

TOURISMUSVERBAND SÜDSTEIERMARK

Südsteirische Persönlichkeiten

... und ihre Geschichten

SÜD
STEIERMARK





Harmonikabauer, Schnapsbrenner, Hühnerzüchterin und Co.

Kreativ, innovativ aber dennoch traditionsbewusst: Die Südsteirer sind nicht nur heimatverbunden, sondern strotzen auch vor Tatendrang. So haben sich viele ihren Traum verwirklicht und ihr Hobby zum Beruf gemacht. Die Palette an außergewöhnlichen Berufen reicht von traditionell bis ausgefallen und macht die Region an der Grenze zu Slowenien so einzigartig. Im Folgenden stellen wir Ihnen einige ausgewählte Beispiele vor.



ERICH SILBERSCHNEIDER UND SEINE KLAPOTETZE

Seit über 40 Jahren führt Erich Silberschneider im Südsteirischen Weinland eine alte Tradition fort: Er stellt Klapotetze her – seinerseits Wahrzeichen der Region. Das Windrad kommt einer Vogelscheuche gleich, wird es doch üblicherweise neben den Weingärten aufgestellt, um Vögel zu verscheuchen. Dreht es sich erst einmal, lärmt und poltert es – daher auch der Name „Klapotetz“ vom slowenischen Wort für klappern. Der Bau auf Silberschneiders Klapotetzhof gleicht einer Wissenschaft, da die Klapotetze aus unzähligen Einzelteilen und sieben verschiedenen Holzarten bestehen: Akazie, Birne, Fichte, Esche, Birke, Apfelholz und Vogelkirsche. Traditionell werden die Windräder zu Jakobi am 25. Juli aufgestellt und am 11. November wieder abgebaut. Die Durchmesser der Klapotetze variieren, erreicht der größte doch 14 Meter Flügeldurchmesser, die kleinsten als Souvenir nur wenige Zentimeter.

LUISE KÖFER UND IHRE KOSMETIKLINIE

Luise Köfer hat sich eine heimische Frucht zunutze gemacht: Sie hat 2005 die Kosmetiklinie Vinoble Cosmetics gegründet – bestehend aus den Wirkstoffen der Weintraube. Schon bald etablierten sich die Produkte rund um Cremes, Peelings und Masken im Luxussegment und werden heute in ausgewählten Day Spas und Kosmetik-Instituten eingesetzt. Über 6000 Liter Traubenkernöl werden jährlich in der Manufaktur zu 70 Pflegeprodukten verarbeitet. Der Rohstoff stammt von den ortsansässigen Weinbauern. Der minimalistische Markenauftritt der veganen Produkte kommt gut an: Bereits über 200 Partner in 14 Ländern vertreten Vinoble Cosmetics. 2019 schließlich ging es auf See: Durch eine Kooperation mit Hapag-Lloyd werden die Produkte aus der Südsteiermark in den Ocean Spas zweier Expeditionsschiffe angewendet.





HERMANN JAMNIK UND SEINE HARMONIKAS

Bereits in jungen Jahren entwickelte Hermann Jamnik aus Sulztal an der Südsteirischen Weinstraße eine Leidenschaft für die regionstypische Harmonika, auch Ziach genannt. Nach einem Jahr bei der Firma Strasser-Harmonikabau bei Graz gründete er 1978 sein eigenes Musikhaus in der südsteirischen Bezirkshauptstadt Leibnitz. Ein paar Jahre später machte er mit dem Harmonikabaubetrieb Jamnik in seiner Heimat Sulztal sein Hobby zum Beruf. Seitdem baut er nicht nur seine wertvollen Instrumente, sondern unterrichtet auch auf Volksmusikseminaren. Aufgrund der hohen Qualität sowie ihrem einzigartigen Klang ist die "Jamnik Ziach" auch unter Kennern im Ausland bekannt. Abends gibt es des Öfteren ein kleines Kammerkonzert, treten Jamniks Kinder doch in die Fußstapfen ihres Vaters – und spielen ebenfalls leidenschaftlich gern Harmonika ...

ERIKA SWOBODA UND IHRE ROSEN

Auf ihrem Sternhof pflanzt Erika Swoboda seit 2007 die wohlriechende Damaszenerrose aus Bulgarien an, die sich im mediterranen Klima der Südsteiermark genauso wohl fühlt wie in ihrer Heimat. Swobodas Initiative SteirerROSE, zu der heutzutage 21 weitere Hobby- und Vollzeitrosenbauer gehören, widmet sich der biologischen Verarbeitung und Vermarktung der Pflanze. In aufwendiger Handarbeit werden kulinarische und kosmetische Produkte wie Seifen, Tees oder gar Rosenpasta hergestellt. Das Projekt wurde bereits als Best-Practise-Beispiel des Programms „Regionale Wettbewerbsfähigkeit Steiermark“ ausgezeichnet. Der Erfolg wird jedes Jahr aufs Neue bei einem Hoffest mit Tanz und Musik gefeiert. In ihrem Buch „Geschichten rund um den Sternhof“ erzählt Swoboda von ihren Erlebnissen rund um ihr Künstlerdasein.





