

# RUDOLFINUM

J A H R B U C H

DES LANDESMUSEUMS FÜR KÄRNTEN

2 0 2 1

S O N D E R D R U C K

KLAGENFURT 2022

LAND  KÄRNTEN

**FÖRDERVEREIN RUDOLFINUM**  
FREUNDE DES LANDESMUSEUMS KÄRNTEN



Eigentümer, Verleger und Herausgeber: Landesmuseum Kärnten  
Stv. wiss. Geschäftsführer: Dr. Christian Wieser  
Liberogasse 6  
A-9020 Klagenfurt am Wörthersee  
Tel.: +43.(0)50.536-30599  
E-Mail: [direktion@landesmuseum.ktn.gv.at](mailto:direktion@landesmuseum.ktn.gv.at)  
[www.landeshmuseum.ktn.gv.at](http://www.landeshmuseum.ktn.gv.at)

Redaktion: Ute Brinckmann-Blaha, Christian Wieser

Lektorat: Ute Brinckmann-Blaha

Für Form und Inhalt der Beiträge sind die Verfasser verantwortlich.

Layout & Satz: denk:werk, Hans Repnig, A-9071 Köttmannsdorf

Druck: PROPRINT.AT Druck- und Vermittlungs GmbH, Prof. Franz Spath-Ring 59/2, 8042 Graz



# Übernahme der ehemaligen Kerzenmanufaktur LILO Kerzen aus Moosburg in die volkskundliche Sammlung des Landesmuseums für Kärnten

Transkription Interview Edda Bergner-Rohr,  
12.01.2022, Gradenegg 17, 9062 Moosburg

INTERVIEW: ROLAND BÄCK, ANDREA STEINWENDER  
TRANSKRIPTION UND INVENTARISIERUNG: ANDREA STEINWENDER  
FACHLICHE BERATUNG DES ÜBERNAHMEPROZESSES: JOHANN SCHWERTNER

Verkaufsraum LILO Kerzen in Moosburg vor der Betriebsauflösung. Aufn. LMK, R. Bäck



Urkundlich wurden die Lebzelter und Wachszieher im 12. Jahrhundert erwähnt, das war ganz eine angesehene Zunft, die haben sogar vom Kaiser die Säbel tragen durften, das haben nur sehr wenige Berufe dürfen.

Früher hat es ja keinen Strom gegeben, da war die Kerze etwas ganz Wichtiges. Man hat sich zum Beispiel zu Maria Lichtmess so viele Kerzen gekauft, wie man für das ganze Jahr gebraucht hat. Da ist man sehr sparsam damit umgegangen, man hat abends, vielleicht ganz ein bisschen, wenn man etwas zum Stopfen gehabt hat, die Kerze verwendet oder sehr gerne, wenn sie in der Bibel gelesen haben, so ist dann die Kerze verwendet worden. Die Leute haben schwer gearbeitet, sind schlafen gegangen und haben früh ausgelöscht und wie gesagt sind sie mit 4 bis 5 Kerzen das ganze Jahr durchgekommen. Wenn sie es zu Maria Lichtmess gekauft haben, dann haben sie die auch noch weihen lassen, da hat es auch spezielle Kerzen gegeben, z. B. die vor Unwetter schützen oder wenn jemand einen Partner gesucht hat, Liebeskerzen, die hat man weihen lassen und daran gedacht wie der Partner sein soll, und hat sie angezündet und so sind das dann gewisse Ritualkerzen gewesen.

Lebzelter Wachszieher heißt dieser Beruf und zwar waren zuerst die Lebzelter, die haben den Honig gehabt, von dem haben sie den Lebkuchen hergestellt, früher hat es ja nichts Süßes gegeben, das war ganz was Wichtiges, es gibt teilweise auch ganz große Lebkuchenmodel.

Also die Lebzelter haben den Honig für den Lebkuchen gebraucht, dann ist das Wachs übriggeblieben und von dem haben sie dann angefangen Kerzen zu gießen. Viele Lebzelter und Wachszieher haben früher auch schnitzen können, haben meistens in Birnen- oder Zwetschgenholz spiegelverkehrt Motive geschnitzt, die ihnen wichtig waren, meistens religiöse Motive oder auch ländliche so

