

Neugier und Lust“

Interview der Woche

Bernd Chibici

Prozent von Durchschnittsjahren. Und die Angebotspalette ist einmal mehr absolut beeindruckend.

NL: Sie haben von Produktvielfalt auf der Apfelstraße gesprochen. Zeichnen sich da in nächster Zeit auch Überraschungen ab?

Meißl: Die haben wir Jahr für Jahr, weil von den Bäuerinnen und Bauern wirklich großartige Innovationsarbeit geleistet wird – es entsteht auf diese Weise viel Neugier und Lust. Positive Überraschungen traue ich in Zukunft unter anderem dem steirischen Apfelwein zu, der sich zu einer unglaublichen Qualität entwickelt hat, die dem klassischen Wein um nichts mehr nachsteht.

NL: Um beim Thema Innovationen zu bleiben: Zeichnen sich auf der Apfelstraße Veränderungen ab?

Meißl: Gleich doppelt – denn viele der 25 Mitgliedsbetriebe investieren immer wieder kräftig, um noch besser zu werden und auch wir stecken in einem Erneuerungsprozess. Erstens wollen wir für unsere große Vielfalt so etwas wie einen neuen roten Faden finden und zweitens denken wir auch intensiv darüber nach, wie wir bei der Kund-

Zur Person

Franz Meißl führt eine Gastwirtschaft im Apfeldorf Puch bei Weiz mit über 130-jähriger Tradition. Er ist seit der Gründung des Vereines Steirische Apfelstraße vor 31 Jahren an vorderster Front dabei und seit sechs Jahren dessen Obmann. Meißl ist verheiratet und Vater von zwei erwachsenen Kindern.

schaft noch stärker ankommen könnten.

NL: Sie selbst führen in Puch bei Weiz das wahrscheinlich apfeligste Wirtshaus der Steiermark. Wie sieht's dort aus?

Meißl: Wir sind tatsächlich extrem apfelflastig. Das beginnt dabei, dass man in Betten aus Apfelholz schlafen kann, die alle die Form eines Apfels haben. Unsere Zimmer tragen Apfelnamen und in der Küche greifen wir auf weit über 100 Apfelrezepte zurück.

NL: Und was sind die kulinarischen Apfel-Renner?

Meißl: Nicht ganz überraschend ist und bleibt der Apfelstrudel ein Hit, bei uns kommen aber auch Apfelsaucen zu Fleischspeisen und die Apfelsuppe sehr gut an. Tendenziell geht alles aber eher in die süße Richtung.

SCHULTER- KLOPFEN



Karl
Brodschneider

Das Kind, das später ‚Ria‘ hieß

Am vergangenen Samstag hatte ich Namenstag und feierte das auch. Ich glaube, dass ich diesbezüglich schon zu einer Minderheit gehöre, denn immer weniger Menschen begehen ihren Namenstag als kleines Fest. Viele wissen gar nicht, wann sie eigentlich Namenstag haben. Kürzlich lerne ich ein Elternpaar kennen, das seiner Tochter einen nordländischen Vornamen gegeben hatte. Auf meine Frage, wann ihr Kind eigentlich Namenstag habe, zuckten sie mit der Schulter. Keine Ahnung!

Im Gespräch mit älteren Personen gibt es so manche lustige Anekdote, wie jemand zu seinem Vornamen gekommen ist. Der Achtgeborene einer Bauernfamilie sollte Armin heißen. Der Pfarrer akzeptierte das damals nicht. Daraufhin schlug die Hebamme als zweiten Namen Michael vor, denn so hießen beide Großväter. Das hatte Erfolg. Das Kind wurde auf den Namen Armin Michael getauft.

Eine Bäuerin aus der Obersteiermark erzählte mir, wie sie zu ihrem Vornamen Ria gekommen war. Eigentlich war sie als Maria getauft worden, doch von klein auf nannte man sie ‚Weibi‘. In der dritten Volksschulklasse kam eine neue Lehrerin in das Bergdorf. Sie wollte das Wort ‚Weibi‘ nie mehr hören, sagte sie zu den Mitschülern. Stattdessen sollte man zum Mädchen ‚Ria‘ sagen. Bei Nichteinhaltung wäre der richtige Vorname als Strafe hundert Mal zu schreiben. Jeder bemühte sich und nannte sie fortan Ria, was für die damalige Zeit ein ganz moderner Name war. Allmählich nahmen auch die Hausleute und Dorfbewohner diesen Namen in den Mund. So kam Ria zu ihrem Vornamen.

IMMER DABEI

vom Besitzer Herbert Windisch. Das Ziel befand sich bei Familie Wild vulgo Zenzbauer. Hier gab es eine Stärkung. Zudem fanden sich hier auch der künftige Nationalratsabgeordnete Christoph Stark und Bezirksparteiobmann Andreas Kinsky ein. Das von Bürgermeister Peter Raith gespendete Ferkel wurde verlost. Die glückliche Gewinnerin war Daniela Luttenberger. Beim Schätzspiel galt es, das Gewicht des Kirchturmdaches, welches im Vorjahr neu mit Kupferblech gedeckt wurde, zu erraten. Dieses wurde mit 891 Kilo von Peter Gschaidbauer punktgenau erraten.



Foto: Taucher

ihre verschiedenen Produkte. Ob Striezel, Hauswürste, Kräutersalz, Bauernbrot, Mehl, Kartoffeln, Honig, Marmelade, Säfte, Eier – die Kunden hatten mit den regionalen Produkten eine große Freude.

Judenburg

Die „Bank-Bäuerinnen“

Bei den „Spartagen“ in den Raiffeisenbanken im gesamten Bezirk Murtal übergaben die Bäuerinnen den Kunden

Neumarkt i. d. St.

Wunschkonzert

Der Liederkranz Neumarkt, einer der ältesten Chöre der Steiermark, feierte



Foto: privat