WOLFGANG THOMANN UND SEIN GIN

Bereits vor 25 Jahren begann Wolfgang Thomann aus St. Nikolai im Sausal mit dem Schnapsbrennen - und zwar samt altem Kupferkessel und Obst aus dem eigenen Garten. Im Laufe der Jahre kristallisierte sich die hauseigene Rezeptur aus neun verschiedenen Inhaltsstoffen heraus - die Qualitätsmarke Aejst-Gin entstand. Diese verdankt ihren Namen dem steirischen Dialektwort für "Äste" ganz nach dem Motto: Je schwerer der Name über die Zunge geht, desto leichter fließt der Gin hinunter ... In der Brennerei, in der mittlerweile auch Thomanns Kinder Lisa, Markus und Paul sowie Großvater Thomann mitarbeiten, werden Führungen und Verkostungen sowie Workshops zum Gin-Destillieren angeboten.

THERESIA HEIGL-TÖTSCH UND IHR LAVENDEL

Rund um den Biohof Wunsum in Kitzreck blüht es im Frühjahr in zarten Violetttönen. Diplom-Ingenieurin Theresia Heigl-Tötsch hat ihren Traum verwirklicht und hegt und pflegt seit acht Jahren auf zwei Hektar die größten Bio-Lavendelfelder der Steiermark. In der hofeigenen Manufaktur wird der Lavendel nach der aufwendigen Ernte – mit einem chinesisches Tee-Erntegerät – getrocknet, gerebelt, gesiebt und schließlich zu über 120 verschiedenen Produkten wie Seifen, Marmeladen und Teespezialitäten verarbeitet. Einmal im Jahr findet ein Lavendelfest unter dem Motto „Schauen, Riechen, Schmecken, Genießen“ statt, bei dem die Gäste nicht nur entspannter Jazzmusik lauschen können, sondern auch einen Einblick in die Produktion bekommen. Dass die Produktionshalle der alte Rinderstall ist und der Hofladen früher Schweine beherbergt hat, fällt bei dem leichten Lavendelduft in der Luft niemandem mehr auf ...





GETRUDE STROHMEIER UND IHRE KAPAUNE

Der frühe Vogel fängt den Wurm in der Gemeinde Sankt Andrä im Sausal, denn dort werden die Bewohner früh geweckt – und zwar nicht nur von einem, sondern gleich von 350 Hähnen, die dort um die Wette krähen. Kapaune werden die kastrierten Hähne in der Südsteiermark genannt. Gertrude Strohmaier ist leidenschaftliche Hühnerbäuerin und hat sich auf die Edelrasse Sulmtaler Haushuhn spezialisiert. Ihre Kapaune wachsen bis zu 31 Wochen langsam auf und werden mit speziellen Kräutern wie Rotklee und Mönchspfeffer gefüttert – dabei erhalten sie ihren ganz eigenen Geschmack. Der Sulmtaler Kapaun schmeckt nicht nur allen Gourmets, sondern verwöhnte einst auch die Gaumen der österreichisch-ungarischen Monarchie und galt als Delikatesse an Europas Fürsten- und Kaiserhöfen.

WOLFGANG DIETRICH UND SEIN BIER

Rund um die Gemeinde Leutschach ranken sich nicht nur viele Geschichten über die jahrhundertealte Weinbautradition, sondern auch zahlreiche Hopfengerüste, die einen Kontrast zu den typischen Weinhängeln darstellen. Leutschach ist nämlich nicht nur die größte Weinbaugemeinde Österreichs, sondern beherbergt auch das größte Hopfenanbaugebiet Österreichs. Dies machte sich der Diplom-Biersommelier Wolfgang Dietrich im Jahr 2008 zunutze und gründete die Brauerei Leutschach. Neben der Bierproduktion bietet er Brauereiführungen und Bierverskostungen sowie Bierbrauseminare an. Im hauseigenen Hopfenmuseum – das einzige in der ganzen Steiermark – sowie im Bierlabor erfahren Gäste mehr zum Thema. Das besondere an seinen Kreationen: Die Palette erstreckt sich vom klassischen Lagerbier bis hin zu Craftbier-Sorten wie Kürbis-, Maroni- oder Krenbier.



Kontakt:
LMG Management GmbH
Bavariaring 38
80336 München
www.lmg-management.de

Sophia Rossmanith
rossmanith@lmg-management.de
+49 (0) 89 68 90 63 87 19

Die Meldung im Wordformat
sowie passendes Bildmaterial
finden Sie [hier](#). Bitte beachten
Sie das Copyright im jeweiligen
Bildtitel.

SÜD _____
STEIERMARK