



MÄRZ 2017  
Ausgabe 19

Auersbach | Feldbach | Gniebing-Weißbach | Gossendorf | Leitersdorf | Mühlendorf | Raabau


# NEUE STADT FELDBACH

# Wasser und Wein

LEBENS**KULTUR**  
DAS MAGAZIN



# LIEBE LESERINNEN UND LESER!

 Mit dem Thema dieser Ausgabe, Wasser und Wein, wagt sich unser Magazin an zwei wahrlich elementare Dinge heran. In welcher enormen Vielfalt man damit in Berührung kommen kann, versuchen eine Reihe von Autorinnen und Autoren aufzuzeigen.

Alois Lafer und Franz Friedl widmen sich Aspekten der Ver- und Entsorgung von Wasser. Das Benützen desselben zum Schwimmen oder Segeln schildern Hans

Schleich, Wolfgang Cimmermann und Michael Wernitznigg. Hanno Stößl und ich selbst haben maßgebliche Experten in Sachen Wein vors Mikrofon gebeten: Franz Hutter, Hugo Kern und Sissi Kroneder, die beiden letzteren unterstützt von Karola Sakotnik. Das Bindeglied zwischen den beiden Elementen liefert eine Kurzgeschichte von Josef C. Promitzer, angelehnt an die Bibelstelle „Wasser zu Wein“, dazu gibt es weitere literarische Betrachtungen

von Marlene Pronegg, wie der Vorgenannte PreisträgerIn beim jüngsten Literaturwettbewerb, und von Autor Hannes Glanz.

Allesamt lassen sie eine weitere Facette der Feldbacher Lebenskultur, einschließlich des Blicks „hinaus“, entstehen. Ein ergiebiges Lesevergnügen wünscht

Ihr  
Michael Mehsner


## INHALT „WASSER & WEIN“

- WASSER – FLÜSSIGKEIT DES LEBENS ..... von Wolfgang Cimmermann ..... Seite 3
- GRUNDLAGE ALLEN LEBENS ..... von Franz Friedl ..... Seite 4
- GEWÄSSERSCHUTZ BEGINNT IM HAUSHALT ..... von Alois Lafer ..... Seite 6
- FELDBACHS ABWECHSLUNGSREICHE BÄDERGESCHICHTE ..... von Johann Schleich ..... Seite 8
- EIN GUTER WEIN SOLL SCHMECKEN ..... von Hanno Stößl ..... Seite 10  
Interview mit Franz Hutter
- DIE TEEKANNE MACHT DEN TEE, ABER MACHT SIE AUCH BERÜHMT? /  
MISCHUNG → NEBENAN! ..... von Hannes Glanz ..... Seite 12
- HEIDI WEIN UND DIE TOTEN WEINTRAUBEN /  
NICHTS – DAS IST VIEL, VIEL WENIGER ALS MEHR ..... von Marlene Pronegg ..... Seite 14
- TRAUBENBLUT UND DIE RÜCKVERWANDLUNG ..... von Josef C. Promitzer ..... Seite 16
- DAS WISSEN DER SEEFÄHRER ..... von Michael Wernitznigg ..... Seite 18
- EIN PIEMONTISCHES LEBENSGEFÜHL ..... von Michael Mehsner ..... Seite 20  
Ein Gespräch mit Sissi Kroneder, Karola Sakotnik und Hugo Kern

AVISO: A HARD YEAR´S SPRING (Seite 22)



# Wasser – Flüssigkeit des Lebens

 Wasser ist die Grundlage allen Lebens auf der Erde, eine Hochleistungssubstanz! Es ist also der Rohstoff des Lebens: Jeder Organismus besteht zu einem gewissen Prozentsatz aus Wasser, und er braucht Wasser zum Überleben. Wir Menschen bestehen zu etwa 70 Prozent aus Wasser, unser Blut gar zu über 90 Prozent, unser Gehirn zu 70 bis 75 Prozent und selbst die Knochen zu 22 Prozent. Im Laufe des Lebens nehmen wir zwischen 55.000 und 65.000 Liter Wasser zu uns, pro Tag rund zwei Liter. Ein Mangel an Wasser führt daher zu gravierenden gesundheitlichen Problemen (Dehydratation), da die Funktionen des Körpers, die auf das Wasser angewiesen sind, eingeschränkt werden. Wasser ist also unser bedeutsamstes Lebensmittel, da es in unserem Körper zahlreiche lebenswichtige Aufgaben wahrnimmt (Lösungsmittel, Transportmittel, Kühlmittel, Reaktionspartner, Baustoff).

Wenn wir außerdem auf eine ausgewogene und abwechslungsreiche Ernährung sowie einen gesunden Lebensstil (z.B. ausreichend Schlaf) achten, haben wir die besten Voraussetzungen geschaffen, gut durch den Tag zu kommen. 5 Portionen Obst und Gemüse pro Tag werden von Ernährungsgesellschaften empfohlen, mitunter bereits auch mehr (7 – 8 Portionen). 1 Portion = 1 Handvoll. Dass Obst und Gemüse gesund sind, weiß jedes Kind. Doch, weshalb genau? Was verhüllt die Samtschale im Pfirsich? Welcher Reichtum steckt im grünen Brokkoliröschen? Und welchen großen Schatz hütet die kleine Moosbeere? Die Antwort liegt in der klugen Komposition an sekundären Pflanzenstoffen, Vitaminen,

Mineralstoffen und Spurenelementen. Dabei wird vor allem den sekundären Pflanzenstoffen eine immer größere Bedeutung für die Gesundheit beigemessen. Aktuelle Forschungsergebnisse weisen einen positiven Einfluss auf zahlreiche Stoffwechselprozesse nach. Wo wir die sekundären Pflanzenstoffe finden? Beispielsweise in den Bitterstoffen der Orange, in den Farbstoffen von Äpfeln oder in den Aromastoffen von Kräutern. Sie sind also für Farbe, Geruch und Geschmack verantwortlich.


Neben der ausreichenden Versorgung unseres Körpers mit Wasser und Vitalstoffen gehört zu einem gesunden Lebensstil auch Bewegung! Warum nicht also gleich Bewegung im Wasser? Das Prinzip der schwimmenden Fortbewegung besteht darin, dass Wasser durch geeignete Maßnahmen in die eine Richtung bewegt wird und als Reaktion darauf der Körper in die entgegengesetzte Richtung gleitet. Die unterschiedlichen Schwimmstile werden seit Jahrtausenden optimiert, im Schwimmunterricht gezielt geschult, und im Spitzensport mit Videoanalysen und Bewegungsstudien verbessert. Aus physiologischer-anatomischer Sicht gibt es beim Schwimmen einige Aspekte, welche einen positiven Einfluss auf unsere Gesundheit haben. Durch die Reduktion des Körpergewichtes infolge des Auftriebs kommt es zu einer Entlastung des Bewegungs- und Stützapparates. Aufgrund des axial- bzw. zentralsymmetrischen Bewegungsablaufes wird eine Vielzahl von Muskeln stimuliert. Man kann also beim Schwimmen von einer Ganzkörperbewegung sprechen, die nicht

nur gelenkschonend sondern auch entspannend für Geist und Seele ist. Gerade in Zeiten vieler sitzender Tätigkeiten sind die positiven Auswirkungen auf Muskelschwächen, muskuläre Dysbalancen, Haltungsschäden und Fehlbelastungen besonders hervorzuheben. Außerdem profitiert neben dem Herz-Kreislaufsystem auch unser Atmungssystem von diesem Sport, weil die Atemmuskulatur gekräftigt wird und es durch die erhöhte Stoffwechselaktivität zu einer Vertiefung der Atmung kommt. Hinsichtlich der Prävention von Herz-Kreislauferkrankungen, Diabetes und Problemen mit dem Bewegungsapparat (Wirbelsäule) bietet Schwimmen eine sehr gute Möglichkeit, für seine Gesundheit etwas zu tun.

In der Sektion Schwimmen des TUS Feldbach kann man sich vom Kinder- bis zum Erwachsenenalter im Medium Wasser unter kompetenter Anleitung bewegen. Wir bieten Kurse in den Bereichen Anfänger, Fortgeschrittene, Triathlon, Hobby- und Mastersschwimmen. Im Rahmen des vom Sportministerium geförderten Projektes „Kinder gesund bewegen“ betreuen wir in diesem Schuljahr über 700 Kinder aus 9 Volksschulen. So wie in unseren Anfänger- und Fortgeschrittenen-Kursen liegt das Augenmerk auf Wassergewöhnung, Wasserbewältigung und Erlernen bzw. Verbessern der Schwimmtechniken (Brust, Kraul, Rückenkraul). Dafür stehen 11 Trainer zur Verfügung. Im Bezug auf die Geschichte und Erfolge der Sektion Schwimmen möchte ich Sie auf die Chronik „150 Jahre TUS Feldbach“ verweisen, welche im Rahmen der Feier im Mai herauskommen wird.



# Grundlage allen Lebens

 Wasser ist Grundlage allen Lebens und unser wichtigstes Lebensmittel. Es wird in allen Wirtschafts- und Lebensbereichen für unterschiedlichste Zwecke eingesetzt. Mit der Erschließung von Quellen oder Brunnen war es den Menschen möglich, den Wasserbedarf von Siedlungen unabhängig vom nicht sauberen Oberflächenwasser zu sichern. Neben Abwasserkanälen und Aquädukten wurden bereits in der Antike Druckrohrleitungen gebaut. Von den über 400 km Fernwasserleitungen des antiken Roms verliefen über 50 km mit freiem Wasserspiegel auf Aquädukten. Mit Einführung der Dampfmaschine, Pumpen und gusseisernen Druckrohren kam es in der Mitte des 19. Jahrhunderts zur modernen zentralen Wasserversorgung, wie wir sie heute kennen und nutzen.

Wasser als Lebenselixier lässt einen nicht los, und es kommen verschiedene Gefühle und Gedanken darüber auf. Es spendet Leben, kühlt, wärmt, erzeugt Energie, vernichtet Leben und Güter, überschwemmt, reißt hinweg, es werden Kriege darum geführt, Siedlungen und Städte wurden am Wasser gegründet, auf fremden Planeten wird hartnäckig danach gesucht – es dreht sich alles um das Wasser.

