

VON UNSERER
BEWOHNERIN JOHANNA

Wintereintopf mit Wurzel- gemüse

FÜR 4 PERSONEN
CA 1 KG RÖTE RÜBE
CA 1 KG KÜRBIS (HOKAIDO)
1/4 KG WURZELGEMÜSE
5 ZEHNEN KNOBLAUCH
2 GROSSE ZWIEBEL
2-3 STÜCK INGWER
CURCUMA UND/ODER CHURRY
ZUM WÜRZEN NACH BELIEBEN
PETERSILIE, BLÄTTER VON DER
ROTEN RÜBE ZUM GARNIEREN

ZUBEREITUNG:
CA. 2 1/2 STUNDEN

Rote Rübe, Kürbis und Wurzelgemüse in großzügige Stücke schneiden. Nicht schälen für den zusätzlichen Vitaminkick.

Zwiebel kleinschneiden und im Topf leicht anrösten. Sobald sie eine goldbraune Farbe angenommen haben, das Gemüse hinzugeben und ebenfalls leicht anrösten.

Mit Wasser aufgießen und 1 1/2 bis 2 Stunden kochen lassen. Es sei denn, die Rübe ist bereits gekocht, dann verkürzt sich die Kochzeit auf eine halbe Stunde. Knoblauch und Ingwer kleinhacken und damit würzen.

Die Suppe im Mixer pürieren und mit Curcuma und/oder Churry abschmecken. Mit kleingehackter Petersilie, Rosmarin oder Blättern von roten Rüben garnieren.

Servieren mit leicht geröstetem Weißbrot.



HELENES GEBURTSTAG

Wir haben den Geburtstag unserer ältesten Bewohnerin gefeiert. Helene ist schon 93, geht aber immer noch jeden Tag - mit Rollator und Sonnenhut - spazieren und strickt mehr Socken, als die Bewohner von Prenning's Garten tragen können. Alles Gute!

ZWISCHEN DEN BEETEN

Prenning's Garten Winterfest



Es ist der letzte sonnige Herbsttag in Prenning und im Gemeinschaftsgarten wird unter den wachsamem Blicken der Zackelschafe noch viel gearbeitet. Verdorrte Königskerzen werden ausgerissen, das letzte Gemüse geerntet und gleich weiterverarbeitet. Ein kleines Stimmungsbild zum Ende der Gartensaison.

ERNTEN

»Im Garten kommt bei uns die ganze Familie zusammen«, sagt Gabriel Hirnthaler und schiebt sich die Kappe zurecht. Tatsächlich helfen hier alle mit, wenn es darum geht, die Beete winterfest zu machen. Enkel Oskar und Oma Barbara sind im großen Gewächshaus und füllen kleine Tragerl mit noch grünen Tomaten. Sohn Michael pflückt Pfefferoni und die kleine Mimi hilft ihrer Uroma, Bohnen aus ihren Schoten zu lösen. »Nicht die grünen«, sagt die alte Frau immer wieder, während Mimi ihre ersten Versuche macht. Wenn eine der weißen Bohnen wegspringt, hebt das Mädchen sie auf und legt sie der Uroma in den Schoß.

Insgesamt 1.000 Quadratmeter Garten gilt es auf dem Areal der Feuerlöscher instand zu halten, nicht alles Gemüse selbstverständlich. Viele der Beete sind sogenannte Selbsterntegärten, die von Auswärtigen bewirtschaftet werden. »Auch einige Bewohner nehmen das Angebot wahr und bauen Zutaten an, die wir dann gemeinsam verarbeiten«, sagt Gabriel. »Um den Großteil kümmern wir uns aber selbst.« Körbweise Tomaten, Auberginen und mehr wachsen hier jedes Jahr für die Küche im Haupthaus. Den ganzen Sommer lang lebt man aus dem Garten im Garten.

Gabriel zieht die letzten Karotten aus der Erde. »Jetzt ist die Saison aber vorbei«, sagt er. »Wir nutzen heute den schönen Sonntag und ernten alles, was noch übrig ist. Das kann dann drinnen nachreifen.« Von den Anstrengungen profitieren auch andere Bewohner: Die Hühner streiten sich im angrenzenden Gehege um faule Tomaten.

