

## *Erdäpfelzeiger wie zu Omas Zeiten!*

SEITE 14 >>

*BRAUCHma! online*

SEITE 19 >>

*Alphörner aus  
Vorchdorf*

SEITE 10 >>

# Fest<sup>der</sup>2014 Volkskultur

Die oberösterreichische Volkskultur  
feiert in Herzogsdorf

Vom **19. bis zum 21. September 2014** ist es wieder soweit:  
Die oberösterreichische Volkskultur feiert ihr großes Fest. Austragungsort 2014 ist die Mühlviertler Gemeinde Herzogsdorf.

Fest der Volkskultur, das ist dann, wenn sich an einem Wochenende im Herbst Blasmusiker, Goldhauben, Tänzer, Sänger, Freunde unserer Mundart und viele mehr treffen, um gemeinsam den Reichtum und die Vielfalt unserer Volkskultur zu feiern. Von Freitag bis Sonntag wird gezeigt, was die Volkskultur in Oberösterreich alles ausmacht. Da wird getanzt und musiziert, gesungen und gespült, erzählt und zugehört. Herzogsdorf bietet die Bühne für gelebtes Brauchtum, vom Druschfest über eine Kräuterwanderung und einen musikalischen Spaziergang rund um Herzogsdorf bis zu einer Bauernhochzeit und vieles mehr.

Das Fest der Volkskultur ist aber keine sentimentale Reise in die Vergangenheit. In Herzogsdorf wird ein „Jämerschoppen“ zu einer spannenden musikalischen Reise in die junge Gegenwart der Volksmusik einladen.

## Einige Programmhöhepunkte:

**Freitag, 19. September 2014, Neusserling:** Kräuterwanderung, Sternmarsch der Blasmusik, Eröffnung, Abend der Volkskultur / Offenes Singen

**Samstag, 20. September 2014, Herzogsdorf:** Ausstellungen präsentieren Volkskultur aus allen Vierteln des Landes, Landestanzfest der Landjugend Oberösterreich, Musiroas, Modeschau des Heimatwerkes, Volkskulturabend moderiert von Franz Gumpenberger, Jämerschoppen

**Sonntag, 21. September 2014, Herzogsdorf:** Mundartgottesdienst, Frühschoppen, Kranzlsingen, Druschfest mit Drischeldreschen, Schlussfest mit Landeshauptmann Dr. Josef Pühringer.

# Themen

- 8 „Landlerisch“ Tanzen
- 10 Alphörner aus Vorchdorf
- 12 Lambacher Landler
- 14 Erdäpfelzeiger
- 16 Interview Landeshauptmann:  
Bewegte Räume
- 19 BRAUCHma! online
- 25 Vervollständigung der  
BRAUCHma!-Sammlung
- 29 Die Kartoffel
- 31 Die häufigsten Gartenfragen  
in diesen Tagen
- 32 Bundesjugendseminar

# Serien

- 6 energiesparen
- 18 empfehlung
- 20 unsa tracht:  
„Grünbergler Frankenburg“
- 22 gsunga und gspuit
- 23 der volkstanz:  
Zillertaler Landler
- 26 gesund durchs leben:  
Sommergenuss  
zum Konservieren
- 28 iss´guat
- 30 garteln mit dem  
biogärtner ploberger

# Berichte

- 34 Jugend
- 36 Landesverband
- 37 Innviertel
- 38 Salzkammergut
- 39 Siebenbürger
- 39 Linz
- 44 Wels
- 45 Standesfälle
- 46 wann, was, wo?



10



28



30



14

# Das Wort <sup>des</sup> Landesobmannes

*Liebe Freunde der Volkskultur!  
Geschätzte Leserinnen und Leser,  
liebe Jugend!*



Wenn du diese Ausgabe von „BRAUCHma!“ in den Händen hältst, sind für die meisten Leser/-innen der Sommerurlaub und die Sommerpause im Verein vorbei. Voller Schwung widmen wir uns wieder den Proben, Auftritten und den Brauchtumsaktivitäten. Speziell der September ist vielerorts geprägt vom Erntedankfest. Und wir dürfen stolz sein, dass viele Mitgliedsvereine aktiv am Erntedankfest ihrer Pfarre teilnehmen. Ein Fest, das in der römisch-katholischen Kirche bereits seit dem 3. Jahrhundert belegt ist. Seine Wurzeln reichen jedoch viel weiter zurück.

Peter Hahne (deutscher Fernsehmoderator und Autor) hat einmal gesagt: „Wer nicht dankt, ist gedankenlos.“

Deshalb danken und denken wir beim Erntedank auch daran, dass es nicht allein in der Hand des Menschen liegt, über ausreichend Nah-

zung zu verfügen. Gerade in Zeiten, in denen das Wetter sehr schnell wechselt, sollten wir bewusst „Danke“ sagen – nicht nur für eine gute Ernte. Dies ist ein Teil der bevorstehenden vielfältigen Aufgaben.

Was sich im Sommer bei den Vereinen getan hat, darüber erfahren wir wieder im Berichtsteil. Zahlreiche interessante Artikel und Beiträge runden das vielfältige Leseangebot unseres Brauchtumsmagazins ab.

Reichlich Spaß beim Lesen und genügend Energie für die Herbstarbeit wünscht euch euer Obmann.