Vor 2.000 Jahren begann ein Mann, damit die Taufe zu spenden. Man nannte ihn Johannes, den Täufer. Gepeinigt von der Not des Hasses und der Verlassenheit schrie ein anderer dann am Hinrichtungskreuz: „Mich dürstet“. Dieser Mann, genannt Jesus, sagte auch zu seinen Leuten, Frauen und Männern aller

Schattierungen: „Ich taufe euch mit dem Heiligen Geist und mit lebendigem Wasser“. Bereits am Anfang der Bibel wird die Entstehung der Welt mit den Worten geschildert: „Und Gottes Geist schwebte über dem Wasser“. Der Begriff Wasser kommt in der Bibel 578 Mal mit folgenden Ausdrücken vor: Wasser, Quellwasser, Nilwasser, Reinigungswasser, Trinkwasser, Giftwasser, Grundwasser, Streitwasser, Brunnenwasser, Entzündungswasser, Eufratwasser, Fluchwasser, Haderwasser, Hochwasser, Lebenswasser, Schneewasser und Süßwasser. Die heilige Barbara wird mit dem Wasser als Schutzpatronin in Verbindung gebracht. Brunnen und Quellen schöpfen ihr Wasser aus dem Untergrund und sind somit Nutzer eines ganz besonderen Bodenschatzes. Der Barbarabrauch besagt, dass Barbarazweige, die an ihrem Festtage ins Wasser gestellt werden und zu Weihnachten, dem Geburtsfest Jesu Christi, erblühen, die Kraft alles Lebens im Erblühen dieser Zweige zeigen. Durch den christlichen Glauben kommt ein „dürerer Zweig“ wiederum zum sprudelnden Leben. Mit Weihwasser, das in Weihwasserbecken in Häusern hängt, bekreuzigt man sich beim Verlassen des Hauses oder vor der Nachtruhe. Womit wir hier ganz in der Theologie wären. Jesus ging seinen Jüngern am Wasser entgegen, und sein Jünger Petrus, da er dies nicht glaubte und dem Wasser nicht vertraute, ging im Wasser unter. Wasser wurde bei der Hochzeit von Kanaan zu Wein verwandelt. Hätte diese Hochzeit in Germanien stattgefunden, wäre das Wasser wahrscheinlich in Bier umgewandelt worden. Unabhängig ob Bier oder Wein, 90 % des Getränkes sind immer Wasser – auch nach der Ver-

wandlung. Ohne den Kreislauf des Wassers gibt es also keinen Kreislauf des Lebens – ohne Fruchtwasser gäbe es kein Leben. Der Mensch besteht zu ca. 65 % aus Wasser und schleppt somit rund 45 Liter Wasser mit sich. Die Erde gilt als blauer Planet und zwei Drittel der Erdoberfläche sind mit Wasser bedeckt. Die Kraft und Macht des Wassers nutzen wir nicht nur in Wasserkraftwerken, die elektrische Energie erzeugen, sondern überall wo Wasser ist, entfaltet sich das Leben in Mensch, Tier und Pflanze.

Viele Musiker bemühten sich in allen Schaffensepochen um die Darstellung des Wassers und seinen damit verbundenen Gefühlen: die triumphale Wassermusik auf der Themse von Georg Friedrich Händel, die Jahreszeiten mit der Darstellung des plötzlich hereinbrechenden Gewitters von Antonio Vivaldi oder Richards Wagner „Ring der Nibelungen“, der diese Sage auf dem Grund des Rheines beginnend erklingen lässt. Wer kennt nicht „Die Moldau“ von Friedrich Smetana, oder was wäre das kleine Land Österreich und das große Neujahrskonzert der Wiener Philharmoniker ohne den Walzer „An der schönen blauen Donau“ von Johann Strauß.

Wasser ist auch Schwerpunkt im neu verliehenen Wappen der Stadtgemeinde Feldbach. Die Raab als Lebensader der Stadt spendet mit dem Fisch die Kraft zur Entwicklung der gesamten Region. Um auch für spätere Generationen eine funktionierende Wasserinfrastruktur für alle BürgerInnen der Stadtgemeinde Feldbach garantieren zu können, wird seit 2016 ein Vorsorge-Modell zum Erhalt der



Funktion und des Wertes des Wassernetzes erstellt. Im Vertrauen auf den Generationenvertrag sollen die Kosten unserer Zeit nicht auf die nächsten Generationen abgewälzt werden. Mit Umsetzung des Vorsorge-Modells können die anstehenden und heute schon bekannten Reinvestitionen aus Rücklagen durch kostendeckende und vorsorgende Wassergebühren aufgebracht werden. Rund 75 % der Haushalte der Stadtgemeinde Feldbach „neu“ sind an das öffentliche Trinkwassernetz angeschlossen. Rund um die Uhr wird darauf vertraut, dass das Trinkwasser sauber ist, in ausreichender Menge und mit zufriedenstellendem Druck beim Wasserhahn im Haus ankommt. Für die BürgerInnen ist es selbstverständlich, Wasser in Trinkwasserqualität und ohne gesundheitliche Bedenken jederzeit trinken zu können.

Ein Großteil dieser Infrastruktur, die für das tägliche Leben notwendig ist, bleibt für die BürgerInnen im Vergleich zu anderen öffentlichen Einrichtungen, wie

Gebäude oder Straßen, im Verborgenen. Unsere Trinkwasserversorgung hat sich in den letzten Generationen durch Verlässlichkeit, Kompetenz, Fleiß und Einsatz einen hervorragenden Ruf erarbeitet. Die Wasserversorgung muss, bedingt durch die vorherrschende Klimaerwärmung, bei immer öfter auftretenden Extremereignissen, wie Hitzewellen oder lang andauernde Phasen ohne Niederschlag, den höheren Wasserbedarf der Bevölkerung abdecken und sichern können. Durch die in den letzten Jahren überregional getätigten Investitionen für eine stärkere Vernetzung mit dem Wasserverband Grenzland Südost können Engpässe und Ausfälle in Krisensituationen verhindert werden. Der Wasserverband setzt derzeit ein in Österreich bis dato einzigartiges Notstromprojekt um. Im Endausbau werden im Blackoutfall mit einer Investitionssumme von ca. € 3 Mio. mit 22 Notstromaggregaten ca. 2.000 kW Leistung erzielt. Damit ist das gesamte Verbandsgebiet im Krisenfall ausreichend mit Wasser gesichert.

Der Auf- und Ausbau der Wassernetze in den letzten Jahrzehnten wurde über mehrere Generationen engagiert mit hohen, notwendigen Errichtungskosten gemeistert. Durch die Zusammenlegung der Gemeinden ist ein gewaltiges Wassernetz entstanden. Dabei sind nun junge ländliche Wassernetze mit einem im Vergleich älteren städtischen Netz zusammengeführt worden.

Kurz zusammengefasst besteht das Wassernetz der Stadtgemeinde Feldbach „neu“ aus: 160 km Versorgungsleitungen (vergleichbare Strecke Feldbach-Villach), 66 km Hausanschlussleitungen und 3.266 Wasserzähler, 3 Brunnen, 5 Hochbehälter (HB Kalvarienberg 1.000 m<sup>3</sup>, HB Gniebing 600 m<sup>3</sup>, HB Mühldorf 1.000 m<sup>3</sup>, HB Gossendorf 160 m<sup>3</sup> und HB Steinberg 100 m<sup>3</sup>), 17 Pumpwerke, 75 Wasserzähler-schächte, 194 Schieberschächte und 276 Hydranten.



VON ALOIS LAFER  
GESCHÄFTSFÜHRER DES AWW FELDBACH – MITTLERES RAABTAL

# Gewässerschutz beginnt im Haushalt



Gewässerschutz – immer noch eines der wichtigsten umweltpolitischen Themen unserer Zeit – fordert jeden von uns: den Bürger, den Abwasserspezialisten, den Politiker. Denn nur durch zukunftsweisende Maßnahmen und durch gezieltes Engagement können wir erreichen, dass unsere Gewässer auch künftigen Generationen als wertvolle Ressource und funktionsfähiges Ökosystem zur Verfügung stehen. Um diesen Anforderungen gerecht zu werden, haben sich die Mitgliedsgemeinden zu Beginn der 80er Jahre des vergangenen Jahrhunderts zum Abwasserverband Feldbach – Mittleres Raabtal zusammengeschlossen, mit dem Ziel, die Gewässer und

Grundwasservorkommen im Rahmen eines Gemeinschaftsprojektes zu schützen.

Heute werden in privaten Haushalten von jedem Einwohner durchschnittlich 120 Liter Wasser pro Tag verbraucht. Ca. 40 Liter rauschen durch das WC, 50 Liter beträgt der Bedarf für die Körperpflege einschließlich Duschen oder Baden. Durch Spülen, Waschen und Putzen werden nochmals durchschnittlich 25 Liter verbraucht. So gelangen 115 Liter pro Person und Tag unmittelbar in die Kanalisation. Die verbleibenden 5 Liter werden für Essen, Trinken und Sonstiges verbraucht. Fasst man den Verbrauch von Gewerbe, Industrie

und privaten Haushalten zusammen, fallen im Trockenwetterfall auf dem Gebiet des Abwasserverbandes täglich ca. 5.000 Kubikmeter Schmutzwasser an, die in der Kanalisation gesammelt und in den Klärwerken gereinigt werden müssen. Diese Menge entspricht ungefähr 420.000 Kisten Mineralwasser. Es sind 99 % der Wohnbevölkerung im Verbandsgebiet an die Kanalisation angeschlossen. Seit der Gründung des Abwasserverbandes wurden von den Mitgliedsgemeinden mehr als 750 km Freispiegelkanäle und Abwasserdruckleitungen sowie 320 Abwasserpumpwerke errichtet. Insgesamt wurden dabei ca. 68.000.000,- Euro investiert.