VERARBEITEN

Vor dem Haupthaus wird später die Ausbeute gesichtet. Oskar hat seine Tomaten mit einem Leiterwagen hergebracht, jetzt sollen sie im Ofen getrocknet und dann eingelegt werden. »Wir nennen sie dann 'Oskars getrocknete To-

maten', mit passendem Logo«, scherzt Gabriel, während die beiden das rote Fruchtgemüse in Streifen schneiden und auf dem Backblech platzieren. Eingelegt wird nur in Olivenöl und Knoblauch. »Ganz natürlich und ohne Zusatzstoffe.« Auch Sugo wird im Haupthaus hergestellt, eine ganze Reihe gefüllter Flaschen zielt schon die Küchentheke. Darunter reifen noch ein paar zuletzt geerntete Tomaten nach. »Bei uns kommt nichts weg. Alles, was im Garten wächst, wird so gut es geht verarbeitet.«

So zum Beispiel auch die Kürbisse. Draußen vor dem Haus lagert noch ein ganzer Haufen unter einer Plane. Aber nicht alle von ihnen landen in der Suppe, die gerade auf dem Herd köchelt. Einen - ein wenig angefaulten - hat Gabriel ausgewählt und beiseite gelegt. Gemeinsam mit seinem Enkel schnitzt er ihm ein gruseliges Gesicht ein. Oskar malt noch mit einem Kugelschreiber eine Spinne darauf, dann darf der Kürbis die Einfahrt zum Landhaus vor Geistern zu beschützen.

EIN RESÜMEE ZIEHEN

Am Ende des Tages ist im Garten nicht mehr viel übrig. Nur ein bisschen verdorrtes Unkraut wuchert noch auf den Beeten. Hier kehrt erst einmal Ruhe ein - bis im Frühjahr wieder alles umgegraben und gedüngt wird, so dass ein neues Gartenjahr beginnen kann. »Es ist nicht wenig Arbeit«, schließt Gabriel, »aber ein Garten gibt auch viel zurück.« Jetzt wartet allerdings erst einmal ein Topf frischer Kürbissuppe auf die fleißigen Gartler.

Informationen zu den Selbsterntegärten gibt es unter office@prenningsgarten.at. Am **Samstag, 4. April** eröffnen wir unseren Garten ab 10 Uhr mit einem kleinen Fest.



PRENNING'S GARTEN WINTERFEST

Was geschieht am Ende der Gartensaison? Gemeinsam mit der ganzen Familie wird in Prenning geerntet und weiterverarbeitet - herbstliches Stew-Rezept inklusive.

EINE BEWOHNERIN ERZÄHLT

Die pensionierte Apothekerin Johanna ist neu in Prenning's Garten. Im Interview erzählt sie, was sie hergebracht hat und welche Wohnerfahrungen sie bisher gemacht hat.

#1

Wir bauen dieses Dorf!

In Prenning's Garten fragen wir uns, wie die Zukunft des Wohnens aussehen wird. Menschen aus unterschiedlichsten Lebenslagen und -altern haben sich zusammengefunden, um mit und nebeneinander zu wohnen. Wer Gemeinschaft braucht, kommt abends zum Essen und bringt sich im Gemüsegarten ein, wer alleine bleiben möchte, mietet sich sein eigenes Reich - flexibles Wohnen in einer Großfamilie mit genügend Freiraum für den Einzelnen. Die halbjährlich erscheinende »Prenning's Garten Post« gibt Einblicke in das Leben im Garten und stellt diejenigen vor, die hier einstweilen ihr Zuhause gefunden haben.



Veranstaltungskalender

SA, 21. DEZEMBER

Wintersonnenwende mit Kunsthandwerksmarkt
08 - 20 Uhr

JEWELNS SA, 11. JÄNNER SA, 29. FEBRUAR

Informationsveranstaltungen zum Leben in Prenning's Garten
10 Uhr

SA, 4. APRIL

Start in die Gartensaison
10 Uhr

STERNL-AKTION

Beim Sterne-Advent könnt ihr auch heuer wieder Betriebe und Vereine in Deutschfeistritz kennenlernen und dabei Einkaufsgutscheine gewinnen. Am 21. Dezember gibt es die Sticker beim Weihnachtsmarkt in Prenning!