„Frisch auf!“

Landesverbandsobmann  
Rudolf Birnbaumer

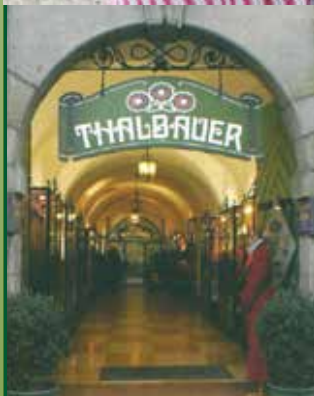
**Redaktionsschluss** für Ausgabe 266: 1. November 2014, Berichte sind ausschließlich online mit dem auf [www.landesverband-ooe.at](http://www.landesverband-ooe.at) bereitgestellten Formular einzubringen! Weitere Informationen unter [brauchma@landesverband-ooe.at](mailto:brauchma@landesverband-ooe.at)  
**Herausgeber:** Heimat- und Trachtenvereine Oberösterreich  
**Redaktion:** LVB OÖ  
**Layout:** Martin Mühlbacher  
**Fotos:** von den Autoren sowie Maria Sammer, Martin Mühlbacher  
**Legende:** cd Cäcilia Dopfermann, ae Anton Etzelsdorfer, az Andrea Zehetner, jl Josef Lichtenberger, mm Martin Mühlbacher, mre Martina Reitsamer, lu Lisa Undesch, gh Gerda Habermann, ct Claudia Tischberger, ms Marcella Stump  
**Bezugsbestimmungen:**  
Jahresabonnement: innerhalb Österreichs € 12,-, außerhalb Österreichs € 15,-, **Bankverbindung:** Raiffeisenlandesbank OÖ 1209717 /BLZ 34000, IBAN: AT24340000001209717, BIC: RZ00AT2L **Urheber-, Verlagsrecht u. Haftungsausschluss:** Alle Rechte, insbesondere das Recht der Vervielfältigung und Verbreitung sowie der Übersetzungen der veröffentlichten Beiträge, Texte sowie Fotos und Skizzen sind urheberrechtlich durch deren Autoren geschützt. Jedoch erheben weder der Autor, die Redaktion noch der Verlag Anspruch auf Vollständigkeit und Richtigkeit der sorgfältig recherchierten und gewissenhaft zusammengestellten Beiträge, Texte, Fotos, Skizzen und schließen somit jegliche Haftung, auch der Satz- u. Druckfehler, aus.





**THALBAUER  
TRACHTEN**

**Qualität aus Tradition**



***DIRNDL-,  
BRAUT- UND  
GOLDHAUBEN-  
KLEIDER AUS  
EIGENER  
ERZEUGUNG***



***GROSSE AUSWAHL FÜR DAMEN, HERREN & KINDER***

***4020 Linz - Spittelweise 4 - Landstraße 22 - Tel. 0732 / 77 53 44  
4600 Wels - Schmiedgasse 1 - Tel. 07242 / 44 353***

***BESUCHEN SIE LINZ - BESUCHEN SIE THALBAUER***

# energiesp

## mit der passenden *Heizung*

*Energiesparen ist ein Thema, das alle angeht. In vielen Bereichen kann Energie mit einfachen Ratschlägen eingespart werden. „BRAUCHma!“ gibt ab der September-Ausgabe Tipps, wie auch in Ihrem Geldbörsele mehr übrig bleiben kann. In dieser Ausgabe geht es ums Thema Heizen. Denn der Sommer geht schön langsam zu Ende, es wird kühler und wir sehnen uns nach wohlig warmen Räumen.*

### **Feuer wärmt seit Urzeiten**

Wärme durch Feuer – also Holzheizungen – stellt die natürlichste Form der Wärmequelle dar. Den heimischen Brennstoff gibt es in verschiedenen Formen wie Stückholz, Pellets oder Hackschnitzel. Interessant: Das Heizen mit Holz ist CO<sub>2</sub>-neutral, denn das Holz speichert im Laufe seines Lebens das CO<sub>2</sub> aus der Luft

und gibt es erst wieder frei, wenn es verrottet oder verbrennt.

### **Vor- und Nachteile der unterschiedlichen Heizungen**

*Holzheizungen gibt es in den verschiedensten Ausführungen: Kachelöfen strahlen die Wärme über einige Stunden ab. In sehr gut gedämmten Häusern kann der Kachelofen auch als Ganzhausheizung verwendet werden. Einzelöfen und Tischherde in Küchen haben denselben Strahlungseffekt, kühlen aber schneller aus. Stückgutkessel in einem eigenen Heizraum erzeugen heißes Wasser für die Heizung und speichern genügend Warmwasser in einem Pufferspeicher. Durch die Holzvergasertechnik haben sie einen sehr guten Wirkungsgrad und die Emissionen sind stark reduziert. Das Befüllen mit Holzscheitern muss je nach Gebäu-*

*destandard nur alle ein bis zwei Tage erfolgen.*

### **Komfort mit Pelletsheizungen**

Sehr hohen Komfort bieten Pelletsheizungen, denn die Brennstoffzufuhr erfolgt automatisch mit einer Förderschnecke oder einem Saugfördersystem. Sie bieten sich beim Austausch einer Ölheizung an, denn der Öllagererraum kann zum Pellets-lagererraum umfunktioniert werden. Öl- und Gasheizungen sind aus umweltrelevanter Sicht (Stichwort „Ressourcenverknappung“) nicht mehr empfehlenswert und von den Landes- und Bundesförderungen ausgenommen. Hackschnitzelheizungen eignen sich gut im ländlichen Bereich für Gebäude mit größerem Wärmebedarf und zur Verfügung stehendem Lagerraum. Bei eigener Herstellung der Hackschnitzel erhält man einen günstigen Brennstoff.

