten, warum entschwindet sie so schnell? Für die kurze Lebenstaktung scheint zu dünn mein Menschenfell. Alles strotzt vor Plötzlichkeit, stets muss ich sein sprungbereit, will ich den Moment erwischen, der mir darf doch nicht entweichen.

Der Mensch, er sammelt viele Dinge, Briefmarken, Münzen und noch mehr, doch Zeit, die wurd noch nie gesammelt, denn die Sanduhr ist stets leer. Ich hab nicht Zeit, ich muss was machen, jetzt nicht, leider, ich muss wohin, wenn man immer stets tut laufen, wo liegt im Leben dann der Sinn?

Das Ziel bleibt einem doch verborgen, keiner weiß, wohin es geht. Und wenn am End der Tod tut grüßen, und vor dir mit der Sense winkt, dann ist's am Ende doch egal, nach wieviel Geld dein Beutel stinkt. Denn am Ende ist's egal, und am End' ist man a Leich, und den Würmern ist's egal, ob man arm war oder reich. Und den Würmern ist's egal, ob Sandler oder Millionär, als Nahrung für die Käfer, Würmer, gibt ein jeder gleich viel her.

Der Mensch hat es im Wesen drinnen, das er will ein jemand sein, denn einen einfachen Herrn Niemand, interessiere doch kein Schwein. Einen einfachen Herrn Niemand lädt doch keiner zu sich ein, also muss man hackeln, rackern, um am Ende wer zu sein. Doch wer ist man denn am Ende, wenn am End' sind alle gleich. Und den Würmern ist's egal, ob man arm war oder reich.

Doch wenn der Rucksack ist zu schwer, fällt das Denken auch nicht leicht, und es fällt auch schwer zu denken, wenn der Blick nicht weiter reicht, als zur eignen Nasenspitze, als bis zum eignen Tellerand, weil der Blick einfach den Weg nicht, über den vollen Teller fand. Weil der eigne große Teller blockiert die Sicht auf's andre „Sein“, und dass das vermeintlich „andre“ nicht immer muss das „Fremde“ sein, dass dieses so vermeintlich „Fremde“, man machen kann sich ja bekannt, doch da das ist ja häufig schwierig, verhart man am eignen Tellerand. Hinauszublicken ist doch schwierig, es ist bequem im Suppentopf, und ein jeder, der dies tun würd, wäre doch ein armer Tropf. Ein Gutmensch, ja ein wirklich „blöder“, wenn's daheim ist ja bequem, was soll man dann das Fenster öffnen, und mal über Grenzen gehen?

Doch auch ein Suppenkasper schafft es, lass Licht rein in die alte Sicht. Trau dich, auch wenn es dich blendet, und dich sticht das Sonnenlicht. Denn: Alte Lasten werden leichter, wenn der Horizont sich lichtet, und das Tiefe wird dann seichter, wenn man sein Leben neu gewichtet.

Und wenn der Rucksack wird dann leichter, kann auch der Kopfe klarer seh'n, du kannst dann dein Haupt erheben und gestreckt durchs Leben gehen.

Und wenn du stehst vor einem Abgrund und keine Brücke ist in Sicht, dann vertraue, und wahr Hoffnung, bleibe stark, verzweifle nicht. Nimm den Stein, wirf ihn ins Leere, und mit jeder weitren Last, baust du auf dir deine Brücke, mit der du's über'n Abgrund schaffst.

Veronika Teubl-Lafer ist
Redakteurin bei „Die Woche“ und
Mitglied der „Vulkanland Dichtergilde“

www.feldbach.gv.at

FELDBACH
DIE KULTURSTADT

präsentiert

PÄENDA
JOSEF PAUL
BRASS POP AG
DORIT CHRYSLER
MAXIMILIAN RANZINGER
STURM UND KLANG
VIOLA HAMMER &
URSULA REICHER

**a hard
year's
spring**

**FESTIVAL FÜR
MUSIK ZUR ZEIT**

Musik zur Zeit

VON MICHAEL MEHSNER

■ Zu Frühlingsbeginn geht das Feldbacher Festival „A Hard Year's Spring“ in seine dritte Auflage (21.–23. März 2018). Entsprechend seiner Ausrichtung trägt es den Untertitel „Musik zur Zeit“, und möchte somit Klänge präsentieren, die den aktuellen musikalischen Strömungen entsprechen. Das bringt naturgemäß mit sich, dass hier junge Musikerinnen und Musiker zu Wort kommen, welche auf die gerade angesagten Trends nicht nur aufspringen, sondern diese auch entsprechend mitgestalten. Wobei: „Jugend“ ist gerade in diesem Zusammenhang keine Frage des Taufscheins, vielmehr des allgemeinen Lebensgefühls, oder des individuellen Bedürfnisses, sich nicht (nur) in gewohnten Bahnen zu bewegen, sondern kreativ zu sein und Neues zu entdecken – die Gegenwart, die Zukunft. Ähnliches müsste man freilich auch dem pt. Publikum attestieren.

Dass sich in der Musik sehr viel „schon Dagewesenes“ wiederholt, hat sie mit anderen künstlerischen Ausdrucksformen gemeinsam: „Retro“ ist da wie dort Gang und

Gebe, und zudem noch schick. Warum auch nicht, es kommt nur darauf an, welches so noch nicht gehörte Gebräu man daraus zustande bringt. In diesem Zusammenhang: Den schon erwähnten Festival-Untertitel (und außerdem Titel dieses Aufsatzes) hat es auch schon einmal gegeben: Man erinnere sich an die 80er Jahre („Ja, doch!“), als die Zeitschrift Spex – quasi exklusiv nach dem Dahinscheiden von Sounds Anfang 1983 (mit Jeffrey Lee Pierce am Cover und dem stilvoll unspektakulären Zitat „Das Ende nicht nur dieses Heftes ...“ im Editorial) – die angesagten musikalischen Strömungen respektive die Jugendkultur kongenial begleitete: „New Wave“ hieß das damals, kurzlebig und intensiv, vom Ende der 70er Jahre bis zum Frühjahr 1985! Dazu später.

Zunächst zurück in die Gegenwart. „A Hard Year's Spring“, wie die Kulturstadt Feldbach überhaupt, hat es sich zum Anliegen gemacht, Kulturschaffende von hier in den Vordergrund zu stellen. Und das mit Fug und Recht, denn es gilt so Manches auf hohem Niveau zu entdecken. Wie etwa:

In der **BRASS POP AG** haben sich **HANS PETER KIRBISSER** und **SASCHA KROBATH** mit hochkarätigen Mitstreitern der pop- und rockorientierten Spielform der Blasmusik verschrieben. Ein ähnliches Konzept war bereits bei den Jungsteirern zu hören, Weiterführendes ist für die Sommerspiele in Vorbereitung. Was für ein faszinierender, spartenübergreifender Ansatz. Mit der Formation „Sturm und Klang“ präsentiert **JONNY KÖLBL** – nach Tubonika oder Quetsch'n Vibes – wieder eine neue Spielform der traditionellen Volksmusik – neu bzw. „zur Zeit“ interpretiert, den Vergleich mit Herbert Pixner braucht er nicht zu scheuen. Beide Formationen sind am 22.03.2018 im Zentrum zu hören! Einen Tag später wagt ein weiterer junger Wilder (schon wieder) etwas Neues: **MAXIMILIAN RANZINGER** (RanninG SusHi, Sr. Eglamore, Mereneu Project, Bassist bei der Talk im Hanger 7-Band u.v.m.) wird mit dem Projekt „Video Scope“ Audio und Video live vor Ort verbinden. Auch **URSULA REICHER** darf man getrost zur Feldbacher Szene zählen: Mit Recursion war sie hier schon zu



Jonny Kölbl

hören, heuer bestreitet sie gemeinsam mit Jazz-Pianistin **VIOLA HAMMER** das schon traditionelle Kirchenkonzert.

„Musik zur Zeit“ gilt auch für die „Gäste“ des Festivals: Der Gleisdorfer Vollblutmusiker Josef Paul Wurm (Painted Beehive), Pænda und Dorit Chrysler bringen Musik mit elektronischen Wurzeln in verschiedenen Spielarten. Mit der Letztgenannten ist es übrigens gelungen, einen absoluten Top-Star nach Feldbach zu bringen: Mit ihren Theremin-Performances ist sie ansonsten in den Metropolen rund um den Erdball anzutreffen.

Zwar nicht beim Spring-Festival dabei, aber im Kontext unbedingt zu erwähnen ist das äußerst umtriebige Cradle Trio mit Florian Trummer, Egon Marbler und Claus Konrad, das sich höchst authentisch dem Blues verschrieben hat. Ihr erstes Album „Blue Mood“ erscheint im Frühjahr.

Somit: Es gibt da so einiges, was an „Musik zur Zeit“ hier vor Ort entsteht! Ah ja, auf die New Wave wollte ich noch zurückkommen. Wer damals dabei war, weiß Bescheid. Wer nicht, dem sei nachstehender Ausdruck aus einem anderen Text ans Herz gelegt:

Public Image Limited, „Paris au Printemps“, drei Bremer Stadtmusikanten am Cover, alles „en francais“, die Gitarre sägt, das Schlagzeug peitscht, Lydon kreischt, das Publikum beißt: „I walk of this fucking stage if you keep spitting“; Weihnachts-Angebot 79, vom Meki, 119 Schilling, so wie „Making Movies“, Dire Straits, „Romeo and Juliet“, großartig, Knopflers Gitarren-Sound, erstmals Keyboards, das Stadion ruft; The Fall, 4 Alben gleich, „Totale’s Turns“, Mark E. Smith, als „Roman Totale XVIII.“ Ehrenmitglied des „Wakefield Young Drinkers Club“, gleichzeitig Sprachrohr der Working Class, „Cary Grant’s Wedding“, granteln und raunzen statt singen, die Haltung zählt, vom Hannibal, das



Cradle Trio



Ursula Reicher (l) mit Viola Hammer (r)

