



Bei uns **dahoam**

Eine Reise durch die steirische Volkskultur
Theresa Maier und Bernd Pretenthaler



Das Schifferlsetzen

Brauchtum geht online: Ein alter Brauch des Mariazeller Landes kann heuer auch digital erlebt werden.



**Schifferl-
basteln: So
geht's**

KK, MARIAZELLER
HEIMATHAUS

Info

Für Fragen zur
Steirischen
Volkskultur:

Telefon: (0316)
90 85 35.

E-Mail:
office@volks-
kultur.steier-
mark.at

Bereits im 15. Jahrhundert soll der Brauch des Schifferlsetzens im Mariazeller Land am Nikolaustag verbreitet gewesen sein“, erzählt Andreas Schweighofer, Obmann des Mariazeller Heimathauses. „Mariazell dürfte in früherer Zeit eine enge Beziehung zum hl. Nikolaus als Schutzpatron der Seefahrer und Schiffer gehabt haben, lebten doch damals viele Flößerfamilien in Mariazell, die von hier aus Holz nach Wien lieferten.“

Aber wie läuft dieser Brauch

nun ab? Kinder basteln zu Beginn des Advents Papierschiffe, bemalen diese und verzieren sie mit Sprüchen. Am Abend des 5. Dezembers werden die Schifferln dann gesetzt, das bedeutet, sie werden bei Verwandten, Taufpaten oder Nachbarn möglichst unbemerkt ins Vorhaus gestellt.

Am Nikolaustag schließlich werden sie von den Kindern mit dem Spruch „Bitt' schön um mei' Schifferl“ wieder abgeholt – befüllt mit Süßigkeiten, Lebkuchen und Mandarinen. Heuer

ist die Ausübung dieses Brauches coronabedingt schwierig, daher bietet das Mariazeller Heimathaus ein digitales Schifferlsetzen an.

Dadurch können auch in diesem Jahr Schifferl bei Freunden und Verwandten gesetzt werden, diese werden dann virtuell befüllt und samt Grußbotschaft retourniert. Durch dieses liebevoll gestaltete Onlineformat kann dieser regionale Brauch in diesem Jahr somit auch überregional erlebt werden: www.mariazeller-heimathaus.at.

VOLKSKULTUR

Trocken, herb und mit Honignote



Am 7. Dezember feiern Imster, Krämer wie auch Lebzelter ihren Schutzpatron, den Hl. Ambrosius von Mailand. Da dürfen natürlich kulinarische Besonderheiten nicht fehlen.

Als spezielle Köstlichkeit der Imker und Honigliebhaber gilt der Met – auch als Honigwein bekannt. „Ein guter Met definiert sich geschmacklich trocken, leicht herb mit einer feinen Honignote“, so Josef Ulz, ehemaliger Präsident des Österreichischen Imkerbundes.

Der Geschmack kommt natürlich auf den Honig an und der ist wiederum von den duftenden Anflugstellen der Bienen abhängig. „Das macht die Herstellung spannend und bringt jedes Jahr variierte Geschmacksnoten“, so Ulz.

Aus Roseggers Schreibstube

”

Den Mitmenschen Freude zu machen,
ist doch das Beste,
was man auf dieser Welt tun kann.

“



Bernd Pretenthaler über seinen Hof, seine Musik, seine Reisen in „Erzmusikant und Bauer“, 96 Seiten, 19,90 Euro. CD, 14,90. In Büros der Kleinen Zeitung und shop.kleinezeitung.at