wie der Lebensbaum, übrigens ein ganz wichtiges Motiv, das in der Kultur ist als Lebensmotiv, wo eben unten das Wasser ist und aus dem wächst eben blumen- oder baumartig der Lebensbaum. Da ist dann früher zuerst der Lebkuchen hineingedrückt worden und gebacken worden. Das war dann eben nicht so scharf das Motiv oder dieser Model als wenn man es in Wachs gießt, weil durch den Trieb ist es etwas verschwommen. Später haben sie angefangen das Bienenwachs hineinzugießen und diese Motive waren meist nur sehr flach geschnitzt in den Modeln, weil das Bienenwachs hat man oft zehnmal eingießen müssen, damit man einen schönen Model bekommen hat, weil wenn es zu weich war hat es geklebt, wenn man es heraus tun wollte und wenn es zu hart war ist es gebrochen. Meine Mutter hat dann angefangen Silikonmodel zu verwenden, man hat dann also von einem Positiv ein Negativ gemacht, das Silikon war sehr teuer, es musste schrumpf- und reißfest sein, denn das Wachs ist mit ca. 130 Grad eingegossen worden und da hat man dann auch ganz tiefe Motive machen können.

### **Kerzenherstellung**

Ich habe ein spezielles Wachsgemisch, in einem großen Dämpfer, da ist das Wachs erhitzt worden. Und zwar habe ich da 30 % Bienenwachs, 60 % Paraffin und 10 % Stearin, das ist ein spezielles Gemisch, das eine lange Brenndauer hat. Bienenwachs ist ein sehr gutes Wachs aber relativ weich, wenn man es in die Hand nimmt wird es schon weich, und hat dadurch eine nicht so lange Brenndauer, wobei es hingegen den guten Duft hat. Dieses Wachsgemisch wird auf ca. 80 Grad erhitzt und der Anfang der Kerze wird Vorzug genannt. Das muss man sich jetzt so vorstellen, ich habe eine Zugbank, die ist über 200 Jahre alt, in der Mitte befindet sich ein Behälter, eine Vertiefung, da kommt das Wachs hinein, oben und unten gibt es eine große Trommel, da wird zuerst auf die Oberseite ca. 50 Meter Docht hinaufgespult, der

Dochtanfang wird dann genommen und durch das Wachsbad, eine Metallscheibe kommt noch hinein, und durch das kleinste Loch der Metallscheibe hindurchgezogen und auf die andere Trommel hinaufgespult. Dann nimmt man diese Metallscheibe und gibt sie auf die andere Seite des Behälters hinein und nimmt wieder den Anfang des Dochtes und zieht diesen durch das nächst größere Loch der Metallscheibe auf die andere Trommel. Von dem kommt die Berufsbezeichnung Wachskieher. Man zieht den Docht durch das Wachs. Es gibt verschiedene Arten Kerzen herzustellen. Dieses Durchziehen wird ca. 80 bis 100 Mal gemacht, Schicht für Schicht. Das ist der Anfang der Kerze. Wenn das gemacht ist, dann wird die lange Wachswurst alle zwei Meter abgeschnitten. Wenn man einen Runddocht verwendet, muss man ganz genau wissen wo der Anfang und wo das Ende ist, denn der Runddocht ist V-förmig gewebt, wenn der Docht verkehrt drinnen ist, dann brennt er nicht, er macht dann einen Knödel und brennt nicht. Ich musste da immer sehr aufpassen, dieser Vorgang schaut zwar leicht aus, war aber schwierig, man muss immer gleichmäßig kurbeln, wenn das Telefon geläutet hat oder Kundschaft gekommen ist, habe ich sagen müssen „bitte warten“, ich konnte da nicht stehen bleiben, denn, wenn da etwas stecken bleibt, muss man schauen, dass man es sofort aus dem Wachs herausbekommt und abschneidet, dann hat man halt nicht 100 Schichten Wachs hinaufgegossen, dann musste man halt etwas dünner aufhören. Theoretisch könnte man auch den bloßen Docht auf den Gussring aufhängen, was der nächste Arbeitsschritt wäre. Aber gerade dieser Vorzug ist so wichtig, damit gleichmäßig gegossen ist und das Wachs schneller hält. Am Anfang dauert es ja lange bis das Wachs hängen bleibt.

Der Docht ist aus Baumwolle, es gibt verschiedene Arten von Docht. Es gibt Flachdochte, Runddochte, Blei-Selen-Dochte (werden speziell bei den Teelichtern verwendet, damit er nicht umfällt, da war ein