Live-Album „A Part of America Therein, 1981“, so richtig dreckig eingespielt, aus einem Keller in Athen, Omonia Platz, ein altes Cafe voller Schachspieler, „Hex Enduction Hour“ plus „Room to Live“ aus Bozen, graue Hose, kaum noch Geld fürs Benzin, Stadtwerkstatt Linz, ein Plastiksackerl voller Texte; XTC, die Beatles der New Wave, „Drums and Wires“, machten Pläne für einen gewissen Nigel, und wenn du neben mir bist, kenn ich mich nicht mehr aus, weiß man eh, „English Settlement“, natürlich als Doppelalbum, unschlagbar, die Sinne machen zu recht Überstunden; Pale Fountains, die fantastische Melancholie der „Pacific Street“, 1984, allerletzte Grandes Prixes, die Fußball-EM, Spanier, Portugiesen und Franzosen, Giresse, Tigana, Platini, große Teams, großer Fußball; Green Garthside, alias Scritti Politti, „Songs to Remember“, na sowieso, Rough Trade, unvergesslich, oh ja, „The Sweetest Girl“, auf der ganzen Welt, und meine Augen schauen nur auf dich; und der Himmel öffnete sich, „Heaven up Here“, Echo and the Bunnymen, von Möven umschwirrt, der Regen ist durch, die See wieder friedlich, die Spuren verwischt, und das Schiff mit den türkisen Segeln, das wird schon noch kommen; am Rande der Bewegung: Icehouse, „Primitive Man“, Australien, Ska in der Grabenstraße, „Hey Little Girl“, und das „Street Cafe“, wo jeder Tag einfach enden muss, wohin auch immer die Straßen dich führen werden, Herzblut bis heute; Talking Heads, „Remain in



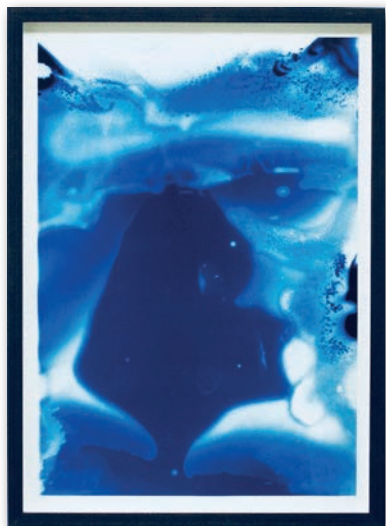
Sascha Krobath



RanninG SushI: Hans Peter Kirbissler (m), Max Ranzinger (r) mit Gregor Hernach

Light“, tonnenschwerer Funk-Pop fürs Gehirn, die Tage vergehen, und die Häuser sind in Bewegung; „Blizz Frizz“, Lokalmatadore aus Graz, verteilten zunächst rote Rosen, dann Stammkunden beim Bahnhofsfriseur, „Zogoto“, gelbes Vinyl, drei Stücke, ein Meisterwerk; Roddy Frame, „High Land, Hard Rain“, „Knife“, und man kann sich ja Briefe schreiben; The Clash, „London Calling“, Doppelalbum, Elvis zertrümmert jetzt Gitarren, „Guns of Brixton“, und der Bass läuft und läuft; Television Personalities, mit Twiggy und John Steed am Cover, „And Don’t the Kids Just Love It“, Dorian Grey, Syd Barrett, very very british; wie Paul Weller und The Jam, „Sound Affects“; Gang Of Four, „Songs of the Free“, verwaschenes Venedig, die Uniform bringt, und allein bist du immer, beim Leben und beim Träumen; The Smiths, Morrissey, ab der ersten Sekunde genial, und es macht keinen Unterschied, selbst wenn der Doppeldecker uns rammt, es gibt da ein Licht, das niemals erlischt.

Falls Sie – ziemlich unabhängig vom Inhalt – den vorherigen Absatz nicht in „Höchstgeschwindigkeit“ (also so schnell Sie können) gelesen haben, bitte tun Sie das (noch einmal). Dann können Sie sich ungefähr vorstellen, wie „Musik zur Zeit“ ... wie sagt man dazu: „abgeht“. Damals war’s jedenfalls so! Und heute? Siehe noch weiter oben! Entdecken, hingehen, erleben!



Kibo Alexander Flitsch, Jahrgang 1995, Absolvent der Fotoakademie Graz, letzte Ausstellung: „Azzurum RAL 5009“; Kontakt/Bilder u.a.: Instagram

INTERVIEW VON MICHAEL MEHSNER

Junge Kunst aus Feldbach

■ In der Kunsthalle Feldbach waren in den letzten Wochen die Ausstellungen der beiden jungen Fotokünstler aus Feldbach – Kibo Alexander Flitsch und Barbara Riegler – zu sehen. Ungeachtet der gänzlich unterschiedlichen Ansätze und Herangehensweisen verbindet die beiden eine Beziehung zu ihrer Heimatstadt, das nahezu vollständige Aufgehen in ihrer Arbeit und das fernöstliche Wabi-Sabi.

Michael Mehsner (MM): Wie seid ihr zur Bildenden Kunst gekommen? Wo liegen eure Anfänge?

Barbara Riegler (BR): Bei mir war es so, dass Leuten aufgefallen ist, dass ich gut zeichnen kann. Mein Vater ist dann mit mir, ich war damals 14, zum Tag der offenen Tür an die Ortweinschule gefahren. Er meinte: Vielleicht ist dort etwas für dich dabei. Dann war ich dort, und stellte fest: Ah, das kann Schule sein! Am Montag habe ich die ersten fünf Stunden im Zeichensaal verbracht, das war cool, ich habe mich selbst verwirklichen können. Ich habe dann viele kreative Leute kennengelernt und bemerkt, wie schön das sein kann, mit der Kunst etwas zu machen, mich auszudrücken, sich Gedanken über etwas zu machen, und daraus vielleicht ein Bild.

Kibo Alexander Flitsch (KAF): Ich habe eines Tages zuhause eine leere Leinwand

entdeckt. Ich habe, ohne künstlerischen Hintergrund, einfach angefangen und die Liebe zu dem Ganzen, zu diesem Farbenspiel, irgendwie selbst gefunden. Ich bin dann von der Malerei weg, weil mir dieses „perfekt Malen“ ganz einfach nicht gelegen ist, mir einfach nicht gereicht hat. Ich bin ziemlich kritisch, was Künstler angeht, ich mag die wenigsten. Dann habe ich an die Filmakademie gedacht, doch ich brauchte davor noch etwas, das war die Fotoakademie in Graz. Ab dem Moment, wo ich in der Dunkelkammer war, hat es mich einfach gefesselt.

BR: Eine Dunkelkammer hat etwas Magisches, ich kenne das!

MM: Hat das Entdecken der Kunst nicht immer auch etwas Revolutionäres?

BR: Ich finde, dass es immer spannend ist, etwas anzugehen, wenn man vorher die Antwort nicht kennt. Für meine Arbeit „Mein Feldbach“ habe ich mir die Frage gestellt, wie eine fotografische Auseinandersetzung mit meinem Heimatort aussehen könnte. Das klingt an sich einfach, doch ich wusste nicht, was passieren wird. Letztlich ist meine Bilderwelt entstanden. Im Moment denke ich über Weiblichkeit nach. Für mich gehört ganz viel nachdenken dazu, der Diskurs.

KAF: Bei mir ist es eher das Wissen und das Vergessen lassen. Erinnerungen weg-

zulassen und Neues zu finden. Für mich ist jedes Bild eigentlich nur ein Zeitpunkt. Ich kann mich mit Bildern eigentlich nicht auseinandersetzen, ich habe keinen großartigen Background oder eine Geschichte dazu, sondern sie sind für mich Momente, die in der Erinnerung verschwinden. Das versuche ich mit meiner Technik darzustellen, indem das Negativ bzw. das Bild aufgefressen wird für die Ewigkeit.

BR: Ich finde, du hast etwas sehr Verträumtes in deiner Arbeit. Was sehr Poetisches irgendwie auch. Viele Andeutungen von Dingen.

MM: Das passt jetzt sehr gut. Es heißt ja, Kunst soll sich mit der Gesellschaft auseinandersetzen. Zum anderen sollte sie in der Schönheit verhaftet sein, im Erhabenen. Vermutlich hast du, Barbara, den einen Ansatz, und du, Kilian, den anderen?

BR: Das ist halt wie man Schönheit definiert. Ich sehe Schönheit in einer Wand mit einem Riss, in etwas Kaputtem. Das schließt sich ja nicht aus. Es geht um den Charakter der Dinge. Ich stehe voll auf Kontraste. Die habe ich im Leben, und auch in meiner Arbeit. Es war schon immer die Aufgabe der Künstler, zu reflektieren, sie tragen eine gewisse Verantwortung. Aber ich bin nur jemand, der denkt und sein Weltbild mit der Fotografie hinausträgt.



Barbara Riegler, Jahrgang 1996,
Diplom- u. Reifeprüfung an der HTBLVA
Graz-Ortweinschule, HLM für Fotografie
und MultimediaArt, letzte Ausstellung:
„Mein Feldbach“; Kontakt/Bilder u.a.:
www.barbarariegler.com

KAF: Es ist bei mir weniger das Träumende. Mein Problem ist: Ich denke einfach zu viel, in jeder Situation tausend Mal mehr als jeder andere. Es ist schwierig zu beschreiben, was bei mir im Kopf abgeht. So ist es auch bei meiner Fotografie. Man muss sie nicht beschreiben, es ist einfach so, wie es passiert. Das Fotografieren und das Passieren lassen ist für mich das Beruhigendste.

MM: Inwieweit denkt ihr an die Betrachter eurer Bilder? Was sollen diese den Betrachtern bringen?

KAF: Etwas Positives, ein Betrachter sollte eine gewisse Wärme in sich selbst spüren. Selbst wenn man in einem Bild nur mehr schwer etwas erkennen kann. Ein Gefühl der Hoffnung, der Zufriedenheit.

BR: Man kann einem Betrachter nicht sagen, was er in einer Arbeit sehen soll. Der Betrachter ist ein eigenständiger Mensch, mit seinen eigenen Problemen. Ich kann ihm nur meine Sicht auf die Welt zeigen. Und ich freue mich, wenn ich mit den Leuten reden kann. Ich höre immer gut zu, was die mir sagen.

MM: Barbara, du arbeitest gerade Feldbach auf, Killian, dich zieht es fort.

KAF: Ich denke, man sieht in meinen Bildern, dass es ein Schrei nach der Ferne ist. Ich brauche Neues.

BR: Für junge Menschen ist es wichtig, einmal wegzugehen. Das gehört zum Erwachsenwerden. Wir beide sind gerade in einem Alter, das vielleicht noch Adoleszenz ist, vielleicht sind wir schon erwachsen.

KAF: Wir versuchten, erwachsen zu denken, mehr nicht. Und Kinder bleiben wir immer.

MM: Welche Rolle und Aufgabe kann Kunst bei uns, ich sage einmal: in einer Kleinstadt auf dem Land, übernehmen?

BR: Die gleiche Rolle wie überall auf der Welt: Sie kann die Möglichkeit bieten, sich etwas anzuschauen, sich ein eigenes Bild zu machen. Das ist sehr wichtig. Man kann den Leuten nichts aufzwingen, die, die es interessiert, die kommen. Der Zugang ist nicht leicht, aber das ist in Graz auch so.