Neben dem CO<sub>2</sub>-neutralen, erneuerbaren Energieträger Holz stellt die Wärmepumpe eine weitere Möglichkeit dar, umweltfreundlich zu heizen. Die Wärmepumpentechnik nutzt die in der Umwelt vorhandene Wärme und bringt sie auf so hohe Temperaturen, dass sie zum Heizen und für Warmwasser verwendet werden kann. Es gibt verschiedene Systeme, die die Wärme im Erdreich, im Grundwasser und in der Luft nutzen. Voraussetzung sind niedrige Vorlauftemperaturen (max. 35 °C) und eine Fußboden- oder Wandheizung, die mit geringeren Temperaturen als Heizkörper betrieben werden kann.



## Tipps zum energiesparenden Heizen

- Stromsparende Pumpen verwenden oder Umwälzpumpen auf möglichst niedrige Leistungsstufe einstellen.
- Asche und Ruß regelmäßig entfernen. Ein Millimeter Rußbelag verursacht ca. fünf Prozent mehr Energieverbrauch.
- Pumpen, Leitungen und Armaturen gut dämmen.
- Heizkörpernischen dämmen, um Wärmeverlust durch die Außenwand zu reduzieren
- Raumthermostate oder Thermostatventile ermöglichen das Einstellen der gewünschten Raumtemperatur. Ein Grad weniger Raumtemperatur spart vier bis sechs Prozent Heizkosten. Nebenräume können auch kühler sein.
- Keine Heizkörperverbauten oder lange Vorhänge vor den Heizkörpern.
- Heizkörper entlüften.
- Richtiges Stoßlüften und keine dauernd gekippten Fenster.
- Die besten Maßnahmen, um Heizkosten zu senken, sind ein gut gedämmtes Gebäude und dichte Fenster.
- Vor dem Kauf einer neuen Heizung ist es ratsam, das Gebäude wärmetechnisch zu verbessern. Dadurch kann die Heizung kleiner dimensioniert werden, das spart Geld bei Anschaffung und Betrieb.
- Die Reinigung und Wartung der Heizungsanlage sind Voraussetzung für eine gute Funktionstüchtigkeit und lange Lebensdauer.



**Kontakt Daten:**  
Baumeisterin und Energieberaterin  
Ing. Marcella Stump  
Tel.: 0660 521 53 57  
E-Mail: [bmst.stump@gmail.com](mailto:bmst.stump@gmail.com)  
[www.bmst-stump.com](http://www.bmst-stump.com)

**Bmst. Ing. Marcella Stump, geb. im Mai 1978 in Bregenz**  
Volksschule Ebreichsdorf, 1997 Matura Aufbaurealgymnasium, 1999 Diplomprüfung Kolleg Bautechnik-Hochbau, 2011 Baumeisterprüfung, seit 2012 selbstständige Baumeisterin, 2014 Energieberaterprüfung. Bisherige berufliche Erfahrungen: Architekturbüro Gerhard Lindner in Baden – zuständig für Gewerbeobjekte; Architekturbüro Poppe\*Prehal in Linz – Schwerpunkt Passivhäuser in Holzbauweise; Bauabteilung BMW Steyr; Bauabteilung Sutterlüty Handelsunternehmen in Vorarlberg; Planungsabteilung Ladenbauerhersteller Storebest in Aschach an der Steyr. Seit dem Alter von zwölf Jahren war Architektur eine große Leidenschaft von Ing. Marcella Stump und ihr Berufswunsch stand früh fest. Später kam das Interesse für Umwelt- und Energiefragen hinzu.

# Alphörner aus Vorchorf



Der pensionierte Textilkauflmann Walter Gstettner aus Vorchorf hat bereits vor 25 Jahren seine Liebe zum Alphornbau entdeckt. Bei einem Musikantenseminar im Schloss Zell an der Pram lernte er einen Alphornbauer aus St. Johann im Pongau kennen. Er war von diesem Instrument so sehr begeistert, dass er den Salzburger einige Male besuchte und auf einem Alphorn spielen durfte. So reifte in ihm die Idee, selbst ein Alphorn zu bauen. Obwohl der gelernte Kaufmann kein Handwerk erlernt hatte, gelang es ihm auf Anhieb, so ein Instrument anzufertigen. Mittlerweile haben bereits über 30 Alphörner seine Werkstätte verlassen. Die Tatsache, dass ein Alphorn durch

seine Größe sehr schwer zu transportieren ist, hat den Tüftler auf die Idee gebracht, extravagante Formen dieses Instruments anzufertigen. So baut er runde Alphörner, die man in einen Rucksack packen und überall mitnehmen kann. Rucksack-Almhörner nennt Gstettner diese Kreationen. Zum Bau dieser Almhörner verwendet der bärtige Musikant seine eigene Technik: „Ich nehme ein Loch und bau das Holz rundherum!“ Tatsächlich werden acht konisch geschnittene Holzleisten zu einem Rohrsegment zusammengeleimt und im Anschluss außen rund geschliffen. Mit den so entstandenen Teilen wird dann ein rundes Almhorn gefertigt. Insgesamt benötigt man





# FREILICHTMUSEUM FINSTERAU

*... wo Vergangenheit weiterlebt...*



Foto: Christine Bauer



*D'Elm*  
Rezepte, Handwerk  
fon 0 85 57. 3 77



*Café Heimat*  
fon 0 85 57. 97 34 45



*Kräuterei*  
im Museum  
fon 0 85 51. 9 17 65 67

**25. Dezember bis Ende Oktober täglich geöffnet**  
**www.freilichtmuseum.de fon 0 85 57.96 06-0**

# BRAUCHma!

## und der Landesverband im Internet

Um am Puls der Zeit zu sein, ist „BRAUCHma!“ seit Kurzem auch im sozialen Netzwerk „Facebook“ vertreten. In regelmäßigen Abständen wird über neue Inhalte der Zeitschrift berichtet. Natürlich gibt es auch Informationen, wie „BRAUCHma!“ abonniert werden kann. Innerhalb kurzer Zeit gab es bereits zahlreiche User/-innen, die sich mit dem Magazin via Social Network verbunden haben und so stets auf dem Laufenden bleiben.