Stück Blei drinnen, das ihn gehalten hat). Beim Flachdocht ist es egal, wo vorne oder hinten ist, da kann man beide Seiten verwenden, aber wie gesagt, der Rund-Docht ist auf drei Seiten v-förmig gewebt, das muss so sein, der Anfang muss so sein wie das V geschrieben wird, da weiß man, da ist der Anfang. Und wie gesagt, ich habe verschiedene Stärken gehabt, ich habe 1er-, 3er- und 4er-Docht gehabt und je dicker der Docht, desto dicker wird die Kerze. Wenn ich das dann auf 2 Meter Länge abgeschnitten habe, dann kommt das auf den Gussring. Das ist eine Metallstange mit einem riesen Metallring, da habe ich immer 8 und 8 Kerzen in verschiedenen Dochtstärken aufgehängt. Ich habe eine „Kanzel“ gehabt, unterhalb ein Becken, da ist das Wachs hineingekommen, wieder auf 80 Grad erhitzt, und früher hat man das mit einem Schöpfer (meine Mutter hat das noch sehr lange so gemacht), also man hat sich von der „Kanzel“ hinuntergebückt, der Schöpfer hat 4-5 kg gewogen, und hat dann schön über die Kerze von oben nach unten drüber gegossen und immer gleichmäßig gedreht, was zu viel war, ist dann wieder unten in den Behälter hineingeronnen. Bei diesem Vorgang ist es ganz wichtig, dass man dazwischen immer wieder Pause macht, weil mit jeder Schicht die man darüber gießt, wird die Kerze nach innen immer wärmer und gerade im Sommer dann kann es passieren, dass es dann zu warm ist und alles rutscht runter und dann kann passieren, dass die ganze Arbeit einer Woche umsonst war. Dazwischen holt man die Kerzen immer herunter, werden mit einem Rollholz gerollt, damit sie schön gleichmäßig sind.

Nachdem das Wachs von oben nach unten, also unten schneller auskühlt, sind die Kerzen unten immer etwas dicker, d.h. leicht konisch. Ab einer gewissen Stärke habe ich das dann umgedreht, und habe sie dann möglichst gleich gegossen. Zum Schluss war dann das Ausgießen, da werden die Kerzen nur noch von oben nach unten gegossen. Auf meinen dicksten Kerzen waren ca. 300



Schichten Wachs drüber gegossen, kann man sich ungefähr vorstellen wie einen Baum mit Jahresringen, Schicht für Schicht brennt das und das ist eben diese gute Brennqualität, weil das schön langsam aufgebaut wird. Man kann auch Kerzen in Formen hineingießen, das hat auch noch eine gute Brennqualität, es gibt aber auch so die modernen, die werden meistens nur aus Wachspulver mit Druck zusammengepresst, das merkt man schon, wenn man sie aufhebt, die sind relativ leicht, meine Kerzen sind alle schwer gewesen, sie haben viel Material drinnen, und diese leichten, gepressten Kerzen verbrennen relativ schnell.

Das besondere an den Lilo-Kerzen war immer, dass wir keine glatten Kerzen verkauft haben, weil glatte Kerzen bekommt man ja überall. Meine Mutter, also die Elisabeth Charlotte, genannt Lilo, hat das vor 63 Jahren erfunden, weil sie gesehen hat, Lebzelterei war zwar sehr schön aber dann halt nicht mehr so zeitgemäß, und von dem alleine konnte man nicht leben und hat sich dann auf Kerzen spezialisiert. Das heißt, sie hat dann Model vom Museum bekommen oder auch alte Lebkuchenmodel gehabt oder sich mit Privaten, die eine solche Sammlung gehabt haben, zusammengeschlossen und, ihr Urgedanke war die alten Motive der Bevölkerung nahe zu bringen. Denn wieviel Leute gehen ins Museum und schauen sich das an, relativ wenige, und deshalb wollte sie, dass das wiederauf lebt und hat alte Motive ausgeliehen, Silikonabgüsse gemacht und das dann in Wachs gegossen und um die Kerze mit Wärmehauben gearbeitet. Wachs ist ein wunderbarer Stoff, aber es muss immer eine gewisse Temperatur herrschen.

Wir haben ganz alte Motive gehabt, die besonderen Gustostücke waren die original Lebkuchenmodel 1718, Doppelpelikan oder auch vom Berliner Museum (durfte sie ausleihen), Elfenbeinschnitte vom 5., 9. und 10. Jahrhundert, also das war schon etwas ganz Besonderes.

Oft ist nur ein Model für eine Kerze verwendet worden, oft hat man aber auch vier oder fünf gehabt. Und das Besondere an den Lilo-Kerzen ist, dass diese Model dann mit einer Zwickzange zusammengezwickelt wurden (die Ränder), erstens schaut es schön aus und zweitens haltet der Model gut zusammen. Oben und unten kommt dann auch noch mit der Zwickzange gezwickelt.