KAF: Bei mir war die Ausstellung in Feldbach ein viel größerer Erfolg als in Graz, es sind so viele gekommen, die ich nicht kenne. Ich sehe da keinen großen Unterschied, etwa auch nicht zu London. Hier ist einfach nur ein kleinerer Rahmen. Du kannst hier genauso Leute, die mit Kunst nichts anfangen können, berühren und sie so irgendwie in die ganze Welt hineinlassen. Nach London fahren die wegen einer Ausstellung sowieso nicht.

MM: Wie geht es bei euch weiter?

BR: Bei mir wird es mit der Fotografie auf jeden Fall weitergehen, sie wird immer ein Teil von mir sein. Ich fotografiere gerne mein Umfeld. Dann beschäftige ich mich mit der Frage, wie ich leben möchte. Egal, wo jetzt mein Leben hingeht, ich werde schauen, dass ich Zeit habe, mich künstlerisch auszudrücken. Wenn das in der Nacht stattfinden wird, hey, das ist ja voll egal.

KAF: Mit meinen Fotografien ist es ein ziemlicher Entwicklungsprozess. Ich sehe noch kein Ende. Ich weiß, dass ich das Fotografieren ein Leben lang weitermachen will. Ich habe bemerkt, dass ich den Ehrgeiz dazu habe. Und ich gehe bald wieder nach Japan, wo ich versuchen werden, für mich selbst zu erklären: Warum eigentlich?

BR: Das heißt, du bist auf der Suche nach dem „Glück“ in Japan?

KAF: Eher nach dem „Warum mache ich es?“. Es ist mir nicht so genau bewusst, warum ich das mache.

MM: Warum Japan?

KAF: Da gibt es einen schönen Punkt: Die Abnützungen. Das Wabi-Sabi. Man kann das nicht richtig erklären, selbst ein Japaner nicht. Es geht im Grunde um Schönheit.

BR: Es ist ein Konzept von Schönheit. Nicht wie bei uns in der europäischen Geschichte, mit Gold, Prunk und anderem, sondern mit Reife, Alter, wodurch alles aber nicht schlechter sondern besser wird. Die Leute zerbrechen absichtlich ihr Teeservice, und dann werden die Tonscherben mit goldenem Kleber wieder zusammengeklebt, es entstehen diese Narben. Im Zerbrochenen, Gebrauchten, kann man auch Schönheit sehen. Das kommt auch in meiner Arbeit vor, ein einsamer Efeu etwa, ein Bonsai. Interessant, dass wir da etwas gemeinsam haben.

KAF: Wie gesagt, schwer zu erklären. Wenn man einmal drinnen steckt, ist man mit seinem Umfeld zufrieden. Es muss nicht immer alles perfekt sein.



THOMAS TRUMMER IM INTERVIEW MIT MICHAEL MEHSNER

Der Barber Shop

■ Die Familie Trummer/Meissner betreibt bereits in vierter Generation ein Friseurgeschäft in Feldbach. Im April 2016 hat Thomas Trummer am Hauptplatz 19 einen 80 m² großen, modernst eingerichteten Barber Shop eröffnet.

Michael Mehsner (MM): Wie bist du auf die Idee gekommen, einen Barber Shop zu eröffnen?

Thomas Trummer (TT): Mein Vater und ich haben beschlossen, etwas Neues zu

machen. Da war der Trend „Barber Shop“ gerade im Kommen, die Leute haben immer mehr danach gefragt. Und weil beim Friseur immer die Damen im Vordergrund stehen, wollten wir einen eigenen Bereich für die Herren schaffen.

MM: Was ist bei einem Barber Shop anders?

TT: Der gravierende Unterschied zu einem Friseur ist, dass hier nur Männer behandelt werden, dass wir uns sehr um den

Bart kümmern, und einen Service im Rahmen unseres Konzeptes anbieten, nämlich ein Wohlfühlerlebnis.

MM: Was kann man alles mit dem Bart anfangen, welche Leistungen bietest du an?

TT: Da gibt es die Vollrasur, das Trimmen und das Ausrasieren, das Stutzen. Viele kommen und sagen: Mach etwas aus meinem Bart! Dann bieten wir Möglichkeiten an und der Kunde entscheidet. Meist ist er mit allem einverstanden, weil er mit

dem Bart quasi überfordert ist, und wir als Experten Lösungen vorschlagen.

MM: Welche Anhaltspunkte hast du dabei?

TT: Da ist einmal die Gesichtsform. Mit der kann man extrem viel machen, etwa ein Gesicht länger oder schmaler erscheinen lassen. Dann das Alter, und letztlich, wie viel der Kunde „aushält“: Bei einem seriösen Kunden muss es selbstverständlich ein gepflegter Bart sein. Man kann mit seinem Bart wie mit dem Haar sehr viel anfangen.

MM: Spielen da modische Entwicklungen mit?

TT: Naja, unter anderem. Vor ein paar Jahrzehnten hat man sich noch eher komplett rasiert, jetzt ist das bei der älteren Generation verbreitet und ansonsten hat sich der Bart etabliert. Von der Mode möchte ich mich nicht so blenden lassen. Ich gehe eher auf das ein, was zum Kunden passt, und sage nicht: Das machen wir jetzt so, weil das ist gerade modern!

MM: Gibt es so etwas wie eine Kulturgeschichte des Barts?

TT: Wie man weiß, haben viele berühmte Männer sehr viel Wert auf ihren Bart gelegt, Kaiser Franz Joseph fällt mir etwa ein. Das waren Markenzeichen, und so sind sie in Erinnerung geblieben.

MM: Welche Bart-Typen bzw. Stile gibt es?

TT: Der Klassiker ist sicher der Vollbart, der ist derzeit auch ganz aktuell, dann der Schnauzer, auch sehr gängig. Dann gibt es noch den Bart um den Mundwinkel. Oder den Drei-Tage-Bart. Es gibt so viele Möglichkeiten. Die genauen Fachbegriffe gibt es dafür, doch wie gesagt: Ich bin gerne eigenständig unterwegs. Das hat bisher immer sehr gut funktioniert.

MM: Hast du einen Lieblingsbart?

TT: Kein Bart ist gleich, und sogar beim selben Bartträger mache ich immer etwas Anderes. Niemand möchte immer gleich aussehen. Man muss da kreativ sein, man kann so viel machen, und deswegen passe ich das immer an den Menschen an.

MM: Gibt es „No-Go“-Bärte?

TT: Ja, wenn einfach nicht genug Bartwuchs da ist. Dafür wäre ich selbst das perfekte Beispiel.

MM: Wovon hängt das ab?

TT: Meistens liegt das an einem Testosteron-Überschuss: Je mehr, desto mehr Körperbehaarung. Mit dem Haar auf dem Kopf ist es da eher umgekehrt. Hier spielt die Genetik eine wichtige Rolle, aber auch Faktoren wie Ernährung oder Stress. Dazu meine ich, dass man der Natur ihren Lauf lassen sollte.

MM: Wie kommen Bärte beim weiblichen Geschlecht an?

TT: Meistens geben die Frauen vor, was bei uns gemacht wird. Das ist sehr amüsant.

Allerdings denken sie höchst unterschiedlich darüber: Viele mögen es gerne, wenn ein Mann so richtig bärtig ist, manche sagen: Bart schon, aber relativ kurz, und manche mögen ihn gar nicht.

MM: Juckt ein Bart eigentlich immer?

TT: Nicht, wenn man damit richtig umgeht. Es gibt Bartöle und Balsame, die man in der Wachstumsphase verwenden sollte. Ein Drei-Tage-Bart juckt gar nicht, und ab drei bis vier Zentimetern auch nicht mehr.

MM: Warum sollte man einen Bart tragen, was ist das Besondere daran?

TT: Mittlerweile ist die Mode auch für den Mann wichtig geworden. Sehr viele tragen Bart, um mit den Trends mitzugehen. Es gibt den Begriff des „Hipster“, was für hip und trendig steht. Dann setzt man mit einem Bart ein Statement, für sich selbst, man sagt: Ich bin da, das passt mir, damit seh' ich gut aus! Es geht da um Selbstbewusstsein, um das Unterstreichen der eigenen Persönlichkeit. Und: Der Bart steht manchen Männern ganz besonders gut, er macht sie attraktiver. Ich finde etwa, dass insbesondere Männer mit orangefärbigen, rötlichen Haaren mit einem Vollbart einen nordischen, irischen Einfluss bekommen, und das sieht dann unglaublich gut aus.

MM: Wie oft sollte man einen Bart pflegen?

TT: Bärte wachsen wie Haare sehr unterschiedlich. Man sollte zuhause eine tägliche Bartpflege vornehmen, was ein sehr großer Aufwand ist, nicht viel weniger als bei einem guten Haarschnitt. Manche Bartträger machen Kleinigkeiten selbst, die meisten kommen aber zu uns. Zum Gleichschneiden kommt man so alle 2 Wochen.

MM: Wie viele Mitarbeiter hat dein Barber Shop?

TT: Neben mir (24 Jahre) ist das vor allem Caner (20 Jahre), der mich wie ein kleiner Bruder von Beginn an wesentlich unterstützt hat, auch mit seiner positiven Art, und er arbeitet gleich viel wie ich. Jetzt ist auch Mo (28 Jahre) dabei, er kommt aus Syrien und hat dort 12 Jahre lang einen eigenen Shop gehabt. Allein wär's ohnehin nicht so lustig. Etwas Besonders ist übrigens auch das Ambiente, das wir uns im Barber Shop selbst geschaffen haben, mit den alten Möbeln, und mit der Musik, etwa von Johnny Cash, Old School möchte ich aber nicht sagen. Es gibt bei uns Bier oder Whisky. Alles das ist ganz einfach okay. Wenn du den ganzen Tag im Barber Shop bist, verinnerlichst du dir das alles. Barber zu sein ist keine Arbeit, das ist eine Einstellung, das lebst du.





VON DILAN ERGÜL

Was ist eigentlich ein Blog?

■ Wer hätte erwartet, dass eine Online-Präsenz so einen wahnsinnigen großen Einfluss auf das zukünftige Leben haben kann? Vor einigen Jahren habe ich einen Instagram Account (dilanergul) und einen Blog (dilanergul.com) erstellt. Mein Ziel war es, mit meinen Outfits, oder auch Rezepten, Personen zu erreichen und zu inspirieren. Ich habe keine großen Erwartungen gehabt, immerhin kannte ich mich selber nicht so ganz damit aus, aber es kam alles ganz anders als erwartet.