*Raabau Nachklärbecken*

Die Abwasserreinigung ist in den letzten Jahren sehr aufwendig geworden und erfolgt in verschiedenen Einzelschritten. Eine Kläranlage entspricht im Prinzip einer „Fabrik“, die sauberes Wasser produziert. In diesem umfangreichen Prozess werden mechanische, biologische und teilweise auch chemische Verfahren eingesetzt. Dabei werden 97-99 % der Schmutzstoffe aus dem Abwasser entfernt. Der Abwasserverband betreibt 2 Kläranlagen mit einer Ausbaugröße von insgesamt 45.000 Einwohnergleichwerten. Die Anlagen entsprechen dem letzten Stand der Technik und schlagen sich mit Investitionskosten von ca. 20.000.000,- Euro zu Buche.

**Rechenanlage:** Wenn das Abwasser in der Kläranlage eintrifft, wird es zunächst in mehreren Schritten einer mechanischen Reinigung unterzogen. Es durchläuft eine Rechenanlage, die alle größeren Abwasserinhaltsstoffe zurückhält. Dabei wird leider immer wieder sichtbar, wie viel Abfall und Unrat, der eigentlich im Abwasser nichts verloren hätte, über die Kanalisation entsorgt wird.

**Sand-/Fettfang:** Im Abwasser werden stets auch Sand und andere schwere Stoffe sowie Fette und Schwimmstoffe mittransportiert. Diese werden in einem belüfteten Sand- und Fettfang vom Abwasserstrom abgetrennt. Schwere Stoffe, wie Sand und Kies, sinken ab, lipophile Stoffe wie Fette und Öle schwimmen auf und werden jeweils durch Räumeinrichtungen abgezogen.

**Vorklärbecken:** Im Vorklärbecken wird die mechanische Abwasserreinigung abgeschlossen. Langsam absinkende Feststoffe und aufschwimmende Stoffe trennen sich vom fließenden Wasser. Beides wird mit Hilfe eines Räumers zusammengeschoben und entfernt (Primärschlamm) und der Schlammbehandlung zugeführt.



*Raabau Wasserlinie*

**Belebungsbecken:** Nun beginnt im Belebungsbecken die biologische Reinigung. Mikroorganismen, die im sogenannten Belebtschlamm (Flocken aus organischen Teilchen) enthalten sind, bauen gelöste Schmutzstoffe ab. Ein Vorgang, der die Selbstreinigungsprozesse der natürlichen Gewässer nachvollzieht. Dabei fressen sich Milliarden und Abermilliarden von Kleinstlebewesen und Bakterien durch den Output unserer menschlichen Zivilisation. Durch die entsprechende Anordnung von sauerstoffreichen und sauerstoffarmen Zonen werden für die unterschiedlichen Mikroorganismen optimale Lebensbedingungen geschaffen, sodass eine große Bandbreite an gelösten organischen und chemischen Substanzen aus dem Abwasser entfernt werden kann.

**Nachklärbecken:** Im anschließenden Nachklärbecken werden die Belebtschlammflocken auf mechanischem Weg vom gereinigten Abwasser getrennt. Dieser Belebtschlamm wird zum größten Teil der Schlammbehandlung zugeführt. Der andere Teil wird wieder in das Belebungsbecken zur Reinigung des Abwassers rückgeführt.

**Schlammbehandlung:** Dieser wird zunächst voreingedickt in den Faulturm befördert, wo er mindestens 20 Tage bei einer mittleren Temperatur von ca. 35° C verbleibt. Hier sorgen Methanbakterien, luft- und




*Raabau Belebungsbecken*

lichtdicht von der Außenwelt abgeschlossen, für eine weitgehende Stabilisierung sowie für die weitere Verringerung des Volumens. Dabei entsteht Faulgas, das als Energiequelle für die Eigenstromerzeugung und für die Eigenwärmeproduktion auf der Kläranlage genutzt wird. Nach dem Faulprozess wird der Schlamm zur weiteren Entwässerung in eine Kammerfilterpresse gefördert und bis auf 1/6 des ursprünglichen Volumens entwässert. Das Hauptprodukt dieses Vorgangs, der Klärschlamm, wird der weiteren Entsorgung zugeführt. Dank des gewachsenen Umweltbewusstseins sowie strengerer Gesetze enthält der Klärschlamm nur geringe Mengen an Schadstoffen, denen der Gehalt wertvoller Nährstoffe gegenübersteht. Gegenwärtig wird 100 % des anfallenden Klärschlammes landwirtschaftlich verwertet.

Bau und Betrieb von Abwasserkanälen und Kläranlagen sind mit Kosten verbunden, die von den Gemeinden auf die Einwohner übertragen werden. Jeder sieht es als selbstverständlich an, dass das Spülwasser der Küche, das Badewasser oder das Seifenwasser aus der Waschmaschine einfach abfließen, wenn man den Stöpsel zieht. Kaum jemand hat eine Vorstellung davon, welches technische Know-how dahintersteht, um das häusliche Abwasser ansatzweise dergestalt in den Wasserkreislauf rückzuführen, wie wir es bei der Entnahme aus der Trinkwasserleitung vorfinden. Klar ist, dass sich jede Art von Abfall negativ auf die Kanalisation und auf die Kläranlagen auswirkt und daher Folgekosten nach sich zieht. Gewässerschutz beginnt im Haushalt. Tragen auch Sie dazu bei, dass unser Wasser ein wertvolles Naturprodukt bleibt: Frisch, klar und sauber.



# Feldbachs abwechslungsreiche Bädergeschichte

 Bereits bei der Gründung des Verschönerungsvereines Feldbach im Jahr 1876 durch den Seilermeister Franz Kettele und den Apotheker Josef König gehörte der Bau eines Bades zu den vorrangigsten Vereinszielen. Erst nach der Stadterhebung (1884) war es so weit, dass man 1890 das Städtische Bad in der Oswaldigasse in Betrieb nahm. Daneben stand das „Gasthaus zum Städtischen Bad“. Dieses kleine Bad wurde in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts besser unter dem Namen „Sommerbad“ oder auch als „Feldbacher Froschlack'n“ bekannt.

Seit wann die Raab als Freizeiteinrichtung für das Bootfahren und Schwimmen genützt wurde, kann heute nicht mit Sicherheit festgestellt werden. Im Ersten Weltkrieg wurde am Raabufer oberhalb der Ertler-Mühle ein Militärschwimmbad für Offiziere und Unteroffiziere der Lagerverwaltung errichtet. Es bestand ein Holzsteg mit einer Liegefläche aus Brettern. Von hier aus machten die Soldaten mit Frauen auch mit großen Ruderbooten Ausflüge auf der Raab. Im Staubereich oberhalb der Clement-Wehranlage wurde 1927 das TUS-Turnerfreibad mit Schwimmbewerben und Schauspringen eröffnet, das sich bis zum Neubau des neuen Städtischen Bades und auch danach großer Beliebtheit erfreute. Es bestanden Umkleidekabinen und ein Sprungbrett, obwohl die meisten Badegäste vom Dach der Wehranlage oder

von einer hohen Mauer der Wehranlage ins Wasser sprangen. Es war auch ein Bootsverleih eingerichtet.

Für die zunehmend wachsende Stadt wurden das Raabbad und das Bad in der Oswaldigasse bald zu klein und zu wenig repräsentativ. Nach der Gründung des Fremdenverkehrs- und Verschönerungsvereines Feldbach im Jahr 1934 durch den Lehrer Franz Hausmann wurde im darauffolgenden Jahr der Bau eines neuen Bades in der Gnaserstraße beschlossen. Für viele arbeitslose Feldbacher war der Badbau ein Segen, da 30 neue Arbeitsplätze geschaffen werden konnten. Die Bauarbeiten übernahmen die Bauunternehmen Karl Plank aus Rohr und Ernst Petrazek aus Feldbach. Dieses für die damalige Zeit moderne Bad verfügte über ein Schwimmbecken und ein Kinderplantschbecken, einen Holzbau mit Umkleidemöglichkeiten und kleiner Kantine, eine Liegewiese am Raabdamm mit Bootssteg und die hölzernen Liegepritschen. Jetzt bot sich die Möglichkeit, sowohl im Schwimmbecken als auch vom Bad aus in der Raab zu schwimmen, und entlang des Raabdammes zum noch bestehenden Turnerbad zu gehen. Somit bestanden in Feldbach ab 1936 drei Bäder.

Die Feldbacher Fußballer trafen sich zwischen 1955 und 1970 im Stadtbad auf der großen Spielwiese fast täglich zum beliebten „Badreiberl“, das Fußballspiel auf

Kleintore. Im Kabinenbereich standen zwei Tischtennistische. Neben diesem Stadtbad wurde die Raab weiterhin als Badebereich genützt. Besonders beliebt war die Sandbank in Griebing, die im Zuge der Raabregulierungsarbeiten verschwunden ist. Hier trafen sich viele Feldbacher Familien mit Liegedecken und verbrachten auf diesem, in einer Raabkurve liegenden Sandbereich ihre Wochenenden. Diese Raabkurve war für ungeübte Schwimmer nicht ungefährlich, das es im tieferen Uferbereich zu starken Strudelbildungen kam und ein Mal ein kleiner Bub aus diesem Wasserstrudel gerettet werden musste.

Von den in der Gleichenberger Straße und deren Umkreis wohnenden Kindern wurde der Raabbereich bei der Eisenbahnbrücke als Badeort genützt. Beliebt, aber nicht ungefährlich war hier das tollkühne Springen vom hohen Brückenbogen in das verhältnismäßig seichte Wasser.

Nachdem im Zuge des Ausbaues der Feldbacher Freizeitanlage 1972/73 das neue Stadion vor der Fertigstellung stand, wurde mit dem Bau des Feldbacher Hallenbades begonnen, das 1976 feierlich eröffnet wurde. 1978 wurde eine Verbindung mit einer Mehrzweckhalle und dem neuen Freibad beim Hallenbad hergestellt.







Das Stadtbad in der Oswaldigasse war 1931 auch mit einer Holzrutsche ausgestattet.



Das Militärschwimmbad an der Raab im Jahr 1916.



Das „Gasthaus zum Städtischen Bad“ im Jahr 1905.



Badebetrieb im TUS-Turnerfreibad.



1936 wurde das neue Stadtbad eröffnet.



1976 wurde das Hallenbad eröffnet.



Das Baden in der Raab war immer sehr beliebt.