Infos und Anmeldung unter office@prenningsgarten.at



Impressum

Herausgegeben von
Prenning's Garten,
Kulturpension & Wohngemeinschaft
Übelbacherstraße 159
8121 Deutschfeistritz
Email: office@prenningsgarten.at
Tel. +43 664 4113668

Text & Fotos: Ludmilla Reisinger
Design & Layout: Marie-Christin Aufinger

Post

Editorial



Ich möchte in diesem Editorial einmal mehr über Leben & Wohnen sprechen. Genauer gesagt, über den Trendforscher Matthias Horx und den Nationalökonom Leopold Kohr, deren Ideen ich schon lange verfolge. Ihre Gedanken haben mich auch für das Projekt Prenning's Garten inspiriert: »Wir brauchen Dörfer, das ist eine menschengerechte Lebenshaltung«, sagte Horx und »Small is beautiful«, Kohr. Von diesen beiden können wir einiges lernen, was in Zukunft für ein glückliches Miteinander sorgen kann.

Die Frage nach guter Sozialarchitektur und die Organisations- und Gestaltungsformen unserer Städte - aber vor allem unserer Dörfer - werden dabei als eine große gesellschaftspolitische Herausforderung genannt. In Prenning's Garten sind wir bestrebt, den Naturraum, den Wohlfühlfaktor und das kulturelle Angebot ins Zentrum unseres Wirkens zu stellen. Frisches, plätscherndes Quellwasser, ausladende alte Bäume, ein gemeinsam bebautes Gartenareal, gemeinsames Kochen, Essen und Feste bilden ein kleines Paradies.

Die vielfältigen Wohnformen - vom »modernen Nomaden« bis hin zur langfristigen Wohnraumschaffung - bilden individuelle Möglichkeiten an einem besonderen Ort. »Wohnen soll abbilden, was der Seele guttut«, sagt Matthias Horx. Und wie schon Leopold Kohr der bedeutende österreichische Nationalökonom und Philosoph das »würde- und respektvolle« Zusammenleben als zukünftige Gesellschaftsform postulierte, sind wir bemüht, diese Utopie Wirklichkeit werden zu lassen. Wir laden Sie zur Mitgestaltung ein! Zum Abschluss noch ein Buchtip: Ernst F. Schumacher »Small is beautiful. Die Rückkehr zum menschlichen Maß«.



Ihr Gabriel Hirnthaler

EINE WEIHNACHTSGESCHICHTE

»Also Diätgebäck ist das keines«

Zur Sonnenwende wird in Prenning den ganzen Tag Kunsthandwerk verkauft. Auch Nachbarin Edith Wallner baut am Samstag, 21. Dezember ein Standl mit Sterngebäck in der Kulturpension auf. Wir haben die passionierte Bäckerin besucht und nach dem Rezept für ihre »selbst erfundene« Leckerei gefragt.

Ein paar Gänse schnattern und die Autobahn rauscht leise im Hintergrund. Ein schmaler Torbogen führt in den Vorgarten des alten Bauernhauses, das Türtl schließt sich dank ausgeklügeltem Mechanismus von selbst wieder hinter dem Besucher. Und auf den Treppenstufen wartet bereits Edith Wallner in rot-weiß kariertem Schürze. »Nur herein. Ich hab schon mal spontan ein paar Sternl vorbereitet«, sagt sie. Auf ihrem Wohnzimmerisch liegen Servietten mit Weihnachtsmotiven. Zum Interview gibt es Früchtetee aus Adventtassen und gezuckertes Sterngebäck mit Dirndlmarmelade.