Das Internet ist ein Medium, in dem wir uns täglich befinden, und öfters auf verschiedene Webseiten stoßen und gar nicht bemerken, dass es sich hierbei um Blogs handelt. Aber: „Was ist denn eigentlich ein Blog?“

Was ist ein Blog?

Grundsätzlich gibt es im Internet unzählige und auch sehr gut ins Detail erklärende Definitionen, aber ich würde es gerne kurz und knackig halten und es mit einer

kürzeren Definition am einfachsten erklären: Der Begriff **Blog** ist die Abkürzung für **Weblog**, was so viel wie **Web-Tagebuch** heißt. Ursprünglich haben nur Privatpersonen einen Blog geführt und ihn wie ein Online-Tagebuch benutzt. Das ist das gleiche Prinzip, als hätte man die Gedanken anstatt auf einem Blatt Papier einfach in Form eines Blogs veröffentlicht.

Heutzutage kann man einen Blog anders auffassen, weil es sehr viele verschiedene Methoden gibt, diesen zu führen. Man kann den Blog als Privatperson oder auch als Unternehmer benutzen. Aber als Blogger beschränkt man sich auf bestimmte Kategorien und schreibt dann auch nur über dieses Thema bzw. über ähnliche Themen.

Wichtig zu erwähnen ist, dass man bei einem Blog regelmäßig Beiträge publiziert, die in verschiedene Kategorien eingeteilt werden. Das Gute an einem Blog ist, dass man als Leser auch öffentlich die eigene

Meinung als Kommentar hinterlassen und somit auf Diskussionen mit den Bloggern eingehen kann.

Weltweit gibt es Millionen Webseiten, und es wird wirklich auf jedes einzelne Thema eingegangen und darüber geschrieben. Die beliebteste Kategorie ist die Mode, worüber ich auch schreibe. In dieser Rubrik berichtet man über neue Trends oder kombiniert selber Outfits, um den Lesern Inspirationen zu bieten.

Das Bloggen als Job?

Durch die Gewerbeanmeldung des Blogs kann man sich schnell selbstständig machen und mit dem Blog auch Geld verdienen. Da gibt es viele verschiedene Möglichkeiten, wie durch: Affiliate Marketing, Sponsored Posts, Banner Werbung, Produktplatzierungen, Events und auch durch Gastauftritte. Viele Top-Blogger haben auch eigene Produkte auf den Markt gebracht und sichern sich somit einen guten Verdienst. Das beste Beispiel ist Chiara Ferragni, eine der bekanntesten



Blogger weltweit, sie verdient durch ihre Schuhmarke circa 8 Millionen Euro jährlich. Es gibt viele weitere beliebte und bekannte Blogger, deren Einkommen sich im Millionenbereich befinden, wie zum Beispiel: Negin Mirsalehi, Aimee Song, Julie Sarinana und Camila Coelho. So ein hohes Einkommen durch das Bloggen können aber nur die Top-Blogger mit Millionen Followern auf deren Sozialen Netzwerken erzielen.

Was genau macht ein Blogger?

Die Aufgabe von Bloggern wird meist unterschätzt, denn es steckt wirklich sehr viel Arbeit dahinter. Es wirkt zwar einfach, doch es ist leider viel komplizierter. Die Arbeit eines Bloggers ist sehr zeitintensiv und öfters nervenaufreibend.

Die Hauptaufgabe ist das Schreiben. Man muss regelmäßig die Website mit Beiträgen und neuem Lesestoff auffüllen. Jedoch kommen dazu noch weitere wichtige Aufgaben. Ein Blog muss zu allererst technisch stabil und auf dem neusten Stand sein. Das war es leider auch noch nicht ganz... Dazu kommt noch, dass man den Beitrag, den man auf der eigenen Website veröffentlicht, noch vermarkten muss. Dabei sind soziale Medien sehr wichtig. Das beansprucht sehr viel Zeit. Um noch erfolgreicher zu werden, müssen Kontakte mit anderen Bloggern und Unternehmen geknüpft werden, um Chancen für zukünftige Kooperation zu sichern.

Viele Blogger, die das Bloggen als Hauptberuf ausgewählt und sich damit selbstständig gemacht haben, kümmern sich meist selbst um alles. Sie sind für das

Design, Hosting und weitere wichtige Faktoren verantwortlich und sind zudem noch der Autor, Webdesigner, SEO und Marketingexperte für die eigene Website.

Meine Meinung?

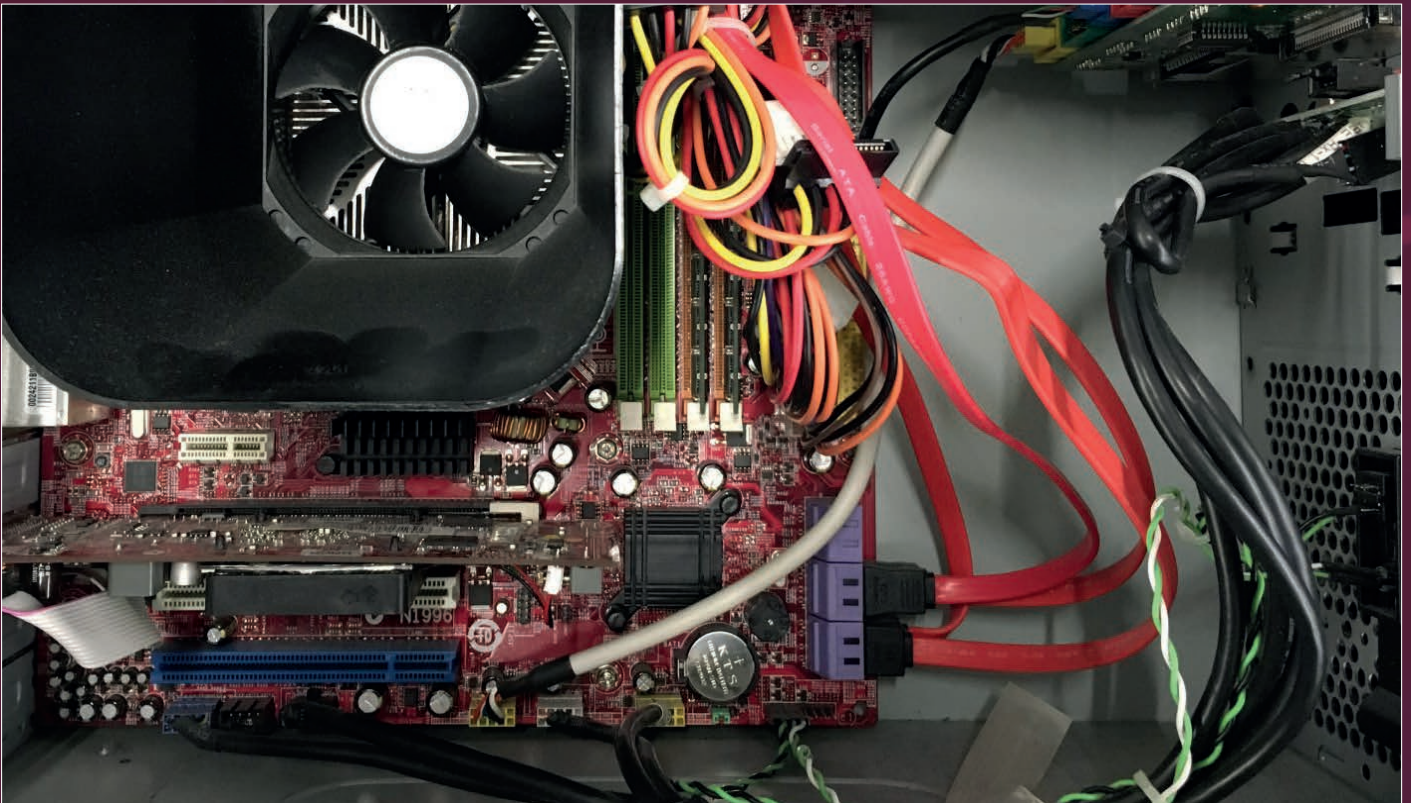
Ich liebe das Bloggen über alles... Immerhin ist es ein wichtiger Teil meines Lebens geworden und hatte auch einen sehr großen Einfluss auf meine heutige Existenz. Jedoch muss ich gestehen, dass das Bloggen für mich nur ein Nebenberuf bleiben wird, weil es mir als Hauptberuf viel zu anstrengend und auch zu riskant wäre. Auch wenn das alles einfach klingen mag, kann man nur wissen, wie anstrengend so etwas ist, wenn man es selbst versucht. Ich gehöre nicht zu den Bloggern, die für diesen Job oder dieses Hobby unendlich viel Zeit investieren. Es gibt Zeiten, in denen ich wirklich sehr aktiv bin und meine Anzahl der Follower/Leser rasant steigt, aber es gibt auch Tage, wo ich absolut keine Lust habe und für mehrere Wochen verschwinde – dadurch verliert man auch viele Follower/Leser, weil einer der wichtigsten Attribute des Bloggens das Aktiv-sein ist.

Wie soll es denn anders gehen, wenn man studiert und nebenbei auch noch arbeitet? Das Studium hat für mich oberste Priorität und ich versuche, meine freie Zeit eher dafür zu investieren. Das Bloggen ist und bleibt für mich ein Hobby, mit einem kleinen Nebenverdienst. Es dient mir als eine Art "Abwechslung" und befreit mich meist auch von dem Stress im Alltag. Ich bin froh, die-

sen Schritt gewagt zu haben. Durch das Bloggen konnte ich wirklich viele neue Erfahrungen sammeln und wundervolle und herzensliebe Personen kennenlernen, wofür ich unendlich dankbar bin. Meine Dankbarkeit kann ich gar nicht in Worte fassen. Das Bloggen ist eine der besten Erfahrungen, die ich in meinem Leben sammeln konnte.



Fotos: Stefan Eder (Instagram: se.photomedia)



Das Internet wird verschwinden - mit welchen Folgen wir rechnen müssen ...

■ Das Internet ist zur Grundlage für Informationsaustausch, Unterhaltung und berufliche Anwendungen geworden. Sei es, um Filme oder Serien zu streamen, via Messenger-Apps zu kommunizieren oder einfach auf News-Sites zu surfen. Der Zugriff erfolgt unterwegs von Smartphones, Tablets oder Notebooks. Für die rasche Übertragung dieser Informationen ist ein leistungsfähiges mobiles Breitbandnetz Voraussetzung. Die Stadtgemeinde Feldbach wird im Jahr 2018 diese riesige Hürde erfolgreich überwunden haben und mit 38 ARU's (Signalverstärker) und letztendlich 15 km Grabungsleistungen das Gemeinde-

gebiet mit Breitbandinternet versorgen!