Das neue Stadtbad mit Zugangsdamm zum Turnerbad.



# Ein guter Wein soll schmecken

Ein Interview mit Franz Hutter, Besitzer des größten Weinbetriebes der neuen Stadt Feldbach

**HANNO STÖSSL:** Sie legen sehr viel Wert darauf, als Naturweingut bezeichnet zu werden.

**FRANZ HUTTER:** Das hat damit zu tun, dass wir uns viel mit dem Bio-Anbau beschäftigen. Auch das Thema Nachhaltigkeit nahmen wir genauer unter die Lupe. Der Clou liegt für mich in der Zukunft in einer sinnvollen Bewirtschaftung – einem Mix aus Konventionalem und Elementen aus dem Bio-Anbau. Es sollte natürlich auch wirtschaftlich und ökologisch brauchbar sein. Der Bio-Anbau beschränkt primär den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln auf rein natürliche, berücksichtigt aber nicht den Mehraufwand, der dadurch entsteht, z. B. die Durchfahrten, Bodenverdichtung oder mögliche Bodenrosionen durch Öffnung des Bodens.

**HS:** Könnten Sie mir kurz einen Auszug aus der Geschichte Ihres Unternehmens geben?

**FH:** Die erste urkundliche Erwähnung des Unternehmens im Zusammenhang mit Wein erfolgte bereits 1726. Ab die-

sem Zeitpunkt wurde Weinbau betrieben. Ende des 19. Jahrhunderts wurde durch die Reblaus der Weinanbau in der Region stark dezimiert. Teilweise wurden die kaputten Bestände durch reblausresistente Direktträgerreben ersetzt. Aufgrund von Kriegswirren und Geländekorrekturen in der Nachkriegszeit sind die Rebstöcke aus unserem Betrieb fast gänzlich verschwunden. Erst im Jahre 1974 hat mein Vater begonnen, die Hänge wieder zu bestocken. Damals mit dem Ziel, die regionale Nachfrage nach Weinen abzudecken. Das meiste ist in den „Doppler“ geflossen, den es heute fast nicht mehr gibt. Ab 1978 fand ein Teil der Vermarktung über den Buschenschank statt. Langsam entwickelte sich ein Bedarf an sortenreinen Qualitätsweinen in der Bouteille. Die erfolgreiche Teilnahme an Weinwettbewerben auf Landesebene brachte unserem Betrieb tolle Preise. Ab 1985 war auch ich im familiären Unternehmen tätig. Stetig wurde der Betrieb dem Markt entsprechend ausgebaut und bis 1990 die Anbauflächen auf 9 Hektar ausgeweitet. Darüber hinaus werden Trauben von Vertragsproduzenten aus dem steirischen

Vulkanland dazugekauft und verarbeitet. Heute erfreuen sich Kunden aus ganz Österreich, Deutschland, Schweiz, Liechtenstein und in diversen exotischen Ländern an unseren Weinen.

**HS:** Wie würde Sie die österreichische Weinkultur charakterisieren?

**FH:** Ich würde sagen, dass die österreichische Weinkultur ähnlich ist wie in den großen Weinbauländern, was die Konsummenge betrifft. Ursprünglich wurde auf die Qualität nicht sehr viel Wert gelegt. Vor allem der Weinskandal von 1985, der unserer Wirtschaft einen enormen Schaden zugefügt hat, war extrem gut, weil er den Konsumenten dazu gebracht hat, völlig anders zu denken. Plötzlich hat man auf Qualitätskonsum Wert gelegt und war bereit, dafür einen fairen Preis zu bezahlen. Auch die Politik hat bemerkt, dass sie Verantwortung tragen muss und hat entsprechende Regelungen getroffen. Heute haben wir in Österreich eine ausgezeichnete Gastronomie und Spitzenweine, und sehr viele Menschen, die sich intensiv mit dem Kulturgut Wein beschäftigen.







**HS: Was zeichnet für Sie einen guten Wein aus, und speziell Ihren?**

**FH:** Ich sage immer, ein guter Wein muss nicht teuer sein und auch nicht den bekanntesten Namen haben. Er muss einen entsprechenden Trinkfluss haben. Ich will damit sagen, dass es sehr teure Weine gibt, die dem Konsumenten einfach nicht schmecken. Das Entscheidende an einem Wein ist nicht, wie viel Punkte er im Gourmetblatt bekommen hat sondern wie gut er wirklich beim Konsumenten ankommt. Natürlich gibt es für sehr gute Weine ein entsprechendes Anforderungsprofil, was den Reifungsprozess betrifft. Für mich zählt auch dazu, dass sie nachhaltig produziert werden. Ein guter Wein soll außerdem über eine entsprechende Dichte und Eleganz verfügen und einfach harmonisch sein. Meine Weine würde ich als typische Vertreter der Vulkanlandweine bezeichnen. Für mich ist es sehr wichtig, dass die Produkte ehrlich sind und dass sie typisch steirisch sind. Das heißt, sie verfügen über eine entsprechende Säurestruktur, die den Wein auch haltbar macht, und sie sind entsprechend trocken ausgebaut. Die Natur gibt uns durch die Böden und das vorherrschende Klima eine bestimmte Stilrichtung vor, und mein Ziel ist es, diese in die Flasche zu bringen.

**HS: Was sind heute die größten Herausforderungen für Ihr Weinunternehmen?**

**FH:** Einerseits das Anforderungsprofil der Wirtschaft von der fachlichen Seite her, andererseits der Klimawandel. Die Trockenjahre seit 1980 haben stark zugenommen. Zudem sind Wetterkapriolen wie z.B. Hagel in unserer Gegend vermehrt aufgetreten. Dazu kommt die Erwartungshaltung unserer Kunden an unsere Weine. Diese jedes Jahr aufs Neue zu erfüllen, macht den Beruf auch so spannend.

**HS: Welche Bedeutung hat es für Sie und Ihr Unternehmen, dass Sie den**

**„Feldbach Wein“ produzieren dürfen?**

**FH:** Viele Städte haben ihren eigenen Stadtwein und da ist es doch klar, dass Feldbach mit deutlich über 30 ha Rebfläche im neuen Gemeindegebiet einen eigenen Wein als Aushängeschild braucht. Es sollte nichts Alltägliches sein sondern etwas Besonderes. So bin ich zum Entschluss gekommen, einen Weißburgunder mit einem Sauvignon zu cuveetieren, es sollte der Charakter des Burgunders vorhanden sein, der in der Region sehr gerne getrunken wird. So haben wir mit der ersten Ernte 2015 den ersten Wein der neuen Stadt Feldbach gemacht.


**FACTBOX**

**In der neuen Stadt Feldbach** und in ihren Ortsteilen wird seit Jahrzehnten Weinbau betrieben. Die stärkste Ausweitung des Weinanbaugesbietes erfolgte in den letzten Jahren. Von über 30 ha ertragsfähiger Rebfläche entfallen nahezu je ein Viertel auf die Sorten Weißburgunder und Welschriesling. In der Folge kommen der Blaue Zweigelt mit 16 %, der Sauvignon Blanc mit ca. 8 %, Chardonnay und Muskateller mit je rund 5 % und noch einige Rebsorten mit Flächen von unter einem Hektar. Die Anzahl der Weinbaubetriebe ist leicht rückläufig, ebenso wie der Anteil des in den Buschenschenken verkauften Weines. Die durchschnittliche Jahresproduktion liegt bei rund 150.000 Liter Wein, was einer Eigenversorgung von ungefähr einem Drittel entspricht.

NEUES VOM KERNÖLBOTSCHAFTER



## Die Teekanne macht den Tee - aber macht sie auch berühmt?

 Als ich zum ersten Mal im Gasthof Kamml in Siedenheim bei Salzburg zum Frühstück kam und um schwarzen Tee statt Kaffee bat, brachte mir die Frühstückskellnerin eine bis an den Rand mit Wasser gefüllte Tasse und einen verschweißten Teebeutel.

„Wenn ich diesen Beutel in dieses Häferl hänge, haut es mich aus den Patschen“, verschönerte ich verbal meine Vermutung, dass die junge Dame, deren offene Heiterkeit ansteckend war, wohl selten Tee zum Frühstück serviert. „Hätten Sie vielleicht eine Kanne für mich?“

„Moment.“ Sie verschwand und tauchte wenig später mit einem kleinen, bauchigen, bunt geblühten Behältnis auf, das

wie aus Großmutter's Porzellan-service stibitzt aussah – oder aus dem Puppenhaus einer Riesenprinzessin. Schwungvoll stellte sie mir es auf einem Tablett samt frischer Tasse hin und sagte: „Das ist unsere letzte Kanne. Die anderen sind alle irgendwann kaputtgegangen.“ Die Kellnerin lachte hell und fügte hinzu: „Also gut darauf aufpassen.“

Seither begrüßt mich Frau Marleen bei jedem meiner Aufenthalte mit einem Lächeln – und mit „meiner“ Teekanne, die bereits zum Servieren bereit steht. Es ist ein Stück Vertrautheit, das aus einem Platz zum Schlafen, wie es in und um Salzburg Hunderte gibt, einen Ort des freudigen Ankommens, glücklichen Verweilens und dankbaren Abschieds werden lässt.

Ein paar Monate später brachte ich die Episode zu Papier und ließ sie Frau Marleen zukommen.

„Bin ich jetzt berühmt?“, fragte sie daraufhin per Mail.

„Weil ich es nicht bin, wird es für Sie auch knapp nicht reichen“, fiel meine Antwort wenig ermutigend aus.


„Ihre Teekanne wartet bei uns trotzdem wieder auf Sie“, kam es heiter zurück.

Wer weiß, vielleicht wird aus mir irgendwann doch ein berühmter Schriftsteller. Jedenfalls werde ich versuchen, bis dahin durchzuhalten. Mindestens so lange wie meine Teekanne beim Kamml.





# Mischung → nebenan!

 Weil mein Büroeingang direkt neben einem kleinen Café liegt, kann ich mehrmals täglich ein interessantes soziologisches Phänomen beobachten.