Edith wohnt schon seit fast vierzig Jahren in unmittelbarer Nachbarschaft zum Areal Feuerlöcher, hat also noch die »gnä' Frau« Lily Feuerlöcher gekannt. »Es ist eine gute Idee, dass Gabriel Hirnthaler da wieder ein bisschen Leben hineinbringt«, sagt Edith. Etwa vier- bis fünfmal im Jahr schaffe sie es nach Prenning's Garten. »Oft kollidiert das aber mit meinen Terminen im Freilichtmuseum.«

Ihre Passion ist das traditionelle Backen: Im Freilichtmuseum Stübing steht sie das ganze Jahr über immer wieder am Holzofen und stellt Striezel und Kletzenbrot her. »Da macht dann die ganze Familie mit«, sagt sie und zeigt ein Foto von sich und ihren Kindern. Gemeinsam habe man für die Besucher zum Beispiel Speckstangerl gebacken. Zusätzlich gibt Edith Striezelkurse, in denen die Gäste den Teig selbst flechten können. »Zuletzt bin auch für eine historische Dokumentation in der Rauchstube gestanden und habe gebacken«, erzählt Edith und nimmt einen Schluck Tee. »Bin gespannt, was da herausgekommen ist.«

Am Weihnachtsmarkt in Prenning verkauft Edith ein Spritzgebäck, das mindestens ebenso viel Tradition hat wie der Allerheiligensstriezel: Es handelt sich um Teig, der in heißem Fett herausgebacken wird - sogenannte Strauben. Das Besondere an Ediths Version ist allerdings die Form: »Ich fand die Strauben immer zu groß, deshalb hab ich irgendwann angefangen, sie in Keksausstecher zu gießen.« So entstehen tellergroße Sterne - für die Kinder mit selbstgemachter Dirndlmarmelade und für die Erwachsenen mit in Schnaps eingeleiteten Dörrzweitschken garniert.

Das Spritzgebäck ist schnell gemacht: Edith bereitet Palatschinken Teig vor und rührt ihn dann mit Backpulver an. Herausgebacken sind die Sterne in weniger als einer Minute, wie Edith später in der Küche demonstriert. »Also Diätgebäck ist das sicher keines«, sagt sie und lacht, während die frischen, fettigen Sterne auf der Küchenrolle abtropfen. Aber auf die Waage gestiegen wird ohnehin erst nach Weihnachten.

WINTERSONNENWENDE IN PRENNING:

Am Samstag, 21. Dezember laden wir zum Weihnachtsmarkt nach Prenning's Garten. Zu erstehen sind Schmankerl vom Sterngebäck bis zum Glühwein sowie Kunst- und Handwerk. Außerdem können Sterne für den Deutschfeistritzer Stern-Advent gesammelt werden. Beginn um 8 Uhr.



GASTBEITRAG: KÜNSTLERGESPRÄCH

Der unsichtbare Faden!

Joachim Baur, Künstler und Gründer des Kunststutiums WERKSTADT GRAZ, führt ein Interview über die »Stille Zeit« mit der Deutschfeistritzer Künstlerin Ingrid Glettler (INGLED).

WIR BEFINDEN UNS FÜR DIESES GESPRÄCH HIER IN PRENNING'S GARTEN / LANDHAUS FEUERLÖSCHER, DER ALS ORT DES WIDERSTANDS GEGEN DEN NAZITERROR, ABER AUCH ALS EIN »SPIELRAUM« DER KREATIVEN HUMANITÄT SEINE INTERNATIONALE BEDEUTUNG GEFUNDEN HAT. UND WIR BEFINDEN UNS MITTEN IN DER SOGENANNTEN STILLEN ZEIT DES JAHRES. ADVENT IST EIN, AUS DEM GRIECHISCHEN STAMMENDER, BEGRIFF FÜR »ERSCHEINUNG« UND »ANKUNFT«. WIE ERLEBST DU DIESEN ORT UND DIESE ZEIT?

Lilli Feuerlöcher (Anm.: Enkeltochter der Gründerfamilie Auguste und Daniel Feuerlöcher) war eine gute Freundin meiner Mutter und ich hatte als Kind öfters die Gelegenheit, bei Besuchen dabei zu sein. Lilli war ein Mensch, zu dem ich sofort Vertrauen fasste. Ein Mensch mit einer besonderen Ausstrahlung und angenehmen Stille. Ich weiß inzwischen, dass das alles in einem drinnen ist. Das Geheimnisvolle, das Kind, das Aufwachen, die Erscheinung. Ich war als Kind sehr still und habe immer beobachtet, was um mich geschieht. Erst durch diese stillen Momente kann man weiterdenken und man kann sehr weit denken! Es ist eine Art Freiwerden, eine Art Erfüllung und ein Erkennen der persönlichen Eigenschaften. Die Stille ist im Inneren zu finden und im tiefsten Inneren als innere Wärme wahrnehmbar. Durch meine Mutter- und Vaterseite strahlte diese innere Wärme zu uns Kindern.