Bis 2020 prophezeit die Wissenschaft folgende 10 Thesen des Internets:

1. 80% der Weltbevölkerung ist online: Durch die rasant sinkenden Smartphone-Preise, die sinkenden Technologiekosten, die unzähligen Hersteller weltweit und den damit verbundenen Wettbewerb wird es auch Ländern in der 3. Welt ermöglicht, sich mit dem World Wide Web zu verbinden.

2. Breitband-Internet wird zum Standard: Die weitere Entwicklung in der Breitband-

technologie ist notwendig, um Datenmengen in entsprechend schneller Zeit auf Servern in aller Welt hochzuladen und abzufragen. Vor wenigen Jahren waren Geschwindigkeiten bis 20 Mbps Down- und Upload eine technische Sensation. In der Gegenwart ist für viele Behörden 100 Mbps Down- und Upload Voraussetzung, um die E-Government-Anforderungen erfüllen zu können. Auch Universitäten, Krankenhäuser und Unternehmen sind mit bis zu 1 Gbps mit dem Internet verbunden.

3. Programme und Daten liegen vollständig in einer Wolke, der sogenannten

Cloud: Sie haben ihr Smartphone verloren? Wenige Klicks reichen, um das Handy wieder auf Letztstand zu bringen, so als wäre nichts gewesen. Bei vielen Firmen hat sich Cloud-Computing durchgesetzt. Sie haben keine physikalischen Festplatten mehr sondern arbeiten auf Servern, welche sich in Irland oder anderswo auf der Welt befinden können. Anhand eines schnellen Internets funktioniert Cloud-Computing verzögerungsfrei. Laptops, Smartphones und Tablets sind die heutigen primären Computersysteme. Diese Daten sind mit Hard- und Software geschützt, aber ein Hackerangriff kann niemals ausgeschlossen werden. Der Großteil der Bevölkerung macht sich darüber wenig Sorgen.

4. Intelligentes Internet: Sprachassistenten wie Siri, Cortana, Alexa uvm. sind in der Lage, Fragen detailliert zu beantworten, wie bspw.: „Wir wollen am Samstagabend ins Kino, welche Filme werden gespielt?“

5. Social Media hat die Welt erobert: Durch Facebook, Twitter, Instagram und Co. kann die Masse sich sofort über alle aktuellen Ereignisse auf der Welt informieren. Es gibt mehr als 2 Millionen User.

6. Die 40 Stunden-Woche ist Vergangenheit: Home-Office hat sich etabliert und ist durch die ständig steigenden Immobilienpreise das Büro der Zukunft. Benötigt wird dafür lediglich ein Smartphone, Tablet, Notebook und ein Internetanschluss. Viele Unternehmen haben hochflexible Arbeitssysteme eingeführt. Kostenlose Video-Telekonferenzen, das papierlose Büro

und das Speichern von Daten in der Cloud verstärken diesen Trend. Feste Arbeitsplätze sind die Ausnahme, feste Arbeitsverträge werden immer seltener. Flexibilität wird verlangt oder ist Voraussetzung.

7. Der Kühlschrank bestellt selbst beim Online-Supermarkt: Das Internet der Dinge ist Realität. Unsere Kleidung analysiert den Puls und meldet Auffälligkeiten an spezielle Webseiten oder ruft direkt den Notarzt. Mit dem Handy und entsprechender Registrierung kaufen wir im Supermarkt ein, welcher ohne Kassenpersonal auskommt. Oder der Kühlschrank bestellt die ausgehende Marmelade und Wurst gleich direkt online. Die Heizung im Haus lässt sich über jedes Smartphone steuern und geht an, wenn man z.B. noch 20 Minuten Fahrtzeit bis nach Hause hat.

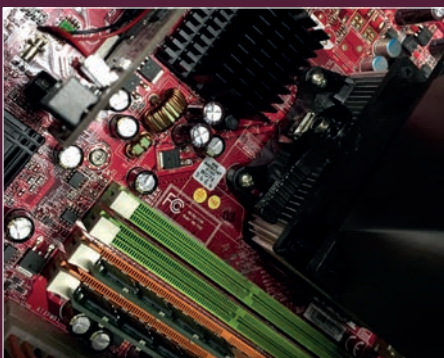
8. Gedruckte Zeitungen gehören der Vergangenheit an: Zahlreiche Zeitungen mussten schließen oder haben sich um ein Vielfaches verkleinert und als Internetplattform neu erfunden. Schon lange ist das Internet die Nummer eins als Informationsmedium. Dabei konkurrieren sämtliche Medienunternehmen mit Blogs, News und Social-Kanälen, um genügend Klicks zu erreichen. In Indien werden für wenig Geld Firmen engagiert, welche nur dieses erledigen: zu klicken. Durch diese gewaltige Umstrukturierung der Medienlandschaft gehen in diesem Bereich viele Arbeitsplätze verloren.

9. Kollektive Intelligenz hat zu einer erhöhten Lebenserwartung geführt: Ärzte, Wissenschaftler, Konzerne und Politiker

arbeiten über das Internet immer mehr zusammen. Dieses gemeinsame Arbeiten hat es etwa ermöglicht, das menschliche Gehirn komplett zu kartographieren, neue Verfahren, Medikamente und Behandlungsmöglichkeiten zu entwickeln. Es können in Zukunft Krankheiten wie Malaria, HIV und Krebs zurückgedrängt und das Bewusstsein in der Bevölkerung für gesundes Verhalten deutlich vermittelt werden.

10. Paypal zählt zur größten Privatkundenbank der Welt: Der E-Commerce ist noch immer am Wachsen und Zahlungen werden zunehmend über reine Onlineanbieter abgewickelt. Die Gebühren für herkömmliche Kreditkartenanbieter werden von zahlreichen Onlineshops nicht mehr bezahlt. Die Möglichkeit, über das Smartphone und mit NFC-Chips fast überall kontaktlos und auch im Onlinehandel zu bezahlen, macht Paypal zu einer der stärksten Privatkundenbanken der Welt, die auch Geldanlagen und Kreditfinanzierungen anbietet.

Wenn ich in der Überschrift ein Zitat von Google-Präsident Eric Schmidt verwendet habe („Das Internet wird verschwinden“), so ist damit lediglich gemeint, dass wir das Internet eines Tages nicht mehr wahrnehmen werden – es wird zur Selbstverständlichkeit. Alles in allem bleibt die Entwicklung in den nächsten Jahren rasant. Eine Welt ohne Internet ist für praktisch niemanden vorstellbar. Es bleibt sehr spannend zu beobachten, was sich tatsächlich in welcher Geschwindigkeit ereignen wird. Trotzdem werden Maschinen die Menschen nie ganz ersetzen können.



Fotos: Günter Kleinschuster



VON GÜNTER KLEINSCHUSTER

Altes Licht und junges Leben!

■ Zeit. Nirgendwo ist es so unglaublich leicht, eine Zeitreise zu unternehmen, wie mit dem freien Auge am Nachthimmel.

Suchen Sie sich einen hellen Stern am Nachthimmel aus. Das Licht von ihm ist wahrscheinlich zig Jahrzehnte alt, bis es bei uns auf der Erde eintrifft. Ein heller Stern am Sommerhimmel, Deneb, im Sternbild Schwan, ist über 1.400 Lichtjahre entfernt. Das heißt, sein Licht wurde im Jahr 618 nach Christus zu uns ausgesandt.

Als Kind machte ich eine Weltreise. Genauer gesagt fuhren wir nach Ungarn, was damals das Gleiche für mich war. Ich entdeckte 3 Sterne, die in einer Linie standen. Heute weiß ich, dass sie die Gürtelsterne des Sternbilds Orion waren. Wenn man jetzt im Frühjahr Richtung Südwesten blickt, sieht man dieses herr-

liche Sternbild am Abendhimmel. Prominent zeigt es die 3 Gürtelsterne in einer Reihe. Unterhalb davon sieht man den Orionnebel, ein kosmischer Kreissaal, in dem neue Sterne geboren werden.

Sein Licht war 1.500 Jahre zu uns unterwegs, seine Entfernung beträgt also 1.500 Lichtjahre. In ihm werden im Moment hunderte junge Sterne geboren. Jung heißt hier aber einige hundert Millionen Jahre alt. Unsere Sonne zum Vergleich dazu ist bereits 4,5 Milliarden Jahre alt. Ihr Licht braucht für die 150 Millionen Kilometer 8 Minuten zu uns. Wenn also jemand die Sonne ausschalten würde, würden wir das erst in einigen Minuten merken.

Unsere Heimatgalaxie, die Milchstraße, hat einen Durchmesser von 100.000 Lichtjahren. Man sieht sie mit dem freien Auge als leuchtendes Band am Sommerhimmel. Sie besteht aus 100 Milliarden Sternen. Eine Zahl, die man sich nicht vorstellen kann. Am besten, Sie gehen in die Feldbacher Pfarrkirche und füllen

sie vom Boden bis zum Dach mit Reiskörnern, dann haben Sie ungefähr diese Zahl. (Bitte sagen Sie nicht, dass ich Sie auf diese Idee gebracht habe.)

Es gibt aber nicht nur unsere Galaxie, nicht zwei oder drei, sondern wieder geschätzte 250 Milliarden andere Galaxien. Es gibt also mehr Sterne im Universum als Sandkörner an allen unseren Stränden auf unserer Erde. Ab und zu leuchtet in ihnen ein „neuer Stern“ auf – eine Supernova. Er ist in Wirklichkeit nicht neu, sondern am Ende seines Lebens explodiert. Warum sollte uns diese Erscheinung interessieren? Abgesehen davon, dass er so hell strahlt wie alle Sterne seiner Heimatgalaxie zusammen?

Am Anfang gab es im Universum nur Wasserstoff, etwas Helium und ganz wenig vom Element Lithium. Alle anderen Elemente wurden erst später in den Sternen erbrütet und bei diesen Sternexplosionen

ans Universum zurückgegeben. Das Kalzium in unseren Knochen, das Eisen in unserem Blut wurde von diesen Sternen erbrütet. Wir bestehen also aus Sternengstaub – sprichwörtlich!

Eine These besagt, dass das Erbgut im Menschen durch kosmische Strahlung verändert wird. Genau diese Riesensterne, die seine Bausteine erzeugten, geben auch bei ihrem Ende, der Supernova-Explosion, extreme Strahlung ab. Diese kann einen genetischen Code verändern. Im Augenblick ihres Todes, der Explosion, strahlen diese Sterne so hell wie 100 Milliarden andere Sterne ihrer Heimatgalaxie. Eigentlich ein schöner Gedanke: Sterne erschaffen Stoffe für das Leben, verändern es, und dieses Leben versucht dann, etwas über unser Universum herauszufinden.