Das Lokal – ein Tschecherl im besten aller Sinne – wird großteils von Männern mittleren und späteren Alters besucht, die manchmal auch öfter an einem Tag vorbeikommen, um Bier, Kaffee oder eine gepflegte Mischung zu trinken, Karten zu spielen oder einfach eine halbe Stunde in netter Gesellschaft zu verbringen. Für diese sorgt vor allem Elvira, Kellnerin mit Leib und Seele, die für jeden Gast ein Lächeln und ein freundliches Wort hat. Noch dazu handelt es sich um eines der letzten echten Raucherparadiese, wo jemand ohne Zigarette in dieser Welt zu einer vom Aussterben bedrohten Minderheit gehört.

Die große Vorfreude auf eine angenehme Zeit führt hin und wieder dazu, dass einer der Herren die falsche Tür erwischt.

Das läuft immer nach dem gleichen Muster ab und ist – wie der kürzlich auf seinen Heimatplaneten Vulkan heimgekehrte Mister Spock sagen würde – höchst faszinierend.

1. Der Gast in spe steuert, weil im Geiste schon das erste Viertel seine Kehle hinunter rinnt, wenig zielgerichtet das Café an.

2. Er landet an meiner Bürotür, rüttelt an selbiger, weil sie nicht wie beim Café nach innen aufgeht, und hält dann verdutzt inne.

3. Verschämt, als ob er auf einer Wanderung bei einem leeren Wochenendhaus vorbeikommt, schirmt er die Augen links und rechts gegen das Tageslicht ab und linst durch das Glas.

4. Weil drinnen doch alles zu sehr nach Arbeit aussieht – drei Schreibtische, zwei Computer samt Besatzung etc. – lässt er einen enttäuschten Seufzer hören und wendet sich ab.

Ab und zu verlängert sich das Schauspiel um Akt Nummer fünf, in dem der Hauptdarsteller das Büro betritt, sich staunend umschaud und bemerkt: „Holt, do bin i foisch!“

Die Handbewegung, mit der ich nach rechts deute und ein „Nächste Tür!“ hinzufüge, habe ich längst automatisiert. Vielleicht hänge ich bald ein Hinweisschild an die Bürotür: Mischung nebenan!





## WASSER UND WEIN-GESCHICHTEN

---

# Heidi Wein und die toten Weintrauben



Heidi war so etwas von genervt. Aber so etwas von! Nicht, dass sie es nicht gewohnt wäre, wegen ihres Familiennamens blöd angesprochen zu werden. Aber irgendwann ist es einfach zu viel. Und irgendwann war genau JETZT. Auch wenn der Auslöser gar nicht so besonders war. Eigentlich hatte sie keine Ahnung, von wo der Ärger mit so einer Gewalt dahergekommen war. Aber Fakt war, er war da. Und zwar voll! Trotzdem schluckte sie hinunter. Ihren Ärger. Und schluckte. Ihren Frust. Und setzte ein viel zu auffälliges, weil übertriebenes, Lächeln auf. Dann sagte sie: „Nein, ich bleibe dabei, ich hätte gerne ein Glas Wasser.“

Bedächtiges Schweigen. Also bitte, ist es denn wirklich so schlimm, wenn man einem Buschenschank-Besitzer erklärt, man möchte „nur“ ein Glas Wasser haben? Noch dazu mit so einem Lächeln? Müsste der dann nicht merken, dass man es ernst meint? Dass es einem so etwas von egal ist, wenn die Getränkewahl nicht mit dem Familiennamen übereinstimmt und man dazu steht, als Südoststeirerin keine passionierte Weintrinkerin zu sein, weil man ganz einfach keinen Wein mag? Gut, vielleicht kann man das wirklich nicht verstehen. Besonders dann, wenn man selbst leidenschaftlicher Weintrinker ist und der Meinung, der eigene Wein wäre sowieso der beste weit und breit.

Wasser??? Wasser ist zum Waschen, zum

Blumengießen, zum Kaffeekochen oder dergleichen da. Und nur in Ausnahmefällen, aber wirklich nur in Ausnahmefällen, wenn man einen besonderen Durst hat, zum Trinken. Aber selbst dann muss man ja nicht gleich übertreiben. Wozu sonst gibt es wohl so etwas wie eine Mischung? Und heißt es nicht, Wein sei gesund? Eine Medizin sogar! Und eigentlich! Und von wegen, Wasser sei auch so gesund! Natürlich! Stimmt schon! Zum Baden, zum Weiken bis die Haut an den Fingerspitzen ganz verschrumpelt ist. Zum Entspannen. Da eignet sich Wasser wahnsinnig gut. Man spricht ja auch nicht umsonst von „Heilwasser“. Aber zur inneren Anwendung? Es ist auch noch niemand auf die Idee gekommen, im Wein zu baden! Oder? Also: Wasser zum Baden, Wein zum Trinken! Alles andere wäre unlogisch.

„Berti?“ Wenn in einem Buschenschank mehrere Sekunden lang geschwiegen wird, ist es entweder schon sehr, sehr spät oder es wurde zuvor etwas gesagt, das so schwerwiegend war, dass es eines natürlichen Ausgleichs der Stille bedarf. Der Buschenschank-Besitzer, liebevoll von seinen Gästen Berti genannt, hatte dann gar nichts mehr gesagt, war nachdenklich in Richtung Theke geschlurft und hatte dabei einen geknickten Eindruck hinterlassen.

„Also Heidi, den hast du aber ordentlich beleidigt! Richtig gekränkt hat der ge-

wirkt!“ Heidi holte tief Luft. Sie hatte es so satt! Wieso muss man sich für so etwas blöd anquatschen lassen? Und überhaupt und sowieso! Diese Art von Diskussion nervte. Wieso kann man nicht eine Wahl treffen, ohne sich dafür gleich rechtfertigen zu müssen? Wieso müssen manche Menschen immer alles hinterfragen? Fragen, Fragen, Fragen! Dauernd diese unnötigen Fragen! Genauso wie sie es hasst, wenn sie gefragt wird, wieso sie keinen Wein trinkt... und von wegen „Nomen est omen!“ Ha, ha, ha! Genauso hasst Heidi die Frage, wie es sein könne, dass man keine Rosinen mag. Heidi hasst Rosinen! Regelrecht! Seit sie denken konnte. Und das ist doch schon eine Weile her. Rosinen sind ausgemärgelte, bemitleidenswerte Weintrauben, die ihr Leben ausgehaucht haben. Rosinen sind tote Weintrauben! Und selbst wenn Heidi nichts gegen tote Tiere hat, totes Obst geht absolut gar nicht. Immerhin sieht man so einem saftigen Schinken oder vollmundigen Speck das ausgehauchte Leben nicht an. Das Fleisch ist rosig und zart. Eine Rosine hingegen schreit nach Mitleid. Und Beileid. Und so. So etwas will man nicht anschauen. Und schon gar nicht essen.

Apropos Essen. Jetzt hat der Berti, als er die Getränke gebracht hat, vor lauter Nicht-Verstehen doch glatt vergessen, die Essensbestellung aufzunehmen. Und das bei dem Betrieb!





# Nichts - das ist viel, viel weniger als mehr ...

„Super Heidi, jetzt können wir wegen dir ewig warten bis wir was zwischen die Zähne bekommen!“ „Ja, wahrscheinlich kommt der Berti heute erst wieder zum Kassieren an unseren Tisch!“

Das ist doch lächerlich! Und trotzdem war Heidi nicht zum Lächeln zumute. Und schon gar nicht zum Lachen. Eher zum Augenverdrehen oder genervt Seufzen oder dergleichen. Was man halt so tut, wenn man meint, man befinde sich in einem schlechten Film. Mit schlechter Handlung. Und schlechten Schauspielern. Und einem extrem miesen Regisseur. So einer von diesen Filmen, die wahnsinnig viele Kosten verschlungen haben, dann aber nur ein ganz schlechtes Ergebnis einspielen.

„Wisst ihr was, ichühl mich heute nicht besonders. Hier, das Geld für mein Wasser. Zahlt dann bitte für mich mit. Ich schau, dass ich heimkomme. Wir sehen uns! Beizeiten.“

Wobei, das „beizeiten“ hatte sie so dahin genuschelt, dass es bei dem Lärmpegel im Buschenschank sicher keiner mehr gehört hat. Nur ein paar Minuten und Heidi war zuhause. Sie war stolz. Auf sich. Sehr stolz! Immerhin hatte sie sich nicht überreden lassen, war trotz des etwas mürrischen emotionalen Gegenwindes standhaft geblieben und sie hatte das ganze Theater nicht weiter mitgemacht, sondern war einfach gegangen. Jetzt ging sie zum Kühlschrank, holte sich eine Flasche Bier heraus, setzte sich auf die Couch, legte die Füße auf den Tisch und genoss den ersten Schluck. Das hatte sie sich verdient!



Da war so viel in letzter Zeit! So viel Essen! So viel Trinken! Dauernd Feiertage. Familientreffen. Ständig irgendwelche Feste. Beisammensitzen. Zusammen herumstehen. Weil schon keiner mehr sitzen kann. Vor lauter satt sein. Alkohol. Zum Anstoßen. Zum Feiern. Zum einfach so trinken. Zum Vergessen. Wein und Bier und Sekt und Hochprozentiges und ... und ... zum Abwinken. Und zum Schluss Limonade. Zuckerwasser. Zum Runterspülen. Und so viele Geschenke! Ein Anlass nach dem anderen. Prost! Alles Gute! Frohe Weihnachten! Ein gutes neues Jahr! Und wieder Prost! Weihnachtsmehlspeise. Braten. Schokolade. Geschenke, Geschenke, Geschenke! Kekse. Bier. Gans. Sekt. Fondue. Faschingskrapfen.

Ich kann nicht mehr! Es geht nicht mehr! Nichts hat mehr Platz. Ich sehne mich nach dem Weniger. Nach dem Klaren. Nach dem Reinen. Ohne Zusätze. Ohne Geschmacksverstärker. Nicht mal mit Geschmack. Ich möchte Ordnung schaffen. Um mich herum. Und in mir drin. In meinem Körper. Und in meinem Geist. Alles raus. Aufräumen. Wegräumen. Ausräumen. Reduktion. Weg! Weniger! Nicht, dass ich es nicht liebe, zu schlemmen. Zu genießen. Aber irgendwann. Kommt der Moment. Wo alles zu viel ist. Das Fasten. Das

Reduzieren. Mein Körper, mein Geist. Sie verlangen regelrecht danach!