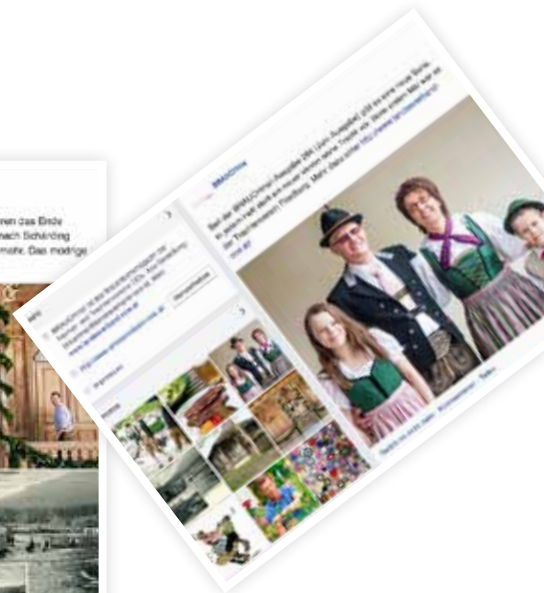
### Informationen für Jung und Alt

Auch die Homepage wurde aktualisiert und wird laufend mit neuen

Inhalten befüllt – mit interessanten Beiträgen und Informationen für Jung und Alt. Es ist für jede und jeden etwas dabei: Interessante Themen rund um Brauchtum und Volkskultur, Beschreibungen von Volkstänzen oder Trachten, Gartentipps vom ORF-Biogärtner Karl Ploberger, Anregungen rund ums Energiesparen von Baumeisterin Marcella Stump – all das und noch vieles mehr kann jetzt auch auf der Webseite des Landesverbands zusammengefasst nachgelesen werden (den ausführlichen Bericht gibt es in der jeweils aktuellen Ausgabe von „BRAUCHma!“).

So kann man über die „Wiedergeburt der Zwirnröpfe“ genauso etwas erfahren wie über die „Rettung für ein Salettl aus dem Jahr 1881“. Auch die Gaumenfreuden kommen nicht zu kurz, werden doch auch immer wieder Rezepte aus der „BRAUCHma!“-Ausgabe vorgestellt. Unterhaltung gefällig? Im Veranstaltungskalender finden sich laufend viele interessante Festivitäten, Feierlichkeiten und andere Events.

ct



Web: [www.landesverband-ooe.at](http://www.landesverband-ooe.at)  
Facebook: [www.facebook.com/BRAUCHma](http://www.facebook.com/BRAUCHma)



# Das Trachtenfachgeschäft mit der größten Auswahl



**Öffnungszeiten:**  
Mo - Fr. 9 - 12 14 - 18h  
Jeden Sa. 9 - 12 14 - 17h

Trachtenmode bedeutet Leben mit Tradition

Speziell für die Hochzeit wurde eine großzügige Brautabteilung eingerichtet.

Tel. 07245 28833

[www.wichtlstube.at](http://www.wichtlstube.at)



Nach nur 6 Monaten Bauzeit konnte die Trachten Wichtlstube ihr neues Gebäude in Edt bei Lambach Linzerstrasse 20 direkt an der B1 gelegen beziehen. Auf ca. 1000m<sup>2</sup> Verkaufsfläche können sich jetzt die Kunden deren Einzugsgebiet sich weit über die Bezirksgrenzen hinaus erstreckt an Trachtenbekleidung von sportiv bis traditionell in allen Preisklassen bedienen. Trotz der Größe und großzügigem Platzangebot wird das gemütliche Flair, das die Trachten Wichtlstube in der Vergangenheit auszeichnete, auch im neuen Gebäude übernommen.

# Gsunga und Gspuit

Nachdem uns der Sommer wieder verlässt  
und in den schönen Herbst übergeht,  
begleitet uns der Gföllner Marsch – aufge-  
schrieben für Gitarre und Zither.

Das Lied „Und jetzt hör i's scho klinga“,  
das man auch für verschiedene Anlässe  
sowie auch für Hochzeiten jederzeit um-  
dichten und singen kann.

az

**Gföller Marsch**  
Spielfolge: ABBCDEE  
Volksweise

The musical score is written for guitar (Gt.) and zither (Zit.) in 3/4 time. It consists of six systems of music. The first system includes a key signature of one sharp (F#) and a common time signature (C). The score is divided into sections A and B. Chord diagrams for C, G7, G, and D7 are provided throughout the piece.

## Und jetzt hör i's scho klinga

1. Und jetzt hör i's scho klim - ga, hörs scho um - ma - läu -  
 in, ho - la - re - dia - rei, ho - la - ro, ho - la -  
 re - dia - rei - ho, ü - beers Was - ser ü - ber  
 Doa - na von der an - dem Sei - in, ho - la -  
 re - dia - rei, ho - la - ro, ho - la - re - dia - rei - ho.