Verschiedene Beobachtungen haben sehr schlüssig gezeigt, dass unser Universum vor 13,7 Milliarden Jahren entstanden ist. Entstanden aus einem winzigen Punkt, wurde der Raum selbst und die gesamte Materie gebildet. Schon nach relativ kurzer Zeit, nach zirka 300 Millionen Jahren, entstanden die ersten Galaxien. Die ältesten Spuren von Leben sind 3,5 Milliarden Jahre alt. Der Mensch, der Homo sapiens, ist seit ca. 300.000 Jahren auf der Erde unterwegs. Wir sind also eine junge Spezies.

Seit ein paar Jahrhunderten haben wir extreme Fortschritte in Wissenschaft und Technik gemacht. Vielleicht gibt es im All eine Zivilisation, die uns tausende oder Millionen Jahre voraus ist. Es wäre interessant, wie sie die sozialen und ökonomischen Herausforderungen geschafft und überlebt hat, ohne sich selbst auszulöschen.

Niemand weiß, ob es andere Zivilisationen gibt. Doch es wurden immer wieder in der Menschheitsgeschichte Glaubensgrundsätze umgestoßen. Zuerst hieß es, es gibt nur eine Sonne. Nun wissen wir, dass alle 200 Milliarden Sterne in unserer Milchstraße allein auch Sonnen sind.

Dann hieß es, dass es nur eine Galaxie gibt, unsere Milchstraße. Durch das Hubble-Teleskop wissen wir, dass es mehr als 250 Milliarden solcher Galaxien gibt. Noch in den frühen 1980er Jahren hieß es, es gibt wahrscheinlich nur unser Planetensystem. Per Jänner 2018 gab es 3.527 bestätigte Exoplaneten, also Planeten um andere Sonnen. Heutzutage sind viele Leute überzeugt, dass es nur unseren Planeten mit Leben gibt. Es sollte uns also nicht überraschen, wenn sich auch diese Annahme als Irrtum herausstellen sollte. Oder wie es der berühmte Astronom Carl Sagan ausdrückte: „Sollten wir die einzige Zivilisation im Universum sein, wäre das doch eine ziemliche Platzverschwendung“.

Wir sind eine junge Spezies auf diesem Planeten und haben noch viel zu lernen.

*Günter Kleinschuster ist Vorstandsmitglied beim Astroclub Auersbach.
Infos: www.vulkanlandsternwarte.at*

FOTOS (links oben): Sterne werden geboren und sterben auch wieder. Ganz links im Bild sieht man eine kosmische Geburtsstation, den Orionnebel. Ihre jungen Jahre (die ersten Millionen) verbringen sie dann in Sternhaufen wie in der Mitte zu sehen, den Plejaden. Wenn dann ein supermassiver Stern stirbt, wie rechts im Krebsnebel, streut er seine erbrüteten Elemente in einer Supernova-Explosion in den Weltraum.

Aus denen bilden sich dann wieder Sterne, oder günstigstenfalls – Leben!

FOTO (rechts unten): Die Vulkanlandsternwarte Auersbach



Foto: Julian Kleinschuster

Der Azatin (Episode)

■ Laut klopft es an die Eingangstür, sodass die Angeln sich biegen und der gesamte Flur erzittert. Eine raue Stimme verlangt, meine Mutter zu sprechen: „Lady Resa! Seid Ihr da?“

Wir sitzen gerade am Mittagstisch, irgendwie alleine und verloren, so ganz ohne Selen und Vater...

„Ja“, gibt meine Mutter erschöpft zurück, erhebt sich von ihrer dünnen Suppe, während ich mich instinktiv unter den Tisch gleiten lasse, die Beine anziehe und den Atem anhalte.

Ich höre das Klicken des Schlüssels im Schloss, das Quietschen der Türklinke und das Knarzen der alten Bretter, aus denen unsere Veranda besteht.

„Ah“, entfährt es Mutter erleichtert. Neugierde kocht in mir hoch, gerne würde ich nachsehen gehen, aber ich weiß nicht, fühle mich nicht ganz sicher bei der Sache. „Wir haben Ihre Nachricht erhalten“, fährt die tiefe Stimme fort: „und haben uns sofort auf den Weg gemacht.“

„Danke“, murmelt Mama: „Lassen Sie mich kurz alles fertigmachen, wir kommen gleich.“

„Jawohl.“

Die Tür schließt sich wieder, nicht bevor ich jedoch ein Pferd schnauben höre.

„Vangat?“, kehrt Mutter zurück, sucht nach mir. Findet mich schließlich, als ich meinen Kopf unter dem Tisch hervorstrecke.

„Komm“, lächelt sie: „Die Männer deines Onkels sind hier. Sie werden uns hier wegbringen.“

Irgendwie reagiert sie nicht auf meinen fragenden, unverständigen Gesichtsausdruck, weist mich nur an: „Hol unsere Tasche her“, schlurft dann in Richtung des Zimmers, welches seit jener Nacht fest versperrt ist.

Sie schaut sich noch einmal um, sucht mit ihren müden Augen das Halbdunkel des Flurs ab, sieht mich, wie ich da um

die Ecke luge, scheucht mich träge weg: „Geh schon, hol unsere Tasche, ich komme gleich.“

Aber anstelle zu tun, was sie sagt, sinke ich gegen die Wand, drücke die Beine fest an mich und halte mir die Ohren zu. Doch nichts hilft, um Mutters Schluchzen draußenzuhalten, so sehr ich mich auch winde, immer wieder höre ich ihr Weinen, sehe ihre Tränen, fühle Selen's Blut an meiner Hand. Genauso wie jetzt. Nur das Blut selbst, das haben meine eigenen Tränen längst weggewaschen.

Zum ersten Mal in meinem Leben sitze ich in einer Kutsche und eigentlich sollte mich das freuen. Doch dieses surreale Gefühl bleibt irgendwie... Wir verlassen unser Zuhause. Mit jeder Sekunde rückt es weiter weg von uns. Alles, was mich noch daran erinnert, sind die Rauchwolken, welche von dort aufsteigen, seit die Soldaten meines Onkels es in Brand gesteckt haben.

Meine Mutter schaut eintönig und wortlos hinaus in die schöne Landschaft mit den sich färbenden Blättern und den Bergen, auf deren Spitzen sich bereits der erste Schnee hält. Aber ihr Blick geht durch all das hindurch, reicht bis in die weite Ferne, so, wie er es schon oft getan hat, seit Selen tot und Papa verschwunden ist...

Laut werden die Tore zum Thronsaal aufgestoßen, noch lauter hallen die Schritte der schweren Soldatenstiefel in der Halle, gefertigt aus glattem Granit, nach. Nur vereinzelt hängt ein dämpfendes Trophäenfell von der Wand, jeweils stimmungsvoll beleuchtet, durch ein eigenes Kohlebecken. Am anderen Ende des Saales steht ein Stuhl aus grobem, grauen Holz. Mäch-

tig und massiv thront er am Ende einiger flacher Stufen im Boden. Und auf ihm sitzt der Lord von Cheron, mein Onkel Bakat.

„Willkommen Resa! Willkommen Vangat!“, begrüßt er uns mit seiner vollen, tiefen Stimme, erhebt sich, schlingt seine kräftigen, kampferprobten Arme um uns.

„Danke, dass du auf meine Bitte geantwortet hast“, erwidert Mutter, zwingt sich zu einem halbwegs frohen Gesicht.

„Für die Frau meines Bruders bin ich immer gerne da“, kommt es warmherzig zurück. „Ja...“, schaut Resa zu Boden.

„Oh, sicher“, realisiert Bakat, bietet eilig an: „Ich habe mein bestes Gästezimmer für euch vorbereiten lassen.

Es...“, bricht er ab, weiß nicht, was er sagen soll.

„Danke...“, murmelt Mama, greift mich an der Hand, folgt dann einem der Diener, der sich unsere Tasche über die Schulter geworfen hat.

Seit wir hier angekommen sind, in diesem Zimmer, in dem es uns an nichts fehlt, hat sie kein einziges Wort mehr gesprochen, mir nur wortlos bedeutet, mich zu baden. Besser gemacht hat das meine Situation aber auch nicht wirklich, denn die Badewanne ist hier so groß, dass ich einfach nicht umhinkonnte, mir auszumalen, wie es wäre, wenn Papa und Selen auch hier wären... Irgendwann frage ich mich schließlich, ob das überhaupt noch Wasser ist, in dem ich bade, oder doch nur meine eigenen Tränen...

Zaghafte klopft es an der Tür, die mehr einem prunkvollen Tor gleicht, wenn man die Abmessungen betrachtet.

Ein kleiner Junge, in etwa in meinem Alter,



steckt den Kopf durch den Türspalt, räuspert sich, bringt mich dazu, vom Bett aufzustehen und mich auf die Bettkante zu hocken. Er trägt einen kleinen, schwarzen Umhang, blickt mir aus seinen grünen Augen interessiert entgegen.

„Was gibt’s?“, mustere ich ihn fragend, zurückhaltend.

„Bist...du Vangat?“

Ich nicke.

„Osominael sagt, ich solle dich abholen.“

„Wer ist Osomial?“, wundere ich mich.

„O-so-mi-na-el“, wiederholt er sich: „Das ist mein Lehrer.“

„Aha“, verstehe ich immer noch genau Garnichts: „Und was bringt er dir bei?“

„Na zu zaubern natürlich“, kommt es zurück, als sei dies die größte Selbstverständlichkeit auf dieser Welt.

Meine Mutter kommt, wahrscheinlich aufgescheucht durch die unbekannte Stimme, aus dem Nebenzimmer herausgeschlurft. Als sie den Jungen erblickt, scheint sie ihn wiederzuerkennen.

„Ah, bist du Elias?“

Er nickt kräftig.