Das habe ich früher vergessen, wenn ich die Kerzen fertig gegossen vom Gussring heruntergenommen habe (ca. 300 Schichten Wachs), dann wurden sie schön gerollt und in verschiedene Längen abgeschnitten. Weil die bleiben nicht 2 Meter lang, sondern da habe ich immer vier bis fünf verschiedene Längen herausgeschnitten. Weil das habe ich schon gewusst, bei dem Model muss sie so lange sein, bei dem Model muss ich so diese Länge haben. So hat man eben die verschiedenen Kerzen gemacht. Dann ist hinterher noch ein Loch für den Dorn hineingemacht worden und der Spitz geschmolzen mit einem Schmelzapparat. Das waren dann die Rohkerzen, ich habe nie ganz rein weiße gehabt, weil durch das Bienenwachs haben sie einen wunderschönen Elfenbeinton gehabt. Dann sind die Kerzen getunkt worden. Früher war die Hauptfarbe das Bienenwachs, das helle gelb, grün, rot, und blau. Wie ich den Betrieb vor 26 Jahren übernommen habe ist es dann auch moderner geworden, ich habe viel orange und auch viele modernere Farben gehabt. Das hat sich dann ein bisschen gespalten, aber von den Kunden her war das ganz individuell, die einen wollten nur die ältesten Motive haben und die anderen wollten es moderner haben.

Ich habe bei der Fa. Gasser in Klagenfurt gelernt (Lebzelter, Wachszieher, Konditorei), meine Mutter hat gleich gesagt, daheim lernen kommt nicht in Frage, es muss Zucht und Ordnung herrschen, d.h. anständig aufstehen, das anständig machen und die Lehrzeit war 2 Jahre, dann habe ich die Gesellenprüfung gemacht, dann bin ich gleich nach

Hause gekommen, ich hätte ursprünglich noch nach Oberösterreich in eine Kerzenfabrik gehen sollen, aber in der Zwischenzeit ist meine Großmutter, die meiner Mutter geholfen hat, Model zu gießen, verstorben und dann bin ich gleich heim gekommen. Zwei Jahre später habe ich die Meisterprüfung gemacht und wir haben das dann 10 Jahre zusammen gemacht und dann vor 26 Jahren habe ich das dann alleine übernommen. Lilo-Kerzen gibt es seit 63 Jahren, und ja, so ist eine Ära zu Ende gegangen.

Die Firma war immer in Moosburg, wir haben immer Erzeugerpreise gehabt, weil eben die Leute einen gewissen Weg in Kauf nehmen mussten und wir ein bisschen außerhalb waren, aber das hat ihnen gut gefallen.

Auf Märkten war ich weniger, außer in Moosburg der Regionalmarkt. Denn es hat sich herausgestellt, wenn Märkte interessant sind, Weihnachten – Ostern, da haben wir ja sowieso Hauptgeschäft gehabt. Ich wollte auch keine fremden Leute, denn es war immer mein Herzblut, denn wenn man nicht die Begeisterung für die Produkte hat, kann man nicht gut verkaufen. Das Hauptproblem war auch für uns immer, weil wir ein bisschen gehandicapt waren, weil mit Wachs kann man im Hochsommer nirgendwo stehen, da schmilzt es, und im Winter bin ich mal wo gestanden, da hatte es -10 Grad in der Früh, dann ist die Sonne gekommen und diese Temperaturschwankungen vertragen die Model auf den Kerzen nicht, denn da wird alles mit Wärme hinaufgemacht. Ich muss den Model ja warm und weich haben, dass ich ihn biegen kann. Also sind durch Kälte und durch Sonne wieder warm mir die Model dann runtergegangen, da habe ich dann schnellst möglichst zusammenpacken können und nach Hause fahren.

Im Sommer war es dann toll, da hat man die Model dann auf Brettern in die Sonne gelegt, dass sie schön gleichmäßig warm waren, da war ich dann

dreimal so schnell beim Arbeiten. Wobei den Herd habe ich im Sommer und Winter heizen müssen, auch wenn es draußen 35 Grad hatte, musste ich mich trotzdem über den Herd drüber beugen und die Kerze warm machen und dann den Model herum arbeiten.

Die Bezeichnung Model ist sowohl die Silikon- als auch Holzform, in die man das Wachs hineingießt, in das Negativ wird eingegossen, daraus kommt das Positiv. Und zu den Motiven, die wir gehabt haben, wie gesagt die alten Motive, sehr viele religiöse Motive, das war ganz wichtig. Wir haben aber auch ländliche, wie Lebensbaum oder auch alte Sternzeichen, was wir auch von Herrn Campidell, das war ein ganz bekannter Holzschnitzer aus Bad Kleinkirchheim, der leider mit 51 Jahren verstorben ist. Von ihm hat meine Mutter sehr viele Sachen nach alten Vorlagen schnitzen lassen. Oder auch die vier Jahreszeiten, das war dann halt etwas ganz Besonderes. Wir haben auch z. B. die Rosenranke, sie ist ein sehr schöner Lebensbaum, von einer Kundschaft bekommen und das waren dann immer so die Gustostücke. Wir haben sicher 3000–4000 verschiedene Motive verschiedenster Art. Jahrzehntelang waren z. B. auch die Hochzeitskerzen, konischer Art, Einzelstücke, mit der Dürrer-Madonna als Muttergottes drauf, egal ob die Leute jetzt religiös waren oder nicht.