Aber, Buaberl, geh umma,  
bei enk lieg ja no Schnee, hola ...  
bei uns is ja scho Summa,  
bei uns bliaht scho der Klee, hola ...

Und jetz fähm ma auf Passau  
in d' Apotheck, hola ...  
und da kauf ma uns a Wasser  
für d' Summascheckn, ...

# der volkstanz

## Zillertaler Landler

### Ausgangsstellung:

Paartanz im Kreis, beliebig viele Paare.  
Aufstellung im Flankenkreis nebeneinander,  
Tänzer innen. Offene Fassung.  
Kurze (trippelnde) Gehschritte, je Viertel ein Schritt.

**EINGANG (4 TAKTE):** Vor- und Rückschwingen der gefassten Hände, dann hebt der Tänzer die gefassten Hände und dreht darunter die Tänzerin einmal rechts i. U.

**1. FIGUR (8 TAKTE):** Der Tänzer macht mit vier Schritten nach links eine ganze Drehung links und stampft im ersten Viertel des vierten Taktes mit seinem rechten Fuß auf. Die Tänzerin dreht gegengleich nach rechts, jedoch ohne aufzstampfen.

**2. FIGUR (8 TAKTE):** Die Tänzerin bleibt vor dem Tänzer, das Gesicht ihm zugewendet. Zweihandfassung, die Hände dicht beieinander. Langsam in Tanzrichtung gehen – Tänzer vorwärts, Tänzerin rückwärts. Dabei die gefassten Hände im Takt abwechselnd erst gegen die Kreismitte, dann nach außen schwingen.

**3. FIGUR (8 TAKTE):** Der Tänzer hebt die gefassten Hände, dreht mit seiner Linken die Tänzerin einmal nach rechts i. U., streckt gleichzeitig seine Rechte und senkt dann die gefassten Hände, sodass seine Linke auf dem eigenen, seine Rechte auf dem Nacken der Tänzerin zu liegen kommt. Der Tänzer soll sich während der Drehung der Tänzerin nicht selbst drehen, lediglich beim Senken der Hände erleichtert er mit einer kleinen Drehung nach links g. U. die Bildung der Aufstellung gegeneinander, rechte Schulter an rechte Schulter, herumtanzen rechts i. U. um die gemeinsame Achse. ↪

### Zillertaler Landler

Spielfolge: ABBCBDDDEEDF

Volkswaise

The musical score is written in 3/4 time with a key signature of one flat (B-flat). It consists of six sections labeled A through F, with lyrics written below the notes. Section A is marked 'M.M. 40' and 'Tanz'. Section B is marked 'Fine'. Section C is marked 'D.S. al Fine dann Teil B'. Section D is marked 'D.S. Teil B bis dann Ausgang'. Section E is marked 'D.S. Teil B bis dann Ausgang'. Section F is marked 'Ausgang'. The score includes various musical notations such as rests, beams, and dynamic markings.

# gesund durchs Leben

## Sommergenuss

*Gerade im Sommer und im Herbst haben wir eine Vielfalt an heimischem und saisonalem Obst und Gemüse zur Auswahl. Deshalb ist diese Jahreszeit am besten dafür geeignet, diese Lebensmittel für die anderen Jahreszeiten haltbar zu machen. Es gibt verschiedene Möglichkeiten, Obst und Gemüse zu konservieren.*

*Wichtig ist vor allem, während des Kochvorgangs auf Sauberkeit zu achten, da bereits kleine Verunreinigungen zu einer verkürzten Haltbarkeit führen können.*

Verwenden Sie zum Einkochen Obst und Gemüse aus dem eigenen Garten, von einem Bauern aus der Nähe oder auch vom Wochenmarkt. Bevorzugen Sie unbehandeltes Obst und Gemüse aus der Region, somit

haben Sie Natur pur. Marmelade selbst zu machen ist eigentlich ganz einfach. Ein zusätzlicher Vorteil ist, dass sie deutlich besser schmeckt als welche vom Supermarkt. Das Einzige, was man mitbringen sollte, ist etwas Geduld, da das Reinigen und Schneiden der Früchte einige Zeit in Anspruch nimmt.

Die Marmelade aus dem Handel enthält meist viel Zucker und weniger Frucht – wenn man sie zu Hause zubereitet, weiß man, was ins Glas kommt. Am besten eignet sich Gellierzucker 2 : 1 oder 3 : 1, hier werden zwei oder drei Teile Frucht mit einem Teil Zucker vermischt.

Lassen Sie Ihrer Kreativität beim Einkochen freien Lauf. Es müssen nicht

immer die üblichen Sorten wie Erdbeere oder Marille sein. Wie wäre es einmal mit einer Pfirsich-Limetten- oder einer Apfelstrudelmarmelade (aus Äpfeln, Rosinen und gestiftelten Mandeln)?

Chutneys sind meist süßsauer oder scharf. Sie eignen sich als Beilage für Fleisch, Fisch und Käse. Sie werden gemeinsam mit Zucker, Essig und Gewürzen dickflüssig eingekocht. Dazu kann Gemüse oder Obst verwendet werden. Je nach Lust und Laune kann auch beides miteinander vermischt werden.