„Osominael schickt dich, richtig?“

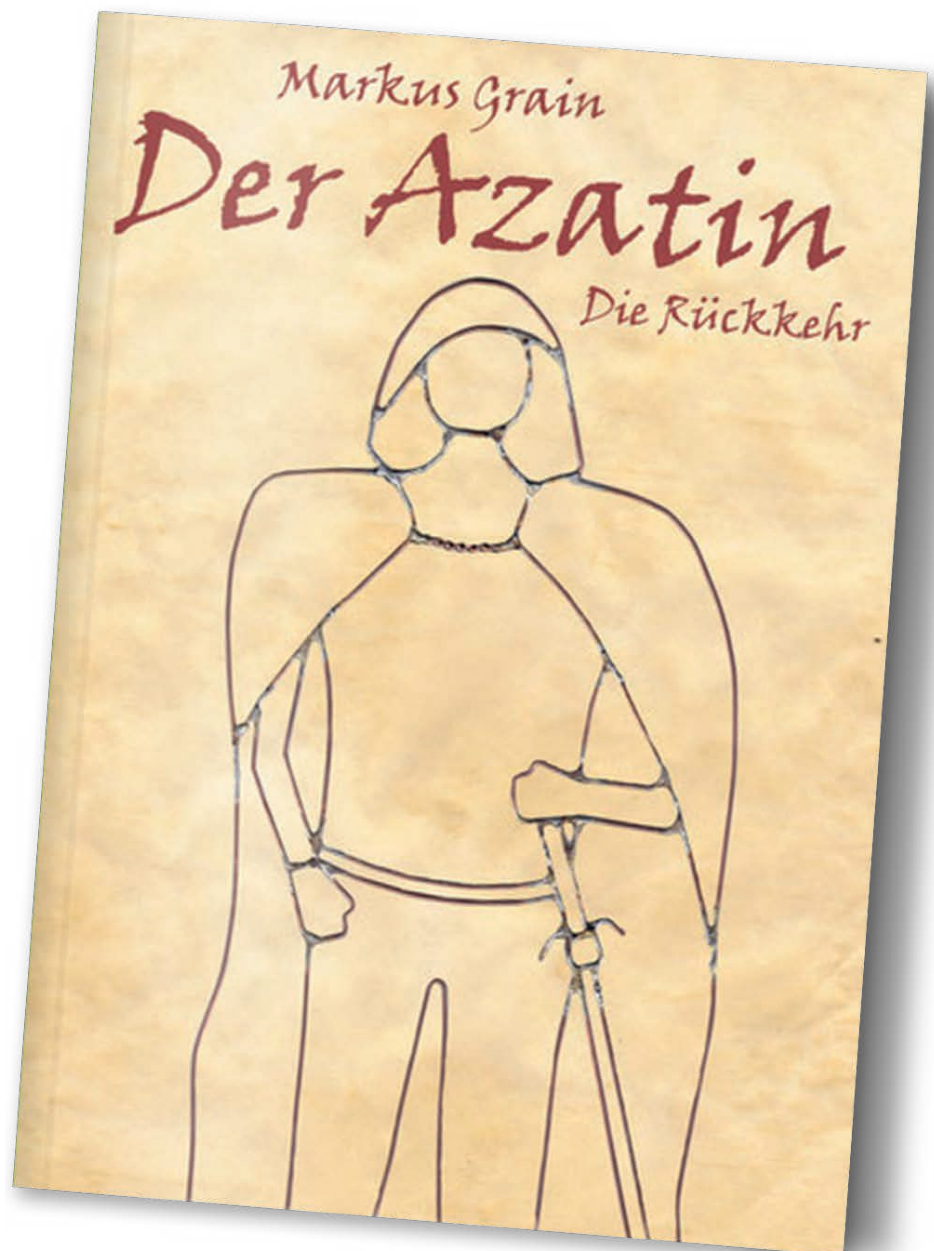
Erneut nickt er. Zum ersten Mal seit langem sehe ich so etwas wie ein natürliches Lächeln auf Mutters Gesicht.

„Vangat, das ist Elias, er ist auch etwa sechs Jahre alt und wird hier vom selben Meister in Magie unterrichtet, der einst auch deinen Vater alles darüber gelehrt hat.“

„Und ich“, kombiniere ich: „darf jetzt zusammen mit ihm üben?“, hellt sich meine Stimmung schlagartig auf.

„Ganz genau“, freut Mama sich über meinen Enthusiasmus, schickt uns zwei mit einer Handbewegung nach draußen: „Na geht schon“, lacht uns hinterher.

Und ich laufe – Elias hinterher, hinein in ein neues Leben, hinein in eine neue Welt.



Markus Grain, Jhg. 1999, lebt in Tirol, seine familiären Wurzeln liegen in Feldbach. Bücher: Der Wolf in Flammen, Der Staat, Der Azatin. Weiterführendes: <https://markus-grain.jimdo.com>, https://www.wattpad.com/user/Markus_Grain

Liebe schmeckt am besten



■ Ach keineswegs, ich gebe sehr gerne Interviews. Es ist für mich die Möglichkeit, dass ich mich zur Abwechslung einmal mit Worten verständigen kann – sonst „spreche“ ich ja fast ausschließlich durch meine Gerichte zu den Menschen. Aber ich weiß, welche Frage Sie mir unbedingt stellen möchten, denn es ist dieselbe, die mir in jedem meiner Interviews gestellt wird: „Wie bereitet man die perfekte Liebe zu?“ Richtig? Natürlich! Ich habe gewünscht, dass das kommt!

Tja, das ist freilich keine Frage, die sich leicht beantworten lässt. Vielleicht gibt es gar keine richtige Antwort auf diese Frage, vielleicht gar keine falsche. Es gibt so viele Pessimisten und Skeptiker da draußen in der weiten Welt, und manchmal, das sage ich Ihnen jetzt ganz im Vertrauen, da zweifle auch ich daran, dass sowas überhaupt möglich ist – die perfekte Liebe zuzubereiten. Ja, ich weiß, das überrascht Sie jetzt ein wenig. Aber dann erinnere ich mich zurück an meine Anfänge, die Sommer in der Bretagne, da glaube ich, nein, ich bin sogar sicher: Die Liebe schmeckt am besten, wenn sie frisch zubereitet wird. **Junges, knackiges Gemüse**, kurz angebraten, in Butter geschwenkt und mit einer **Prise Salz** abgeschmeckt – et voilà: Ein ganz besonderes Erlebnis, das man sein Leben lang nicht mehr vergessen wird. Das ist die kürzeste Antwort, die ich auf diese Frage geben kann. Die lange Version? Wo soll ich da anfangen?

Selbstverständlich spielen die Zutaten eine große Rolle. Ich selbst bevorzuge ja, so wie viele andere, regionale Zutaten. Wenn ich weiß, das **Radieschen**, der **Kür-**

bis, die **Karotte**, oder was auch immer, wurde gleich ein paar Kilometer weiter im Nachbardorf aufgezogen, dann kenne ich den Bauern, den Betrieb, und kann mich leicht davon überzeugen, ob die Karotte zu mir und meiner Küchenphilosophie passt oder nicht. Wenn aber die Karotte eine halbe Weltreise hinter sich hat, ist dieser Prozess weitaus komplizierter und langwieriger. Damit wir uns nicht falsch verstehen: Mir ist schon klar, keine Karotte ist wie die andere, und zwischen Regionalität und Qualität der Nahrungsmittel herrscht keine direkte Proportionalität. Ich bin auch überhaupt nicht gegen exotische Zutaten – ganz im Gegenteil! Oftmals ist es eben genau diese besondere Würze, die der Liebe eine unvergleichliche Note verleiht. **Kurkuma**, **Koriander** und **Chili** bringen richtig Feuer in die Liebe – oh là là! Aber Geschmäcker sind bekanntlich verschieden, und so manch einer schwört stattdessen auf das bodenständige **Bohnenkraut** mit etwas **Basilikum** und **Dill**. Das ist eben eine der großen Herausforderungen in meinem Beruf, seinen eigenen Weg zu finden. Wenn andere dir Ratschläge geben, ihre Erfahrungen teilen und dir dadurch neue Horizonte eröffnen, ist das unglaublich wichtig, vor allem am Beginn der Karriere. Aber früher oder später ist der Punkt erreicht, da weiß man dann schon, was man will, und auch wenn guter Rat immer willkommen ist, sollte man sich irgendwann nicht mehr von jedem dreinreden lassen, denn zu viele Köche verderben bekanntlich den Brei! Einen Tipp habe ich diesbezüglich noch für all die leidenschaftlichen Hobbyköche zu Hause: Probieren Sie doch öfter mal etwas Neues aus! Nein, bei Gott nicht gleich den ganzen Küchenplan über

den Haufen werfen! Tauschen Sie nur eine einzige klitzekleine Zutat aus. Glauben Sie mir, wenn ich sage, das kann wahre Wunder bewirken und etablierter Liebe neues Leben einhauchen.

Ja, das denke ich schon, dass das Auge bei der Liebe mitisst. Ich habe einmal eine sehr spannende Studie gelesen, vom Max-Planck-Institut für Bildungsforschung. Da wurde untersucht, nach welchen Kriterien wir die Lebensmittel für unsere Liebe auswählen. Heutzutage, in den großen Supermärkten, da steht doch schon alles am Etikett. Also wenn man weiß, wo man schauen muss, kann man schon beinahe alles über die Zutaten herausfinden, bevor man zugreift. Diese Wissenschaftler haben eben gezeigt, dass die Informationen zu den Inhaltsstoffen, Kalorien, Fett, Kohlenhydraten und so weiter, nur eine untergeordnete Rolle spielen. Ob wir etwas für unsere Liebe in Erwägung ziehen oder nicht, entscheiden zuallererst immer noch Aussehen, Name und Preis! Darum wird alles immer so schön drapiert in den Geschäften. Und es gibt eigene Marketingabteilungen, die herausfinden, wie etwas eingepackt und positioniert werden muss, damit man das dann eher mit nach Hause nimmt – also ich finde sowas bedenklich! Dass Aussehen eine Rolle spielt, ist verständlich, weil evolutionsbedingt. Aber sich komplett von diesem einen Faktor benebeln zu lassen, nein, das ist schon ein wenig eine Krankheit unserer Gesellschaft. Unschöne Stellen gehören einfach dazu! Das nennt man Charakter! Und mir ist es lieber, wenn zum Beispiel bei einem **Apfel** die Haut vielleicht etwas schrumpelig ist, und dafür schmeckt er herrlich saftig und süß,

als wenn es andersherum ist – draußen wunderschön rot und innen drinnen ist er dann faul. Bei einer anderen Studie zu diesem Thema, ich weiß nicht mehr, wer das untersucht hat, da hat man den Leuten ganz normales Naturjoghurt vorgesetzt, aber das war mit geschmackloser roter Lebensmittelfarbe eingefärbt. Und die Leute haben es darum, das ist wirklich kaum zu glauben, als Erdbeerjoghurt „erschmeckt“, wenn man das so sagen kann – eine optische Täuschung also! Das hat wahrscheinlich daran gelegen, meinten die Wissenschaftler, dass unsere bisherige Erfahrung mit Lebensmitteln zu solchen falschen Beurteilungen führt. Man sollte darum bei den richtigen Zutaten für die Liebe wirklich nicht nur nach Äußerlichkeiten gehen. Nur weil etwas so ähnlich aussieht, wie etwas, das man schon kennt, sagt das noch nicht viel über den Geschmack aus! Probieren geht über studieren, hat meine Mutter immer gesagt. Dasselbe gilt auch für Liebe, die man schon einmal gekostet, eventuell auch nicht in allerbesten Erinnerung hat. In solchen Fällen zahlt es sich bisweilen aus, nochmal einen Bissen davon zu versuchen. Wie so vieles an uns, ändert sich mit den Jahren auch unser Geschmacksinn. Aber Achtung: Ich verspreche nicht, dass der zweite Anlauf eine Gaumenfreude wird! Manche Zutaten passen eben einfach nicht zusammen.