Als ich meine Meisterprüfung gemacht habe, waren in Kärnten noch 5 Betriebe, also meine Mutter, in Wolfsberg hat es den Hr. Zechner gegeben, hat zwar die Lebzelter- und Wachszieherprüfung gehabt, hat aber hauptsächlich Konditorei gehabt, dann hat es in Villach den Hr. Rainer gegeben, da gibt es heute glaube ich noch die Konditorei, sehr bekannt ist der Hr. Stöckl in Bleiburg, der hat sich auf die Lebkuchen spezialisiert, der geht überall auf die Märkte. Der Vater des Hr. Stöckl ist zusammen mit meiner Mutter in die Berufsschule gegangen. Der war damals bei mir Prüfer bei der Gesellen- und







Abb. 1: Abholung der Werkstätteinrichtung durch den handwerklichen Dienst des Landesmuseums mit Dr. Johann Schwertner, Stefan Schinnerl und Andrea Steinwender. Aufn. LMK, R. Bäck



Meisterprüfung. Mein Meisterstück war, ich musste verschiedene Lebkuchensorten machen, hab dann eben als Extrastück ein riesengroßes Lebkuchenhaus gehabt, wo die Bodenplatte einen halben Meter gehabt hat, alles schön mit Spritzglasur verziert (Eiszapfen, Bäume) kleine Figürchen aus Holz mit Stoff überzogen als Hänsel und Gretel, die Hexe und eine Katze, vorne mit Zaungitter, der Weg war aus Mandeln, das Dach war auch mit Mandeln belegt und dann musste man eine Taufkerze verzie-

Abb. 2: Model für Wachsplatte „Dem treuen Gast, Gemeinde Moosburg“. Aufn. LMK, A. Steinwender

ren, ein großes Herz verzieren, so wie sie früher an Kirchtagen üblich waren – das ist ja das typisch kärntnerisch-österreichische Herz, weil wir sind herzliche Leute und bei jedem Kirchtag sieht man die Herzl beschriftet mit „In ewiger Liebe“ oder „Ewig Dein“ oder so etwas hat man halt hinaufschreiben müssen mit den Blumen und das hat dann halt ein Bursche einem Mädchen, das er verehrt hat, geschenkt.

### Transkription Video Wachsziehen

ANDREA STEINWENDER

Sie sehen mich beim Wachsziehen, meine Kerzen werden alle per Hand gemacht, das ist eine Zugbank, die ist über 200 Jahre alt. Die Lebzelter und Wachszieher gibt es schon seit dem 12. Jahrhundert. Genauso mache ich meine Kerzen. Hier wird der sogenannte Vorzug gemacht, das ist der Anfang der Kerze, da wird der Docht durch ein heißes Wachsbad durchgezogen, dadurch bekommt er Schicht für Schicht wie ein Baum Jahresringe, eine gute Brennqualität. Hier sieht man auch, dass meine Kerzen nicht rein weiß sind, sondern ich habe da Bienenwachs dabei, das gibt eine gute

Brennqualität und riecht gut. Da muss man jetzt ganz gleichmäßig kurbeln, nicht zu schnell und nicht zu langsam, es darf auch nicht zu hart werden, auch nicht zu weich sein, das ist eine Arbeit, wo man sehr viel Gefühl haben muss. Das sieht sehr einfach aus, ist aber nicht so einfach.

### Transkription Video Kerzen tunken

ANDREA STEINWENDER

Die Kerze wird in das Bienenwachs eingetaucht, abgesetzt und herausgetan. Das wird zweimal hintereinander getunkt, damit die Farbe intensiver ist. Die Kerze wird bis zur Spitze ins Wachs getaucht, etwas abgesetzt und heraus. Das darf man nicht zu schnell machen, weil wenn es zu schnell ist, dann hat es Tropfen. Beim 2. Mal tunken wird die Kerze wieder bis zur Spitze ins Wachs getunkt, abgesetzt und danach gleich ins kalte Wasser gelegt, somit bekommt die Kerze einen schönen Glanz. Beim 2. Tunken ist die Farbe schon intensiver. Das Bienenwachs darf nicht zu heiß werden, weil sonst wird das Naturprodukt zerstört, Bienenwachs wird schon bei Körpertemperatur weich.