Bei der Zubereitung werden zuerst klein geschnittene Zwiebeln in Öl angedünstet und es wird Zucker zugegeben. Dann werden die härteren Sorten wie Karotte, Pastinake, Selle-

# Die Kartoffel...

... gehört zu unseren wichtigsten Nahrungsmitteln. Seit ihrer Einfuhr in Europa (von den Spaniern nach der Entdeckung Amerikas) hat es in Europa keine katastrophalen Hungersnöte mehr gegeben. Erdäpfel enthalten Kalium, Magnesium, Eisen, Vitamine der B-Gruppe und Vitamin C, Proteine und hochwertige Kohlenhydrate. Kartoffeln sollten in der Schale gedämpft werden, da sonst

ein Teil der Vitamine und Mineralstoffe verloren geht. Der Kaloriengehalt ist gering: 100 g haben zwischen 65 und 75 kcal, wenn sie nicht in Fett gebacken werden. Es gibt viele unterschiedliche Sorten.

Vorwiegend festkochende Sorten verwendet man für Pommes frites, Rösti, Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Salate, Eintopfgerichte und Aufläufe.

Mehlige Sorten sind ideal für Suppen, Kartoffelpüree, Puffer, Knödel, Gemüsestrudel, Kartoffelteig, Folienkartoffeln, Erdäpfelknockerln. Kartoffelteig wird lockerer, wenn man etwas Grieß einmischt. Gekochte Kartoffelgerichte (Knödel, Powidltscherln ...) eher ziehen lassen als zu stark kochen.

gh



## STEINWELTEN

**Granitkino – Fahrt ins Erdinnere – Mineralienhöhle – Schausteinbruch**

In unserem Shop finden Sie Mineralien und attraktiven Steinschmuck zu günstigen Preisen sowie regionale Steinprodukte mit GEO-Zertifikat!

**Wo? Im GRANITZENTRUM**

Passauer Straße 11, 94051 Hauzenberg  
Telefon 08586-2266

Januar bis April täglich 10–16 Uhr  
Mai bis Oktober täglich 10–18 Uhr

[www.stein-welten.de](http://www.stein-welten.de)



# LANDES- VERBAND

## Heimat- und Trachten- vereine Oberösterreich

### Besuch des Trachtenkulturzentrums Holzhausen

Den Bayerischen Trachtenverband e. V. und den Landesverband der Heimat- und Trachtenvereine OÖ verbindet eine über Jahrzehnte gewachsene Freundschaft, die von beiden Seiten durch gegenseitige Besuche und Unterstützung im Bereich unseres Anliegens „Volkskultur“ gehegt und gepflegt wird. Daher lag es nahe, dass Interesse in unseren Reihen bestand, das einzigartige Projekt des Bayerischen Trachtenverbandes, das Trachtenkulturzentrum Holzhausen, zu besuchen.

Am 27. Mai machte sich eine Reisegruppe, bestehend aus Funktionärinnen und Funktionären des Oberösterreichischen Forums Volkskultur, der Heimat- und Trachtenvereine OÖ sowie des Dreiflüsse-Trachtengaus Passau auf den Weg nach Holzhausen.



Bereits bei der Ankunft konnte man sich schon vom Bus aus ein Bild über die Größe des Areals machen. In der Geschäftsstelle des Bayerischen Trachtenverbandes wurden wir bereits erwartet und erhielten im dortigen Besprechungsraum von Wolfgang

Gensberger, verantwortlich für Museum und Depot, eine Erläuterung über die Entstehung aus einer Gemeinschaftsidee bis zur Realisierung dieses gewaltigen Projektes.



Der ehemalige ökonomische Pfarrhof wurde vom Bayerischen Trachtenverband unter mehreren Projekten ausgewählt und 2004 vom Erzbischöflichen Ordinariat München/Freising in Erbpachtrecht übernommen.

2005 bis 2008 wurden Renovierungsarbeiten im Pfarrhof vorgenommen, in dem sich jetzt im Erdgeschoß die Geschäftsstelle und darüber das Trachtenkulturmuseum, eine kulturelle Einrichtung innerhalb des Trachtenkulturzentrums, befinden. 2008 bis 2011 wurde anstelle der alten Remise ein Neubau errichtet, in dem sich im Keller der Pfarrgemeindesaal und darüber auf zwei Etagen das Depot/Archiv befindet.

In den klimatisierten und dem neuesten Standard entsprechenden Archivräumen befinden sich ca. 70.000 Exponate. Der ehemalige Stall wurde von 2005 bis 2014 zum Jugendbildungshaus um- bzw. ausgebaut. Er wird nach Fertigstellung jeglichen Komfort und Ausstattung einer modernen Bildungseinrichtung bieten.

Seit 2009 wird der ehemalige Stadl zum künftigen Veranstaltungshaus umgebaut. 2007–2010 wurde im Bereich des Pfarrgartens der Jugendzeltplatz errichtet. Er bietet Platz für ca.

150 Personen und ist unter anderem mit einem Versorgungsgebäude ausgestattet, in dem sich ausreichende sanitäre Anlagen, eine professionell eingerichtete Küche mit entsprechender Kapazität und ein großzügiger Aufenthaltsraum befinden. Der Zeltplatz ist seit 2010 in Betrieb.

Von 2005 bis 2007 wurde das Backhaus hergerichtet und bei entsprechenden Anlässen wird sehr gutes Brot gebacken. Insgesamt wurden seit Beginn des Projektes ca. 35.000 Stunden Eigenleistung aus den Reihen der Trachtler/-innen erbracht. Sämtliche Planungs-, Archiv- und Museumsarbeiten wurden von ehrenamtlichen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern aus den verschiedenen Trachtenvereinen vorgenommen.