Wie man Liebe richtig aufbewahrt, damit sie am längsten frisch bleibt? Ich kenne da so einige, auch Kollegen – und nein, ich verrate Ihnen nicht, wer diese Kollegen sind – die schwören darauf, möglichst viel Liebe auf ein Mal zuzubereiten, sie abkühlen zu lassen, danach in

Plastikbehälter zu packen und einzufrieren. Dann können sie die Liebe bei jeder Gelegenheit, oftmals sogar fünf Mal täglich, portionsweise auftauen und in der Mikrowelle heiß machen. Also davon halte ich nichts. Erstens: Heutzutage ist sowieso schon alles voll mit Plastik, da brauche ich das Zeug nicht auch noch bei meiner Liebe. Zweitens: Es ist viel besser, und das bringt mich wieder zum Beginn dieses Interviews, wenn die Liebe regelmäßig frisch zubereitet wird. So eine ofenwarme Liebe – die ist ja gar nicht zu vergleichen mit einer aufgetauten. Aber, das muss ich auch sagen, es ist durchaus erstrebenswert, wenn man sich in regelmäßigen Abständen eine klitzekleine Auszeit von seiner Lieblingsliebe gönnt, weil sie sonst irgendwann einmal aufhört, etwas wirklich Besonderes zu sein. Verstehen Sie? Zum Beispiel mag ich meine Liebe am liebsten mit viel Fleisch, das gebe ich gerne zu. Aber es spricht jetzt absolut nichts dagegen, auch mal andere, fleischlose Liebe zuzubereiten – ganz im Gegenteil! Das ist sogar sehr gesund!

Da haben Sie vollkommen recht! Das kann ganz schnell kritisch werden, wenn das Mindesthaltbarkeitsdatum der Zutaten für die Liebe abgelaufen ist. Im schlimmsten Fall verdirbt das dann sogar die vorzüglichste Liebe. Eines muss man dieser Sache aber ganz klar entgegenen: Wir leben schon in einer Zeit, in der viel zu viel Wert auf dieses Mindesthaltbarkeitsdatum gelegt wird. Ich kenne Lebensmittel, die waren noch jahrzehntelang später völlig einwandfrei, keine Spur von einem verflixten siebenten Jahr etwa, aber das kommt dann eben auch immer auf die jeweiligen Zutaten an, nicht?



VOM HÜGEL MARGRIT DECOLLE: Bio-Blumen, Zweige, Kräuter, essbare Blumen, Bio-Jungpflanzen / **FAMILIE EDER:** Fischerl, Karree, Schopf, Schinken, Schulter, Hamburger, Selchbrütl, Selchspeck, Ripperl, Selchfleisch gekocht, Zunge, Rindszunge, Surbraten, Selchwürtl, Käsewurst, Speckwurst, Braunschweiger, Leberaufstrich, Bratwurst, Breinwurst, Presswurst, Sulz, Osterbrot, Bohnen gekocht, Kernöl, Bauernbrot, Weißbrot, Schweinefett, Grammelfett, Verhackert, Eier, Kren / **FRÜHWIRTH HONIG MANUFAKTUR:** Waldhonig, Wald- und Blütenhonig, Blütenhonig, Kastanienhonig, Löwenzahnhonig, Lindenhonig, Akazienhonig, Rapshonig, Honigbär, Vulkanhonig, Met, Propolistropfen, Blütenpollen, Eier / **BIOHOF MELANIE UND WILLI GRAIN:** Eier, Kernöl, Kürbiskernsalz, Kürbiskerne, Sonnenblumenöl, Waldhonig, Blütenhonig, Cremehonig, Fruchtaufstrich, Dinkelkörner, Dinkelfeinemehl, Dinkelnudeln, Dinkelmehl, Dinkelgrieß, Polenta, Maismehl, Buchweizen, Heidenmehl, Buchweizennudeln, Buchweizenbücherl, Gelber Genuss-Bücherl, Weizenmehl, Honiglikör, Brennesselsalz, Fruchtsirup, Kamille, Aronia Direktsaft / **GARTENBAU KRENN MARTIN:** Äpfel, Birnen, Erdbeeren, Kirschen, Pfirsich, Zwetschken, Grazer Krauthauptel, Mixsalat, Butterhauptel, Chinakohl, Endivie, Radicchio, Vogersalat, Zuckerhut, Käferbohnen, Zwiebel, Moschata, Kartoffeln, Topinambur, Basilikum, Petersilie, Stevia, Kürbiskernöl, Tomaten, Gurken, Melanzani, Paprika, Zucchini, Rettich, Eiszapfen, Mairüben, Peterwurzen, Radischen, Schwarzwurzeln, Mexicobohnen, Knoblauch, Schalotten, Sunburst, Fenchel, Dill, Salbei, Thymian, Freiland-Hühnereier, Kren, Rüben, Sellerie, Karotten, Brokkoli, Karfiol, Kohlrabi, Kohlsprossen, Kraut, Buschbohnen, Lauch, Butternut, Hokkaido, Mangold, Majoran, Schnittlauch, Zitronenmelisse / **GÄRTNEREI LACKNER HEINZ:** Gojibeeren, Gemüse, Gemüsepflanzen, Beet- und Balkonblumen / **SIGRID MÜLLER:** Ziegenkäse, Schafskäse, Vollkornbrot-Roggen, Dinkel oder Roggen/Dinkel gemischt, Kernöl, alles aus biologischer Landwirtschaft / **NAGL VULKANLANDKERNÖL:** Kürbiskernöl, Kürbiskernpesto, Kürbiskernsalz, Ringelblumensalz, Knabberkerne natur, Vulcantuccini, süßer Kern, Kürbisschokolade, Geschenkkarton, Geschenkkisterl, Kürbiskernrehrücken, Sachertorte, Berlinerschnitte, Burgenländer Kipferl, Polsterzipfl, Nussecken, Linzer Augen, Herzkekse, Dinkel-Apfelkernöl, Apfel, Apfelchips, Kartoffeln, beeren, Kirschen, Weichseln, gartenpfirsiche, Zwetschken, Salat, Vogersalat, Radischen, Fisolen, schwarzer Rettich, Knoblauch, Käferbohnen

„Das Gute liegt so nah!“
**BAUERNMARKT
 FELDBACH**

Jeden Samstag von 7.30-11.30 Uhr
 im Rathaus Hof

Bauernfrühstück zum 1 Jahr-Jubiläum
 am 28. April 2018

Mit einem gesunden Start
 ins Wochenende!

POCK'S EDELFISCH: Forelle, Zander, Hecht, Wels, **PSCHIEDEN:** Bio-Hartweibandnudeln, Raabtalwellen, ghetti, Bio-Buchweizenweizen Suppeneinlage, Bio-Hirse Suppeneinlage, Bio-Din-Suppen-Einlage, Bandnudeln, raonenkorn-Nudeln ohne Ei, Dinkelvollkornmehl, Dinkelmehl, kelkörner, Hirse, Bio-Haferflocken, Müsli, Buchweizenmehl, Buchweizenmenöl/ **RAABAUER-EISVOGEL:** Holundersirup, Aroniasirup, Rosensirup, Aronia-Direktsaft, Aronia-Apfel-Fruchtaufstrich, Aroniabeeren, Aroniabeerenpulver, Aroniabeerentee, Rosenblütengelee, Kürbiskernsalz, Knoblauchsatz, Chilisatz, Rosenblüten getrocknet, Rosenblütenzucker, Rosenblütensatz, Kräutersatzmühle, Bio-Kürbiskernöl, Rosenblütenessig, Apfelfrizzante, Birnenmost, Biohonig / **GEMÜSEBAU PETER RIEDLER:** Salat, Kohlrabi, Kraut, Brokkoli, Karfiol, Sellerie, Perree, Kohl, Sprossenkohl, Radicchio, Zuckerhut, Vogerl, Endivie, Radieschen, Karotten, Zwiebel, Chicoree, Rote Rüben, Chinakohl, Rettich, Spinat, Buschbohnen, Knoblauch, Zwiebel, Kartoffeln, Tomaten, Gurken, Paprika, Melanzani, Zucchini, Schnittlauch, Petersilie, Suppengrün, Rote Rüben-Salat, Karottensalat / **RIEGERBAUER TONI:** Hochlandrindfleisch – Mischpackung, Lungenbraten, Beiried, Rostbraten, Schnitzerl, Braten, Gulasch, Suppenfleisch, Tafelspitz, Scherzel, Hüferl, Faschirtes, Schwein – Selchwüstel, Verhackert, Hamburgerspeck, Schopf, Schinken / **FAMILIE SCHEICHER:** Hendl, Weidehuhn, Eier, Verhackert, Grammelfett, Leberbrotaufstrich, Presswurst, Hauswürstel, Schweineschmalz, Bauernbrot, Kernöl, Käferbohnen, Rote Rüben / **OBSTHOF STANGL:** Zigarrenbrände – Hirschbirne, alte Hauszwetschke, Kirsch, Vogelbeere, Kornellkirsch-Brand, Vogelbeerbrand, Liköre – Wechsel, Nuss, Zirben, Brände – Marillen, Kirschen, Williams, Hirschbirnen, Quitten, Zwetschken, Pfirsich, Trester, Apfel, Apfelsaft, Pfirsichnektar, Apfelm, Kürbiskernöl, getrocknete Steinpilze, Kirschen, Weichsel, Marillen, Pfirsich, Zwetschken, Äpfel, Birnen, Kastanien / **OBSTBAU WEISS:** Kürbiskernöl, Kürbiskerne, Käferbohnen, Apfelm, Apfelsaft, Apfel-Holundersaft, Johannisbeernektar, Pfirsichnektar, Holunder-Muttersaft, Zigarrenbrand, Williamsbirnenbrand, Zwetschkenbrand, Jonagold Apfelbrand, Gala Apfelbrand, Golden Delicious Apfelbrand, Beerengeist, Holunderblütenlikör, Zirbe, Nusslikör, Johannisbeerlikör, Weichsel, Kürbiskernlikör, Apfel, Pfirsiche, Zwetschken, Ribisel, Holunderbeeren, Kürbis