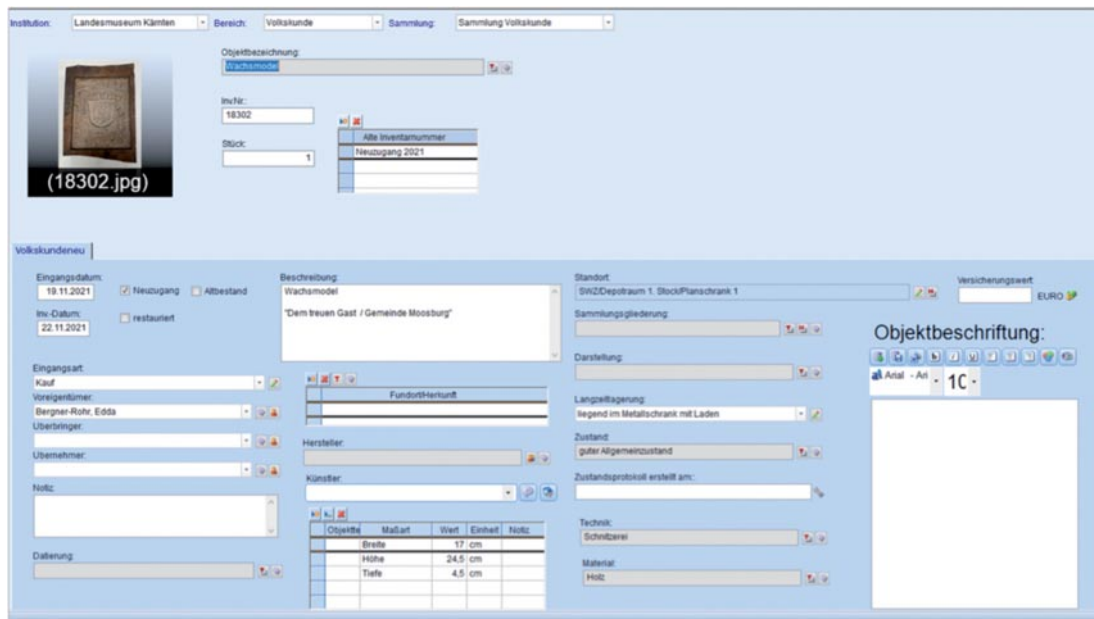


Abb. 3: Inventarisierung des Bestandes: Screenshot aus der IMDAS-Objektdatenbank zum Holzmodell in Abbildung 2. Aufn. LMK, A. Steinwender



## Ein Abriss zur Geschichte und Bedeutung des landschaftsprägenden Streuobstbaues in Kärnten<sup>1</sup>

Ein nachhaltiges Bepflanzungsprojekt der Kulturvermittlung im Freilichtmuseum Maria Saal

DR. ROLAND BÄCK

Bäuerliche Freilichtmuseen wie jenes in Maria Saal zeigen meist vorindustrielle Lebens- und Arbeitsweisen. Neben Ackerbau und Viehzucht stellten Gärten in vorindustriellen Wirtschaftsphasen eine Hauptnahrungsquelle der Bevölkerung dar. Man siedelte auf dem Lande, oft sogar außerhalb von Dauersiedlungsräumen, und betrieb Subsistenzwirtschaft. Der in Kärnten selten regelmäßig angelegte, sondern dem Landschaftsrelief angepasste, bäuerliche „Kraut“- oder „Wurzgarten“ war ein hofnaher und zum Schutz gegen Wildtiere immer umzäunter Nutz- und Heilpflanzengarten, wo Gemüse, Kräuter und Gewürze für den täglichen Küchenbedarf gezogen wurden. Der Garten ist als fester Bestandteil des Hofensembles anzusehen und darf niemals als dekorativer, von Haus, Stall und Scheune getrennter Bestandteil betrachtet werden. Obwohl im Vergleich zu essbaren Gewächsen eher spärlich vertreten, fand stets auch eine Anzahl von Blüten- und anderen Zierpflanzen ihren Platz in solchen Wirtschaftsgärten. Sie dienten dem Schmuck des Herrgottswinkels, eines Hofkreuzes, einer nahen Kapelle oder wurden an hohen Festtagen in die nächstgelegene Kirche getragen. Rein dekorativer Blumenschmuck fand sich an Bauernhöfen (wenn überhaupt) nur in sehr bescheidenem Umfang. Blumenschmuck galt nur dem Allerheiligsten. Das wird auch im Freilichtmuseum Maria Saal so gezeigt. Die typischerweise in einem der Eigenversorgung dienenden Garten gedeihenden Gemüsepflanzen und Kräuter waren wüchsige, widerstandsfähige, an das in der jeweili-

