



## Bei uns **dahoam**

Eine Reise durch die steirische Volkskultur  
**Theresa Maier und Bernd Pretenthaler**



# Der Weg zum Essiggenuss

Bereits Griechen und Ägypter versuchten sich am Essig. Auch viele Steirer widmen sich heute der sauren Seite des Genusses.



**Beate und Thomas Schaffer widmen sich der Essigerzeugung** LAMM, LIPZZH.

### Info

**Für Fragen zur steirischen Volkskultur:**  
**Telefon:** (0316) 90 85 35.  
**E-Mail:** [office@volkskultur.steiermark.at](mailto:office@volkskultur.steiermark.at)

Die Essigaufbereitung zählt zu den ältesten Lebensmittelherstellungsverfahren der Menschheit und zeichnet sich heute durch enorme Geschmacksvielfalt aus. Bereits Griechen und Ägypter produzierten Essig und genossen ihn (mit Wasser gemischt) als kühlendes Getränk. Auch die medizinische Anwendung von Essig verweist auf eine jahrhundertlange Geschichte und nicht zuletzt Hildegard von Bingen berichtet von seiner desinfizierenden Wirkung.

Heilend wirkte Essig auch auf Beate und Thomas Schaffer, die durch dieses Lebensmittel einen neuen Lebensinhalt fanden. Ausgestiegen aus ihren Berufen als Physiker bzw. Intensivkrankenschwester begannen sie im Jahr 2010 mit der Essigproduktion in einem alten Bauernhaus in Koglhof/Birkfeld ein zweites Leben. Seit damals widmen sie sich sozusagen der sauren Seite des Lebens. Mittlerweile stellen sie über 40 Essigsorten her. „Die Rohstoffe werden naturbelassen und nach alter Tradition

hergestellt, von Hand geerntet sowie vor der Weiterverarbeitung einzeln händisch kontrolliert“, erzählen die Schaffers voll Stolz, die bei der Essigerzeugung vor der Abfüllung auf eine „Ultrafein-Filtration“ verzichten, um alle Inhaltsstoffe der Kräuter und Früchte im Endprodukt zu erhalten. Die Kreativität kennt keine Grenzen, so wird Essig auch zu Seife verarbeitet. Denn durch die desinfizierende Wirkung wird unreine und empfindliche Haut sanft und natürlich gereinigt.

### VOLKSMUSIK

## Der Klang der Lipizzanerheimat



Die Musik der legendären Kern Buam und der Kapelle Walter Kager haben viele Volksmusikkenner noch im Ohr. Leider gibt es von diesen Gruppen nur mehr Tonträger und Archivaufnahmen. Gerade aber diese Besetzung mit Trompete, Klarinette, Harmonika, Posaune und Tuba erfreut sich jetzt wieder größerer Beliebtheit und lebt auch in der weststeirischen Gruppe Lippizanerheimat-Klang weiter. Lisa Rieger, Franz Pabst, Gerald Pichler, Harald Peißl und Jürgen Holler spielen bei Hochzeiten, Fröhschoppen und Tanzfesten in ihrer unverkennbaren Spielart zur Freude vieler Tänzer und Zuhörer auf – und das natürlich alles ohne Verstärker. Zu hören sind sie am 16. September beim „Aufsteirern“ in Graz.

### Wer, was, wohin?

**Musik & Kulinarik.** Zum Sänger- und Musikantentreffen samt Dreigänge-Menü wird am 7. 9., 19 Uhr, ins Wirtshaus Steirereck am Pogusch geladen. Es spielen: 4 Buam, Hartl Musi, Magrets Musi u. a. Karten unter 0664/4202828.

**Sinfonische Blasmusikklänge.** Beim Abschlusskonzert der Landesjugendblasorchester-Akademie präsentieren am 7. 9., 16.30 Uhr, im forumKLOSTER in Gleisdorf Talente Werke von Siegmund Andraschek bis John Williams.

**„Aufi – Obi“.** Unter diesem Motto treffen am 8. 9., 20 Uhr, im Hengstzentrum in Hengsberg traditionelle Musikgruppen auf innovative Musikanten und gestalten gemeinsam ein Sänger- und Musikantentreffen. [www.hengsberg.at](http://www.hengsberg.at)

**Steirisches Volksfest.** Der 105. Gady Markt geht am 8. und 9. 9. in Lebring über die Bühne: mit Schmankerln und Musik, Landmaschinen-Ausstellung, Traktortreffen und Kirtagsstimmung mit großem Vergnügungspark.