IM WORT »STILLE« FINDET SICH AUCH DAS WORT »STILLEN« MIT DER BEDEUTUNG »EIN KIND STILLEN, SÄUGEN«...

Das Stillen zieht sich über viele verschiedenen Ebenen, Einflüsse und Ahnen. Als kleines Kind interessierten mich Lebensmomente. Das Leben beginnt wie bei diesem Teppich, (zeigt auf den am Boden liegenden Teppich) weit vorher als wir glauben. Die Teppichmuster sind Sprache, sie zeigen Ornamente, die mich zum Bildermalen anregen. So wie wir als Kleinkind gestillt werden, beginnen wir als Kind mit dem Spielen. Spielen ist Stillen!

IN SEINEM BUCH »VERSUCH ÜBER DEN STILLEN ORT« HAT DER DIESJÄHRIGE LITERATURNOBELPREISTRÄGER PETER HANDKE DAS ALLTÄGLICHE AUFsuchen DER TOILETTE ALS EINEN MOMENT DES »GANZ-BEI-SICH-SEINS« BESCHRIEBEN. AUCH ALS EINE ART RÜCKZUG KANN MAN ES LESEN ...

Man verzieht sich in die Ruhe, aber man kann aber auch die Ruhe zu sich ziehen. Dann kommt die Stille. Das Stille Örtchen ist für viele ein Ort, um mit sich selbst beschäftigt zu sein. Ein Ort des Aufräumens, um nachzudenken und vorzudenken - vorzudenken zu denken! Erst nach dem Aufräumen kommt man zur spürbaren, gefühlvollen Stille - zu sich.

NEUE HIRNFORSCHUNG NENNT JENEN MODUS, IN DEM UNSERE HIRNREGIONEN NICHT AKTIV SIND, ALSO »STILL« SIND, EIN »RUHEZUSTANDSNETZWERK«, DAS ES MÖGLICH MACHT, EINEN INNEREN SINNERFÜLLENDENDEN, MEDITATIVEN UND PHANTASIERENDEN MOMENT ZU ERLEBEN.

Ja, das Innere für sich zu verwenden, das sind Aha-Erlebnisse! Meine Bilder sind auch als Landkarten für innere und äußere Bewegungen zu sehen. Die Kulturen und Zeiten fließen zusammen. Die Ahnen führen zusammen. Ahnenmalerei! Die Seele verbindet! Hier in Prenning ist es stimmig! Telepathisch, philosophisch, physisch, instinktiv! Der unsichtbare Faden! Ohne Kunst hätte ich aus Langeweile nicht überleben können. Leben ist auch Befreiung!

DANKE FÜRS GESPRÄCH.

EINE WOHNUNGSGEMEINSCHAFT, IN DER JEDER SEINEN RÜCKZUGSORT HAT. GENAU DAS WIRD HIER GELEBT UND GENAU DAS HABE ICH MIR GEWÜNSCHT.

EINE BEWOHNERIN ERZÄHLT

»Mir gefällt diese Lebensart«

Die gebürtige Ennstalerin Johanna ist der neueste Zuwachs in Prenning's Garten. Im Interview erzählt Pensionistin, Innenreisende und leidenschaftlich Köchin, wie sie hier gelandet ist und welche Wohnerfahrungen sie bis jetzt gemacht hat.

Wenn Johanna ins Haupthaus kommt, bringt sie Leben mit: Sie plaudert mit Gabriel, der im Esszimmer am Laptop arbeitet, und schaut neugierig nach dem Mittagessen, wenn sie nicht selbst mitgekocht hat. Johanna ist immer im Ennstal zuhause gewesen, hat sich aber vor einigen Monaten für einen Zweitwohnsitz in der Nähe von Graz entschieden. Prenning's Garten erfüllt ihre Vorstellungen von Gemeinschaft perfekt, erzählt sie.