gen Lage vorherrschende Klima gut angepasste und selbst aussamende Arten. Sie konnten anders als modernes Hybridsaatgut eigenhändig gezogen und sortenrein immer weiter kultiviert werden. Heute stellt solches Saatgut wertvolles Kulturgut dar und kann beispielsweise auch bei einem jährlich im Museum stattfindenden Jungpflanzenmarkt (derzeit in Kooperation mit „Arche Noah“ und „Bio Austria“) erworben werden, womit sich ein Kreis wieder schließt. Bei größeren Höfen konnten Gärten manchmal beachtliche Ausmaße annehmen. Man war unabhängig von externen Saatgutproduzenten, wodurch traditionelle, über Jahrzehnte oder Jahrhunderte genutzte Bauerngärten manchmal sogar zu Refugien für heute selten gewordene Kulturpflanzen wurden, die aufgrund geänderter Ernährungsgewohnheiten oder durch den Verdrängungsdruck gärtnerischer Neuzüchtungen nur noch an solchen Stellen zu finden sind. Sie wurden einst über Generationen in der bäuerlichen Familie sowie unter Nachbarn weitergegeben und dadurch sortenmäßig erhalten<sup>2</sup>.

Neben Gemüsepflanzen und Heilkräutern hatten seit dem Mittelalter ebenso Obstgehölze ihren fixen Platz in Bauerngärten. Sie wurden durch Auslese, aber auch durch Veredelungstechniken vermehrt, erhalten und verbessert<sup>3</sup>. Obwohl Obstbäume – möglicherweise aufgrund der Selbstverständlichkeit ihres Vorhandenseins und da sie keine steuerliche Relevanz bei den jährlichen Naturalabgaben besaßen, im Gegensatz zum Wein, nur selten in spätmittelalterlich-frühneuzeitlichen Quellen genannt werden, ist ihre flächendeckende Kultivierung als gesichert anzunehmen. Unklar ist das tatsächliche Ausmaß der Obstkultur und ihre Bedeutung für die Ernährung der Bevölkerung in Form von Lager- und Dörrobst sowie Most. In einigen Fällen werden in bäuerlichen Inventaren in Ottmanach (Gemeinde Magdalensberg) Zwetschen, Holzäpfel und Kirschen explizit genannt<sup>4</sup>.



Abb. 1: Alter Kirschbaum beim Heiserstadel im Freilichtmuseum Maria Saal in Blüte. Aufn. M. Tschinder, privat

Insbesondere bei den Zwetschken und Pflaumen handelte es sich sicher nicht mehr um Wildobstsorten, sondern bereits um selektierte Kultursorten. Diese Halb-Wildpflaumen existierten in einer sehr großen Zahl an verschiedenen Typen<sup>5</sup>. Während in kleineren Gärten meist nur einzelne, im Kronenwuchs nicht zu ausladende, Obstbäume Platz fanden, gab es in Gestalt des reinen Obstgartens aber auch eine Erweiterungsmöglichkeit des klassischen Gemüsegartens. Da Obstbäume im Winter gerne von Wild verbissen werden, war – wie bei den „Wurzgärten“ – auch in diesem Fall eine

Einfriedung oder zumindest eine hofnahe Pflanzung ratsam<sup>6</sup>. Man bedenke, welchen Aufwand das in Zeiten bedeutete, in denen Drahtgitter käuflich nicht erwerbbar oder zu kostspielig waren. Bei den Sorten wurde weniger Wert auf Geschmack und Größe der Früchte als auf deren Lagerfähigkeit gelegt. Außerdem erzeugte man in nahezu jedem bäuerlichen Haushalt Dörrobst, wie uns die früher flächendeckend vorhandenen Dörrhütten zeigen. Eine solche ist, übertragen aus Penk bei Völkermarkt, auch am Gelände des Freilichtmuseums vorhanden und veranschaulicht die Haltbarmachung



von Obst durch Dörren. In derartigen Vorrichtungen wurde etwa auch die kaum mehr bekannte Sorte „Salzburger Birne“ aus dem Liesertal getrocknet. Die fein gemahlene Kletzen dienten ungezuckert als Fülle für den Kärntner Reindling. Aus den Ratsprotokollen von St. Andrä im Lavanttal wissen wir außerdem von Mostwirten, die im Vorort Blaiken angesiedelt waren<sup>7</sup>. Kleinere Quetsch- und Pressvorrichtungen gab es bei vielen Häusern. Das Messnerhaus im Freilichtmuseum (derzeit als Gaststätte „Motschenke“ in Pacht geführt) ist ein anschauliches Beispiel dafür.