Es ist schön, gemeinsam Feste zu feiern. Es tut gut, sich zu treffen. Um miteinander – was auch immer – zu zelebrieren. Doch irgendwann braucht es eine Zeit, in der man alleine sein kann. Braucht es Momente, in denen man sich auf sich selbst besinnen kann. Augenblicke, in denen es nicht darum geht, zu schauen, „Was machen die anderen? Was denken die Menschen in meiner Nähe? Oder in der weiten Welt?“ Da geht es darum, zu schauen: „Was denke ich? Wie geht es mir? Was tut sich in mir?“ Dafür muss man sich Zeit nehmen. Nach dem ganzen Trubel. Dem Feiern. Zeit, die Masken des Faschings abzulegen. Sich selbst anzuschauen. Zeit, stehen zu bleiben. Weniger Medien. Innezuhalten. Weniger Essen. Einfachheit. Der Einfachheit halber! Kein maßloses Schlemmen mehr. Weniger Termine. Leere. Keine Völlerei mehr. Weniger kaufen. Das Wesentliche. Es braucht so wenig. Wenn alles zu viel ist. Keine unnötigen Anschaffungen. Den Lärm abdrehen. Weniger Alkohol. Stille. Weniger Gespräche. Weder sinnlose. Noch geistreiche.

Nur Wasser. Reines, klares WASSER. Und ICH.



# Traubenblut oder Die Rückverwandlung



Die Abendsonne, die sich nach vollbrachtem Tagewerk hinter den Feldbacher Kalvarienberg zurückzog, ließ die Raablandschaft nahe dem Bundesschulzentrum in purem Gold erstrahlen. Und doch konnte Tom nicht sagen, ob es allein die verzauberte Atmosphäre war, die ihn in Bann schlug, oder das Mädchen, das hier auf ihn wartete und ihn mit einem nicht minder magischen Lächeln begrüßte. Verlegen formte auch Tom seine Mundwinkel zu etwas, das man wohlwollend als unbeholfenen Smiley hätte deuten können und setzte sich nahe zu ihr, nahe zu Ella. Das Gold war mittlerweile in die Sonnenstrahlen zurückgeflossen und hatte so den ersten Sternen gewährt, an seiner Statt weiterzufunkeln. Es war ein in jeder Hinsicht traumhafter Sommerabend. Als Ella endlich, endlich ihren Kopf auf Toms Schulter legte und sich zärtlich an ihn schmiegte, stellte sogar die Raab ihr vorbeiplätscherndes Flüstern ein und mahnte auf diese Weise Bäume, Blätter, Gräser und den Wind, es ihr gleichzutun. Mitten in Feldbach stand auf einmal die Zeit still. Hier lag er also, der Dreh- und Angelpunkt der Welt. Und es mochte es den Anschein haben, das sei schon immer so gewesen, wenn man die Beiden nun dort auf den Betonklötzen im Fluss sitzen sah.

Tom hatte in seinem Rucksack eine Flasche Rotwein mitgebracht, dem an diesem Abend die Ehre zuteil wurde, von Ella und Tom zu ihrem ganz persönli-

chen Lieblings- (und Liebes-)wein gekürt zu werden. Ella verstärkte den Glanz ihrer Augen mit einer sacht dahinflackernden Flamme auf einer dicken, von verschiedenfarbigen Wachsleckchen umgebenen Kerze. Die Flüssigkeit in den Gläsern funkelte rubinrot im Licht des winzigen Feuers, ehe sie die Lippen der Beiden benetzte. Noch am Vormittag hatte Tom im Religionsunterricht der nahen Schule davon gehört, dass Jesus laut dem Johannesevangelium Wasser in Wein verwandelt habe, damit die Gäste bei einer Hochzeit ausgiebig feiern konnten. Sechs steinerne Wasserkrüge sollten es gewesen sein, etwa 520 Liter Wein insgesamt. Tom lächelte und nahm Ellas Hand. Ob die Menschen damals durch solche Unmengen an Rebensaft oder überhaupt jemals so glücklich sein konnten wie Ella und er in diesem Moment, wagte er zu bezweifeln.

Viel Wasser war seither die Raab hinabgeflossen. Langsam öffnete Tom die Tür. Ella lag auf dem Bett und drehte langsam den Kopf in seine Richtung. Die Krankheit hatte sie stark gezeichnet. Tom nahm ihre Hand, wie damals, an jenem fernen und doch ganz nahen Sommerabend und strich sanft mit seinen etwas zittrigen Fingern darüber. Ella roch gut, fand Tom, als er sich zu ihr hinunterbeugte und sie auf die Stirn küsste. Nicht auf den Mund. Zu groß war die Gefahr, auch nur einem einzigen Wort von ihr die Möglichkeit zu verwehren, ans Tageslicht zu treten, gerade jetzt, wo die Uhr viel schneller schlug als damals, drohend und unbarmherzig.





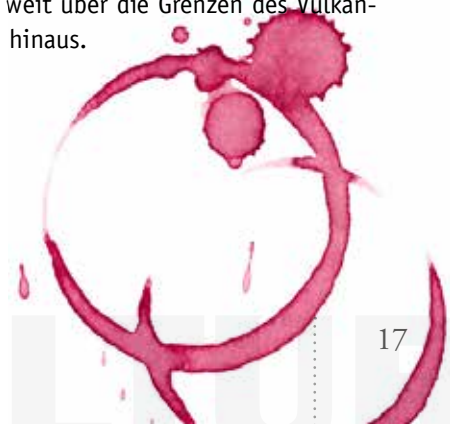
Vorsichtig sammelte Tom jede einzelner unschätzbaren Kostbarkeiten ein, die Ella ihm hier schenkte: Worte, Töne, Berührungen, Blicke. Zuletzt packte er noch das Lächeln in die Schatztruhe tief in seinem Herzen, jenes Lächeln, das er noch so gut von ihrem ersten Date, von ihrem Abend am Wasser in Erinnerung hatte und das nun matt, aber nicht minder liebevoll auf ihrem Gesicht lag.

Es war kalt geworden am Ufer. Die Raab, von der man nicht so recht weiß, ob ihr Name „die sanft Dahinfließende“ oder einfach „die Braune“ bedeutet (wobei Letzteres dem Betrachter bei Regenwetter vielleicht plausibler erscheinen mag), dachte diesmal gar nicht daran, ihr Plätschern einzustellen, Bäume und Gräser zur Ruhe zu mahnen oder der Mittelpunkt der Welt zu sein. Verloren starrte Tom auf das Wasser, das unruhig, fast hektisch an

ihm vorbei floss, als wollte es vermeiden, die Traurigkeit in den Augen und an der Gestalt des Mannes wahrnehmen zu müssen. Langsam holte Tom aus seinem Rucksack eine Flasche hervor. Eine Flasche von ihrem Lieblingswein. Er hatte sie Ella im Krankenhaus schenken wollen, aber die junge Frau hatte nur mit ihren Fingern schwach über den Flaschenhals gestrichen und ihm so bedeutet, die rubinrote Gabe wieder an sich zu nehmen. Eine blöde Idee, dachte Tom nun, einem todkranken Mädchen eine Flasche Wein ans Bett zu bringen. Sie konnte kurze Zeit darauf nichts mehr damit anfangen, konnte gar nichts mehr anfangen. Ella hatte aufgehört. Mit allem.

Wie lange er das längliche Weingefäß betrachtet hatte, wusste er danach nicht mehr. Jedenfalls war es auch für die Raab ganz neu, dass sie an diesem Tag an ei-

ner einzigen Stelle nahe der betonierten Flusslandschaft für kurze Zeit zu bluten begann: Ein roter Fleck, rubinrot, färbte das Gewässer sekundenlang, vermischt mit salzigen Tropfen aus leeren Augen. Traubenblut und Salzwein. Nach Jahren dachte der junge Mann auch wieder an das erste Wunder Jesu, die Verwandlung von Wasser zu Wein. Tom machte es heute umgekehrt. Und erlebte dabei selbst einen Moment lang ein Wunder, als er spürte, für einen Augenblick spürte, dass mit dem Wein, den er in das Wasser der Raab verwandelt hatte, der Fluss auch Toms Schmerz und seine Tränen mit sich forttrug. Weit, weit über die die Grenzen der Stadt, weit über die Grenzen des Vulkanlandes hinaus.





# Das Wissen der Seefahrer



Wasser trägt selbst schwerste Lasten problemlos. Der griechische Gelehrte Archimedes hat vor mehr als 2.000 Jahren entdeckt, dass ein Körper im Wasser genauso viel Auftrieb erzeugt als er Wasser verdrängt. Erste Bootstypen die gebaut wurden, waren vermutlich Einbäume. Dazu wurde ein Baumstamm ausgehöhlt. Damit konnte man Nahrung am Wasser transportieren oder rasch und ohne allzu großen Kraftaufwand an Nahrung gelangen. In Mitteleuropa sollen Nomaden bereits nach der letzten Eiszeit, etwa 8.000 vor Christus, Fellboote verwendet haben, um Rentiere zu jagen. Schon 3.000 vor Christus befuhren die alten Ägypter den Nil mit Booten aus zusammengebundenem Schilf. Das erste große Seefahrervolk waren dann die Phönizier. Ab 800 vor Christus kamen sie über das Meer bis nach Frankreich und England und umsegelten sogar ganz Afrika. Die Chinesen setzten als erste den Kompass, einen im Wasser schwimmenden Magneteisenstein, ein um sich am offenen Wasser zu orientieren, und waren damit die Erfinder der Navigation. Vom ersten Einbaum zum weltgrößten Schiff am Wasser war es ein langer Weg. Ob dies ein 460 m langer Öltanker mit 650.000 Tonnen Wasserverdrängung, eine 488 m lange schwimmende Anlage zur Verarbeitung von Erdgas, ein 382 m langer Rohrleger für Pipelines mit maximal 900.000 Tonnen Wasserverdrängung oder ein 400 m langes Containerschiff für insgesamt bis zu 18.800 standardisierten 20-Fuß-Seecontainer ist, die Dimensionen sind gigantisch. Übrigens ist die Dichte von Meerwasser um gut 3 % höher als

Süßwasser bei gleicher Temperatur. Diese Dichteerhöhung vergrößert den Auftrieb, sodass z.B. Schiffe in Salzwasser weniger tief eintauchen – oder mehr laden können – als in Süßwasser.