WIE BIST DU NACH HIERHER GEKOMMEN?

Ich hatte vor einigen Jahren schon die Vision, in einer Wohn-gemeinschaft zu leben. Eine Freundin hat mich dann auf Prenning gebracht und wir haben uns es 2017 zum ersten Mal angeschaut. Es hat mich begeistert! Dann hat sich das erst einmal wieder verlaufen, bis ich heuer aktuell nach einer zweiten Bleibe im Raum Graz gesucht habe. Ich habe Gabriel angerufen und zwei Tage später schon hier gewohnt.

MOMENTAN PENDELST DU ZWISCHEN DEINEN BEIDEN WOHNORTEN. MIT DEM AUTO?

Grundsätzlich ja. Aber ich habe gestern auch die Zuganbindung genutzt und mich natürlich gefürchtet, dass es nicht gut funktioniert und ich den Anschluss ver-säume. Es ist dann allerdings ganz klaglos gegangen: Der Zug stand in Deutschfeistriz genau gegen-über. Ich kann mir gut vorstellen, das in Zukunft öfter zu nutzen.

WAS GEFÄLLT DIR AN PRENNING?

Generell alles, die Natur sowieso und die Holzverkleidungen der Häuser. Aber ich mag auch die Grundidee von Prenning: Eine Wohn-gemeinschaft, in der jeder seinen Rückzugsort hat. Genau das wird hier gelebt und genau das habe ich mir gewünscht. Ich habe zum Beispiel gar keine Lust, drüben alleine zu kochen. Viel lieber komme ich her ins Haupthaus, da ist immer jemand, mit dem man plaudern kann. Das heißt nicht, dass ich ein Problem habe, allein zu leben, aber so ein bisschen Gemeinschaft und Gesellschaft, das tut auch gut.

APROPOS GEMEINSCHAFT: KENNST DU SCHON ALLE NACHBARN?

Eigentlich nicht. Ich bin meistens nur Montag, Dienstag und Mittwoch hier, da arbeite alle. Ich wohne im Holzhaus im ersten Stock, Helene diagonal auf der anderen Seite - mit ihr rede ich oft, wenn ich zum Kochen komme - und meine andere Nachbarin habe ich nur einmal von Weitem gesehen, wir haben keinen Kontakt. Die Yogalehrerin taucht auch hin und wieder mit Hund auf, sie ist genauso wenig da wie ich. Aber das macht Prenning eben perfekt: Es ist Gemeinschaft und keine Kommune.

WAS MACHST DU EIGENTLICH DEN GANZEN TAG HIER?

Nicht allzu viel bisher, ich kenne die Gegend nicht so gut. Aber ein Bekannter hat mir vor Kurzem erzählt, dass er als Kind hier in Waldstein gewohnt hat, vielleicht werde ich mir ein paar Tipps holen und zum Beispiel die Ruine besuchen (Ruine Waldstein Anm.). Bis dahin fahre ich am Montag zum Thai-Shi nach Graz sowie Dienstag und Donnerstag zum Yoga.

ABER DU KOCHST AUCH GERNE FÜR ALLE?

Ja, das stimmt. Ich koche sehr gerne, ohne Rezept und immer einfach so nach Gefühl. Ich überlege mir grob, was ich haben möchte und wenn es die Zutaten dann nicht in Bio gibt, schwenke ich um. So ist auch die interessante Suppe entstanden, die wir hier in Prenning jetzt oft essen (siehe Rezept auf der Rückseite Anm.). Rote Rübe und Kürbis, das ist wirklich das Beste und übertrifft die normale Kürbissuppe bei Weitem. Die rote Rübe gibt ein so intensives Aroma ab, einfach toll. Man darf nur nicht zuviel Ingwer hineingeben, sonst wird die Suppe mit der Zeit zu scharf.

WÜRDST DU GERNE IN PRENNING BLEIBEN?

Ich kann nicht sagen, wie sich das entwickelt. Momentan gefällt es mir auch, einmal dort und einmal da zu sein - bis auf den Verkehr natürlich.