Die finanziellen Mittel für dieses Projekt wurden durch Bezuschussung von Landesstellen und durch Mitgliedbeiträge des Fördervereines aufgebracht. Bei der Führung durch das Kulturzentrum konnten wir uns von den entstandenen und umgebauten Räumlichkeiten und der ehrenamtlich geleisteten Arbeit selbst ein Bild machen. Nach der Führung erwarteten uns bereits der Ehrevorsitzende Otto Dufter



und der 1. Vorsitzende Max Bertl vom Bayerischen Trachtenverband, um uns zu begrüßen und uns noch über aktuelle Daten und Zahlen zu berichten sowie über den Fortschritt und den beabsichtigten Abschluss der Arbei-



ten und den vorgesehenen offiziellen Eröffnungstermin des Trachtenkultur-zentrums. Schließlich bedankten sich unser Reiseleiter Kons. Fritz Hagen-dorf sowie Kons. Herbert Scheiböck, Präsident des Oberösterreichischen Forums Volkskultur, bei unseren bay-erischen Freunden für die Gastfreund-schaft und die umfassende Vorstel-lung dieses einzigartigen Projektes, das wohl seinesgleichen im Bereich der Volkskultur sucht.

*Konsulent Gerhard Steiner*

## INNVIERTEL

### *Hofmarkler Zeche*

#### 80. Geburtstag von Marianne Hopfgartner

Marianne Hopfgartner feierte am 17. Mai im Gasthaus Schlosstaverne in Katzenberg ihren 80. Geburtstag. Zu diesem Jubelfest stellten sich bei der rüstigen, geselligen und sehr gläubigen Jubilarin neben vielen Verwandten und Bekannten auch Abordnungen der



Gemeinde Kirchdorf, der Pfarre, des Seniorenbundes, der FF Katzenberg sowie der Hofmarkler Zeche Kirchdorf mit Geschenken und Glückwünschen ein.

Eine besondere Leidenschaft der Gefeierte ist das Handarbeiten, vor allem das Anfertigen von Perlbeuteln – ein Kunsthandwerk, das nur mehr wenige beherrschen. Unlängst berichteten die Zeitschrift „Servus in Stadt und Land“ und das Fernsehen über ihre Leidenschaft. Marianne Hopfgartner ist es wichtig, dass das Kunststücken an die junge Generation weitergegeben wird. Brauchtum und Tradition waren ihr schon immer ein großen Anliegen, bereits mit 15 Jahren tanzte sie bei der Hofmarkler Zeche mit, die Abordnung der Hofmarkler Zeche mit Zechmeister Josef Schachinger, Karl Schießl und Franz Danninger überbrachte ihr einige Gstanzn.

#### Maiandacht und Bildstockeinweihung

Im Mai werden traditionell Maiandachten abgehalten. Im Zeichen des Brauchtums und der Tradition nahm dies die Hofmarkler Zeche Kirchdorf zum Anlass und organisierte beim „Adambauer-Marterl“ eine Maiandacht. Der Bildstock in der Leite wurde auf private Initiative restauriert.

Circa 80 Besucher/-innen folgten der Einladung, die Andacht wurde zelebriert durch Pfarrer Klemens Pillhofer, die musikalische Umrahmung erfolgte durch eine Abordnung des MV Kirchdorf. Um dieses schöne Fleckerl



Heimat bei Sonnenuntergang noch gemeinsam genießen zu können, lud im Anschluss die Hofmarkler Zeche Kirchdorf zu Umtrunk, Imbiss und gemütlichem Beisammensein ein.

*Andrea Schachinger*

### *TV Ried im Innkreis*

#### Halbjahresabschlussfeier

Bei der Halbjahresabschlussfeier am 27. Juni 2014 bedankte sich Obmann Helmut Gruber bei allen anwesenden Vereinsmitgliedern für die gute Zusammenarbeit im ersten Halbjahr. Im Vereinslokal verbrachten wir einige gemütliche Stunden bei Speis und Trank.

#### Bunter Nachmittag

Einen Vereinsnachmittag besonderer Art organisierten wir am 20. Juli. Circa 50 Trachtenfreunde und -freundinnen folgten unserer Einladung zum „bunten Vereinsnachmittag“. Verschiedenste Sänger/-innen und Musikgruppen, organisiert von Ludwig Mayrhuber, gestalteten einen unterhaltsamen und lustigen Nachmittag. Durch den großen Zuspruch



der Anwesenden werden wir am 19. Oktober 2014 wieder einen derartigen Nachmittag veranstalten.

#### Trachtenwallfahrt

Eine besondere Herausforderung erwartete uns am 3. August. Der

# geburtstage

---

*Wir gratulieren recht herzlich!*

**Heimatverein „D´ Innviertler z´ Linz“**

*Roland Haider, 50*

**Trachtenverein der Oberösterreichischer Linz**

*Maria Otasek, 75*

**Heimat- und Trachtenverein Traun**

*Anneliese Maletic, 60*

# todesfälle

---

*Wir trauern um unsere verstorbenen Mitglieder:*

**HTV Ebelsberg**

*Maria Hofer*

**Trachtenverein der Oberösterreichischer Linz**

*Agnes Hansl*

**Heimat- und Trachtenverein Traun**

*Anna Schenkenfelder*

*Anna Matz*

*Anna Reisinger*

# ehrunngen

---

*Wir gratulieren recht herzlich!*

**Siebenbürger JVTG Wels**

*M Dr. Christian Schuster, Goldene Kulturmedaille der Stadt Wels*

**KJTG Geinberg**

*Brigitte Wiesbauer, JHTV-Ehrenzeichen*

*Franz Pranz, JHTV-Ehrenzeichen*

# wann, was, wo?

## **4. September 2014**

### **Innviertler-Ländler-Abend**

Mitwirkende: VTG Treubach, Waldzeller Zeche, Solinger Ländlermusi  
Beginn: 20.00 Uhr  
Ried im Innkreis, Sparkassen-Stadtsaal