Schon im Mittelalter war Wein ein wichtiges Handelsgut. Verschifft wurde mittels Weinfässern, auch Weintonne genannt, geblieben ist der Begriff „Tonne“ als Raum- und Gewichtsmaß für die Schiffsvermessung. Der Inhalt der Weinfässer wurde bereits im angloamerikanischen Raum vereinheitlicht, dadurch konnte der Zollbeamte durch einfaches Zählen der Fässer die Abgaben bestimmen. Zuvor schon haben die Griechen Amphoren für den Transport verwendet und stuften daher ihre Schiffe nach Anzahl der transportfähigen Amphoren im Laderaum ein. Da Transporte zu Wasser im Vergleich zu allen anderen Verkehrswegen unschlagbar günstig sind, sind die Meere weltweit der wichtigste Transportweg. Mehr als 45.000 Handelsschiffe sind derzeit auf den Wasserstraßen der Welt unterwegs und transportieren alljährlich fast sieben Milliarden Tonnen Güter. Mehr als zwei Drittel des gesamten Frachtaufkommens weltweit werden heute über die Weltmeere verschifft. Die Binnenschifffahrt nutzt die natürlichen Wasserwege sowie künstliche Kanäle. In Europa wird nur mehr durchschnittlich 5 % der Transportleistung durch die Binnenschifffahrt erbracht. Dabei wäre die Binnenschifffahrt gegenüber der Eisenbahn und dem LKW beim Energieverbrauch der weitaus wirtschaftlichste Verkehrsträger. Durch-

schnittlich verbraucht die Binnenschifffahrt für 100 Tonnenkilometer etwa 1,3 Liter Diesel, die Bahn etwa 1,7 Liter und der LKW-Verkehr etwa 4,0 Liter, ein Flugzeug sogar 18,3 Liter Kerosin.

Wasser ist auch für Entstehung aller Winde verantwortlich. Die Erde wird von den auftreffenden Sonnenstrahlen erwärmt. Landmassen und Wasser heizen sich aber verschieden schnell auf. Die Luft über dem Land erwärmt sich schneller und wärmer als die Luft über dem Wasser. Warme Luft ist leichter als kalte und steigt deshalb über der Landmasse nach oben und kühlt dort in großer Höhe wieder ab. Die abgekühlte Luft zieht wiederum aufs Wasser, sinkt dort ab und drückt dabei Luft gegen das Land. Die Luftbewegungen, die hier entstehen, nennt man Wind. Dieser Effekt tritt regional an Seen und in Küstennähe am Meer auf und kehrt sich am Abend um. Wind, der am Vormittag vom Wasser zum Land weht, dreht in der Nacht, da Wasser die Wärme besser speichert als die Landmassen. Entlang des Äquators ist es besonders heiß, hier treffen die Sonnenstrahlen fast senkrecht auf die Erdoberfläche. In der Polregion erreichen die Sonnenstrahlen die Erde mit flacherem Winkel, verteilt auf eine größere Fläche. Die heiße Luft steigt entlang dem Äquator sehr hoch und verteilt sich global. Auf dem Weg nach Norden und nach Süden verlieren die Luftmassen wieder an Wärme, sinken entlang der Subtropen (30° nördlicher und südlicher Breite) ab und wehen in Bodennähe als Passatwind wieder zum Äquator zurück. Durch die Erd-





rotation, immerhin 1.674 km/h entlang dem Äquator, werden die globalen Winde auf dem Weg nach Norden bzw. Süden abgelenkt. Darum weht der Passatwind auf der Nordhalbkugel immer aus Nordost, auf der Südhalbkugel aus Südost. In den Polarregionen gibt es kaum Sonne und daher kalte Luft, die zu Boden sinkt. An den beiden Polen entstehen jeweils Hochdruckgebiete, die kalte Luft strömt am Boden in Richtung Äquator. Sobald sich diese Luftmassen ausreichend erwärmt haben, steigen sie wieder auf und fließen zurück zu den Polen. Diese Tiefs entstehen rund um den 60. Breitengrad auf der Süd- und Nordhalbkugel, den subpolaren Tiefdruckrinnen. Zwischen dem 30. und 60. Breitengrad – also in unserer Wohnregion Europa – treffen die Luftmassen des Nordpolargebietes und der nördlichen

Passatzzone aufeinander, hier herrscht wechselhaftes und regenreiches Wetter, die Basis unseres Wasserreichtums.

All dieses Wissen rund um das Wasser haben die Seefahrer jahrhundertlang genutzt und mit Waren entlang der Haupt Handelswege im Mittelmeer, der Gewürzroute aus Indien oder der Atlantiktour aus der neuen Welt gehandelt. Dies ohne fossile Treibstoffe zu verbrauchen, nur mit Hilfe von Wind und Wasser. Die ältesten Schiffsfunde sind kaum 1.000 Jahre alt, alles davor hat sich das Wasser und die Erde in den Kreislauf der Natur zurückgeholt. Aber auch ein Freizeityachtsportler, der womöglich aus Zeitgründen nur einmal im Jahr seinem Hobby nachgehen kann, braucht all dieses Wissen um Wind und Wasser. In Feldbach treffen sich dazu

Yachtsportinteressierte seit 2003 beim Yachtclub Thermenland. Dort gibt es die Möglichkeit, dieses theoretische Wissen zu erlernen und am Wasser in der Praxis kennenzulernen.



# Ein piemontisches Lebensgefühl

Ein Gespräch über einen Abend in Sissi's Weinbar, mit Sissi Kroneder (Kulinarik), Karola Sakotnik (Musik) und Hugo Kern (Wein); Interview: Michael Mehsner



**MICHAEL MEHSNER (MM):** Hier, in Sissi's Weinbar in der Feldbacher Altstadtgasse, gab es Anfang Februar eine besondere Veranstaltung.

**KAROLA SAKOTNIK (KS):** Piemont, Kulinarik, Wein, Musik, alles im Sinn von Lebenskultur. Zu den vorbereiteten Geschichten sind wir gar nicht gekommen.

**HUGO KERN (HK):** Im Piemont, wohin ich bereits seit 25 Jahren fahre, steht das Kulinarische an erster Stelle. Die Weine verlangen geradezu nach einem Essen, vor allem die kräftigen wie Barolo und Barbaresco, und auch der Barbera. Der Barolo ist sicher einer der „größten“ Weine der Welt, sehr individuell, und er wächst nur dort. Das besondere an ihm ist, dass er innerhalb dieses kleinen Gebietes von nur 1.500 Hektar so unterschiedlich vorkommt. Er besteht immer aus 100 Prozent Nebbiolo, schmeckt aber überall anders.

**SISSI KRONEDER (SK):** Die kulinarischen Spezialitäten sind Trüffeln und Schokolade! Und das Slowfood ist dort erfunden worden. Kulinarik wird als Lebenskultur

gepflegt. Es wird langsam produziert und langsam gegessen, und ist immer biologisch und nachhaltig. Jedenfalls schmeckt es exquisit. Die Philosophie dahinter lautet: Wenn etwas gut produziert wird, schmeckt es auch gut. Über die Region gibt es diverse spezielle Slowfood-Führer.

**HK:** Man sagt, dass man im Piemont nicht über Cholesterin und Kalorien spricht, es ist das Land der Genießer. Es gibt die Schule des Geschmacks im Pollenzo und jährliche Messen wie den Salone del Gusto in Turin oder die Käsemesse in Bra. Für die Leute dort hat das Essen einen viel höheren Stellenwert als bei uns. Die Küche ist sehr üppig und kräftig, eine Mahlzeit besteht aus vielen Gängen. Sehr gerne habe ich das Vitello Tonnato, dann die Bagna Cauda, die man immer schon den Weinlesern gegeben hat, vergleichbar mit uns mit einem Verhackerten. Ich möchte noch etwas zu den Farben der Weine anmerken. Es gibt dort wenig Farbstoffe in den Beerenhäuten, und deshalb sind diese eher schwächlich, gehen ins Granatrot oder Ziegelrot, und gerade das macht den Wein für mich sehr appetitlich und an-

regend. Im Gegensatz zu einem dunklen Wein, wie ihn die Allerwelts-Weintrinker mögen. Wenn man einen dunklen Barolo vorgesetzt bekommt, so ist irgendetwas nicht richtig.

**MM:** Wie sieht es mit Weißweinen aus?

**HK:** Die sind bisher im Piemont eher unbedeutend geblieben. Der bekannteste ist noch der Gavi, Cortese heißt die Traube. Erst jetzt fangen sie dort an, mehr davon zu trinken, wie bei uns umgekehrt mehr Rotwein getrunken wird. Der Barolo ist jedenfalls kein Alltagswein, er ist fordernd, man muss sich konzentrieren. Zum Grignolino, der eher wie ein Rose ist, hingegen setze ich mich hin und trinke ihn. Leider gibt es solche Weine immer weniger, man macht mehr opulente, kräftige.

**KS:** Das ist zwar eine Mischung aus Uhudler und Schilcher.

**MM:** So eine Art Welschriesling des Piemont? Wie passt da jetzt die Musik dazu?

**KS:** Alles gehört zusammen! Ich habe an diesem Abend Sachen gemacht, die dieses



Lebensgefühl repräsentieren. „Azzurro“ selbstverständlich, dann Musical-Songs und ein paar unbekannte. Die italienische Musik ist eine Mischung aus ganz ganz hohem Qualitätsanspruch, und steht für eine sehr intensive Interpretation des Lebens.