## **5. September 2014**

### **Heimat- und Trachtenvereine OÖ auf der Welser Messe**

Mitwirkende: KJTG Senftenbach, Bockledertreter vom HTV Traun, VTG Böhmerwald  
Beginn: 13.00 Uhr  
Messegelände Wels, ORF-Radio-OÖ-Bühne

## **5. bis 7. September 2014**

### **Trachtenfest in Gmunden**

V: TV Traunseer und TV Alt-Gmunden  
Beginn: 17.00 Uhr, Stadtfriedhof Gmunden; 6. September, 20.00 Uhr, Stadttheater Gmunden; 7. September, 9.30 Uhr, Toscanapark

## **7. September 2014**

### **184. VB-Stammtisch mit der Steirer Landsmannschaft**

V: VB Linz  
Beginn: 10.00 Uhr  
Pizzeria Pichling, Oidener Straße

## **13. September 2014**

### **Erntetanz**

V: VTG Eggerding  
Beginn: 20.00 Uhr  
Eggerding, Brambergersaal

## **19. bis 21. September 2014**

### **Fest der Volkskultur**

V: OÖ. Forum Volkskultur  
Herzogsdorf

## **20. September 2014**

### **40 Jahre Volkstanzgruppe Gallspach**

V: VTG Gallspach  
Beginn: 20.00 Uhr  
Gallspach, Kursaal

## **20. bis 21. September 2014**

### **90-Jahr-Feier mit Schuhplattlertreffen**

V: HTV Traun  
Beginn: Sa., 14.00 Uhr;  
So., 9.00 Uhr  
Traun Kirtagszelt

## **27. September 2014**

### **Volksmusik an der Traun**

V: Trachtenverein Lambach-Edt  
Beginn: 19.30 Uhr  
abz Lambach

## **27. September 2014**

### **Volkstanzfest**

V: Volkstanzgruppe Wildenau  
Beginn: 20.00 Uhr  
VZ Danzer, Aspach

## **27. September 2014**

### **70 Jahre Flucht und Evakuierung der Siebenbürger**

V: Bundesverband der Siebenbürger Sachsen in Österreich  
Beginn: 14.00 Uhr  
Wels, Stadthalle/Messegelände

## **28. September 2014**

### **25 Jahre VTG Treubach mit Zechentreffen**

V: VTG Treubach  
Beginn: 9.30 Uhr  
Treubach, Stockschützenhalle

## **28. September 2014**

### **Erntedank**

V: TV Ried im Innkreis  
Beginn: 9.00 Uhr (Festgottesdienst)  
Stadtpfarrkirche Ried

## **18. Oktober 2014**

### **Dorfabend unter dem Motto „Tanzt, gspuit und gsunga“**

V: VTG Mehrnbach  
Beginn: 20.00 Uhr  
Mehrzweckhalle in Mehrnbach

Redaktionsschluss für die nächste Ausgabe ist der 1. November 2014. Berichte, die nach Redaktionsschluss einlangen, können nicht mehr berücksichtigt werden!

Die Redaktion bittet, alle Berichte ausschließlich mit dem Formular, welches unter [www.landesverband-ooe.at](http://www.landesverband-ooe.at) heruntergeladen werden kann, zu senden. Bitte auch darauf achten, dass für jeden Vereinsbericht maximal

200 Wörter vorgesehen sind! Fotos bitte unbedingt in Originalgröße dem E-Mail anhängen. Für Fragen steht das Redaktionsteam gerne zur Verfügung.

Weiters bitten wir, Standesfälle (Ehrungen, Geburtstage, Todesfälle ...) nur mit Namen des Vereines und der Person anzugeben (bitte sofern möglich, Foto beilegen!). Falls eine Feier o.ä. in Berichtform erscheinen soll,

diese bitte auch als Bericht (im Feld Bericht, das Feld Standesfälle ist nur für die namentliche Nennung vorgesehen) einreichen.

Redaktion BRAUCHma!  
Büro des LVB OÖ  
Bethlehemstraße 1c, 4020 Linz  
Tel.: 0650 / 680 53 11  
**E-Mail: [brauchma@landesverband-ooe.at](mailto:brauchma@landesverband-ooe.at)**

Hiermit bestelle ich das Magazin BRAUCHma! im Abo zum Vorteilspreis von € 12,00 im Jahr innerhalb Österreichs bzw. € 15,00 im Jahr außerhalb Österreichs

\_\_\_\_\_  
Vor- & Nachname

\_\_\_\_\_  
Straße & Nr.

\_\_\_\_\_  
PLZ & Ort

\_\_\_\_\_  
Ort, Datum, Unterschrift

Bitte ausreichend frankieren!

An die

Heimat- und Trachtenvereine  
Oberösterreich  
Kennwort: BRAUCHma!

Bethlehemstraße 1c  
4020 LINZ

**An:**

P.b.b. Erscheinungsort Linz, Verlagspostamt 4020 Linz,  
Vertragsnummer: GZ 02Z030239 M