**MM:** Können wir noch eine Stufe tiefer gehen, wenn wir von Lebensgefühl sprechen?

**KS:** Ein Italiener ist sehr erdverbunden, allerdings immer in Verbindung mit einer hohen Ästhetik. Das ist sehr ungewöhnlich. Mit dreckigen Gummistiefeln irgendwo hinkommen und trotzdem gut angezogen sein. Es ist ihm grundsätzlich wichtig, dass Schönheit das Leben lebenswert macht. Es geht aber nicht um Schönheit im oberflächlichen Sinn. Dazu kommt die Philosophie, gerade was Kulinarik angeht, die besten Produkte nur im Land zu verkaufen. Auch wissend, dass man diese gar nicht in der Menge produzieren kann. Bei der Veranstaltung hätte ich, wären weniger Leute dagewesen, noch diese wunderschönen Hundekrimis gebracht, die es im Piemont gibt. Da gibt es diesen alten Trüffelhund Giacomo, der die perfekte Verbindung zu seinem Herrchen gehabt hat. Wenn er dem Menschen etwas sagen wollte, dann hat er sich in seine Träume geschlichen, und am nächsten Tag wusste der Mensch das. Der Giacomo wird dann alt, sein Herrl lebt nicht mehr, was in etwas frustriert, und als große Freude bleibt ihm, wenn er nicht weiter nach Trüffeln sucht, dass man ihn überall kennt, und er dort und da einen großen Napf Spaghetti mit Fleischsugo bekommt, und dazu einen zweiten Napf mit Barolo. Danach ist er natürlich betrunken, legt sich hin und schläft 12 Stunden. Auch das beschreibt dieses spezielle Lebensgefühl. Selbst der Hund denkt so.

**SK:** An diesem einen Abend wollten wir alle diese Sinne entfachen, das Schmecken, das Riechen, das Hören, das Genießen. Und dieses Lebensgefühl erzeugen und weitergeben. Alles, was du erlebst und für dich selbst fühlst, das bleibt.

**KS:** Und die Musik öffnet das Herz noch zusätzlich, wenn man sich darauf einlässt. In Italien gibt es die vielen Cantatori, die im Prinzip ja Singer-Songwriter sind, etwa den Claudio Baglioni. Das klingt für uns nach schöner italienischer Popmusik, doch wenn man die Texte hört, sind das Kleinoden. Oder den Gianmaria Testa oder den Paolo Conte. Einfach schön.

**HK:** Und bei uns? Also, ich war da eine Zeit auf einer Hütte ... eine Katastrophe.

**KS:** Dort darf man das schon machen, für den Tourismus. Aber das wir für uns selber nichts tun! Diesen Selbstwert haben wir offenbar noch nicht.

**SK:** Das muss bei uns noch wachsen.

**MM:** Könnte man das Konzept der Veranstaltung, abgesehen einmal vom Blick über den Tellerrand hinaus, nicht auch auf ein südoststeirisches Umfeld umlegen? An der Qualität liegt es ja hier nicht bzw. nicht mehr!

**HK:** Überhaupt nicht. Wir sind hier auf dem Weg! In den 80er Jahren konnte man Ausnahme-Weinproduzenten noch mit den Fingern abzählen.

**SK:** Der Glykolskandal war jedenfalls für die Steiermark ein Umkehrschwung im positiven Sinn. Danach wollte man sich abheben, Qualitätswein erzeugen, sortentypische Weine machen, hier bei uns

unser vulkanisches Terroir herausarbeiten. Im Piemont zum Vergleich ist der Boden eisenhaltig.

**KS:** Die Slowfood-Geschichte dort und das, was hier im Vulkanland passiert, verläuft wie parallel. Nur in Italien hat man im Gegensatz zu uns nie gesagt, dass es draußen, also wo anders, besser ist. Sie haben einen Stolz, was ihren Grund und Boden betrifft. Dort wird über das Essen und Trinken geredet, und bei uns wird politisiert.

**SK:** Der Weg, den das Vulkanland eingeschlagen hat, ist absolut der richtige. Und mit solchen Veranstaltungen wie mit unserer kann man die Sinne schärfen, und so erkennen, dass wir ja gute Sachen haben. Eigentlich müssten wir nirgendwo anders hinausschauen.

**KS:** Mit Pizza und Nudeln verbinden uns halt Träume.

**MM:** Italien haben wir ja schon mit dem Bahnbau zur Zeit der Monarchie entdeckt, und spätestens nach dem Wiederaufbau. Einmal noch zur Veranstaltung. Mir ist aufgefallen, dass es eigentlich keinen Titel dafür gegeben hat. Fällt euch vielleicht jetzt einer ein?

**KS:** Ich würde sagen: Grignolino, Barolo und Vitello Tonnato: Ein piemontisches Lebensgefühl!

**SK:** Genau, und wir haben noch weitere Abende vor, etwas Spanisches, und, nach dem heutigen Gespräch, auch einmal etwas Steirisches, aus dem Vulkanland heraus. Aufzeigen was wir alles da haben, und unser Lebensgefühl hervorkehren.



## cantART: Carmina Burana



Der Chor cantART wurde im Jahr 1997 von Chorleiter Leander Brandl gegründet und ist mittlerweile ein fixer Bestandteil der Chorszene in der Südoststeiermark. Ausgehend von der Gestaltung von Gottesdiensten mit moderner Musik hat cantART in den Jahren sein Repertoire in alle Richtungen erweitert und die Sängerinnen und Sänger fühlen sich heute in der Musik aus verschiedenen Epochen - vom Barock über die Romantik bis Pop und Jazz - musikalisch zu Hause.

Mit dem Konzert Carmina Burana von Carl Orff werden Jung und Alt gleichermaßen begeistert. Ein abwechslungsreicher, fesselnder Konzertabend ist garantiert.

## REFRAIN COLOR



Rhythmisch prägnante Riffs aus lebendig pulsierenden Jazz-, Rock-, Funk- und Tango-Elementen bestimmen den unverwechselbaren Sound einer experimentierfreudigen Band aus unserer Region.

## ATTWENGER



Die Zwei-Mann-Kult-Band mit Dialekt, Quetschn und Schlagwerk! Attwengers unverwechselbare Mischung aus traditioneller Volksmusik, Texten in Mundart und popkulturellen Einflüssen, die Elemente aus Punk, HipHop, Breakcore, Blues und Rock'n'Roll umfassen, lässt sich aus der heimischen Musikszene nicht mehr wegdenken. Auch auf der neuen CD „Spot“ wird der minimalistische Mix aus traditionellem Material und afroamerikanischen Einflüssen weiterentwickelt, diesmal wieder unter verstärktem Einsatz elektronischer Sounds. Und mit Singsang im oberösterreichischen Dialekt. Wenn sie die Sprache nicht verstehen, sollte sie das nicht daran hindern, Attwenger zu verstehen. In diesem Sinn: Ride on!

## NEUSCHNEE



Ihre musikalische Bandbreite erstreckt sich vom Streichquartett bis hin zu Rockgitarren. Laut Eigendefinition machen die 6 Musiker „Cross-over-Kammermusik“, begleitet von den Texten und der Stimme des Multiinstrumentalisten Hans Wagner. Präsentiert wird die neue CD „Schneckenkönig“, wo diese Geschichten auf die Musik von Neuschnee treffen und verschmelzen.

## INES KOLLERITSCH feat. ANIA JASNIAK & CEMRE YILMAZ



Ines Kolleritsch ist Jazzsängerin, Pianistin und Bandleaderin verschiedenster Projekte. In ihren Kompositionen erzählt sie vom Entfliehen aus einer surrealistischen Welt, von den wunderbaren und schrecklichen Zeiten des Erwachsenwerdens und dem Leben einer jungen Musikerin. Ihr Solo-Projekt besteht aus Eigenwerken, Arrangements von modernen Jazz-Interpreten und lateinamerikanischen Liedern. Unterstützt wird sie von Cemre Yilmaz und Ania Jásniak. Gemeinsam erschaffen sie einen faszinierenden Raum aus kräftigen und sanften Tönen, dunklen Stimmfarben und melancholisch verspielten Melodien.

## SON OF THE VELVET RAT



Musik. Klang. Atmosphäre. Auf das Wesentliche reduziert. Mit Worten gespickt, mit Texten verzahnt, mit einer Stimme versehen. Son of the Velvet Rat – das Projekt des österreichischen Songwriters Georg Altziebler ist in den letzten Jahren zur festen Größe der heimischen Musikszene geworden. Seine mittlerweile fünf Alben erhielten hierzulande außergewöhnliche Kritiken und auch international genießt der Mann aus Graz einen hervorragenden Ruf. Zusammenarbeiten mit Ken Coomer (Ex-Wilco) oder Alt-Country-Queen Lucinda Williams belegen dies.

## SPRINGTIME – SWINGTIME



Musikalische Umrahmung der Hl. Messe mit anschließendem 30-minütigen Konzert mit den Lehrern, Absolventen und Schülern der Musikschule der Stadt Feldbach. **Eintritt frei!**



FELDBACH

DIE KULTURSTADT

präsentiert



# a hard year's spring

**SAMSTAG, 25.03.**  
19.30 Uhr - Lagerhalle, Feldbach  
Gleichenberger Straße 58a  
cantART: Carmina Burana

**DONNERSTAG, 30.03.**  
19.30 Uhr - Zentrum, Feldbach  
REFRAIN COLOR  
ATTWENGER

**FREITAG, 31.03.**  
19.30 Uhr - Zentrum, Feldbach  
NEUSCHNEE  
INES KOLLERITSCH  
feat. Ania Jasniak & Cemre Yilmaz  
SON OF THE VELVET RAT

**SAMSTAG, 01.04.**  
19.00 Uhr  
Stadtpfarrkirche, Feldbach  
SPRINGTIME – SWINGTIME

**FESTIVAL FÜR  
MUSIK ZUR ZEIT**

**25.03. bis  
01.04.2017**

**Zentrum, Feldbach**

**Tickets:** Kulturbüro/Kirchenplatz 2,  
Tel.: 03152/2202-310 bzw. -311, Tourismusbüro und Ö-Ticket

[www.feldbach.gv.at](http://www.feldbach.gv.at)



IMPRESSUM:

Herausgegeben von der NEUEN Stadt Feldbach, [www.feldbach.gv.at](http://www.feldbach.gv.at)

Fotos: Autoren, Fotolia, Bergmann

Layout: [www.conterfei.at](http://www.conterfei.at), Druck: [www.scharmer.at](http://www.scharmer.at)