Während sich im Ackerbau und der Viehzucht an der Wende vom 18. zum 19. Jahrhundert durch staatlich initiierte Bemühungen auch in Kärnten ein stetiger Wandel in Bezug auf gängige Feldfrüchte, die Einführung neuer Sorten und Feldfrüchte (Mais), die Bearbeitungsintervalle und Bearbeitungstechniken der Felder sowie mit der Sommerstallfütterung auch in der Viehhaltung vollzog, blieben die Kleingärten von einer ähnlichen Entwicklung ausgenommen<sup>8</sup>. Im Gegenteil, in den Bauergärten wurden gut an die örtlichen Wachstumsbedingungen angepasste Arten und Sorten bewahrt, die andernorts bereits durch ertragreichere, aber mitunter auch gegen Frost und Krankheiten empfindlichere Pflanzen abgelöst wurden. Mit Ausnahme der in Mitteleuropa zunächst als Rarität geltenden Kartoffel hielten kaum neue Gartenfrüchte Einzug in die bäuerlichen Gärten. Erdäpfel wurden in Kärnten vor den großen Hungersnöten zu Beginn des 19. Jahrhunderts meist noch als Schweinefutter angesehen<sup>9</sup>. Man stand Neuerungen, die den täglichen Speiseplan betreffen, skeptisch gegenüber, wenn sie sich zu rasch vollzogen und von „außen“ kamen.

Das traf in vergleichbarer Weise auch auf den Obst- und in geringerem Maße auf den Weinbau zu. Die Vereinigung der „Kärntner Ackerbaugesellschaft“ zeigte im letzten Drittel des 18. und am Beginn des

19. Jahrhunderts noch wenig Interesse an obstbautechnischen Initiativen. Erst später gewann das Thema in Fachkreisen an Attraktivität<sup>10</sup>. Im oberen Lavanttal war darüber hinaus noch immer ein starker Einfluss aus dem Bistum Bamberg feststellbar, da dieses bis 1796 noch regelmäßig Baumschulware nach Wolfsberg lieferte und dort zum Verkauf anbot.<sup>11</sup> Einzig die Freiherren von Herbert förderten aus Eigeninitiative den großflächigen Anbau von Obst im Lavanttal, wo sich aufgrund des dort dafür idealen Klimas bereits Ende des 18. Jahrhunderts eine zunehmende Konzentration auf intensiveren Anbau abzuzeichnen begann. Diese Pflanzungen dienten jedoch weniger der Produktion von großfruchtigem Tafelobst, für das es zu dieser Zeit keine raschen Transportmöglichkeiten und daher kaum adäquate Absatzmärkte gab. Vielmehr setzte Franz Paul von Herbert das gesammelte Wirtschaftsobst zur Produktion von Essig ein, der in seiner 1792 gegründeten Wolfsberger Fabrik zur Produktion von „Bleiweiß“ benötigt wurde. Da die von ihm dafür eigens angekaufte und mit Tausenden Obstbäumen bepflanzte landwirtschaftliche Realität nicht groß genug war und die Erträge dem Wachstum der Bäume entsprechend nur langsam stiegen, kaufte er stets Obst von Bauern aus der Umgebung dazu, für die diese Absatzmöglichkeit einen willkommenen Nebenerwerb bedeutete, der sie zur Ausweitung des Obstanbaues animierte<sup>12</sup>. Das Lavanttal wird im Kärntner Freilichtmuseum durch das Haus vlg. Kogelnik repräsentiert – bis vor kurzem noch ohne Obstpflanzungen. Ab dem späten 18. Jh. kann man im Lavanttal von klassischem Streuobstbau sprechen, da die Bauern ackerbaulich nur mehr schwer bearbeitbare Flächen, auf denen auch kein Wein gedieh, mit Obstbäumen bepflanzten. Obstbäume wurden landschaftsprägend. Die Wiesen unter den Hochstämmen wurden häufig gemäht oder beweidet, wodurch eine gemischte Nutzung üblich wurde<sup>13</sup>.



Abb. 2: Neupflanzung eines Birnbaumes der Tafelbirnensorte „Abate fetel“ beim Lavanttalerhaus im Freilichtmuseum Maria Saal. Aufn. M. Tschinder, privat

Bereits im Mittelalter, insbesondere jedoch in der Neuzeit, muss bei der historiografischen Betrachtung zwischen bäuerlichem Obstbau und der Obstkultur in Klostergärten und sog. „Baumgärten“ in den ausgedehnten Gartenanlagen des Adels unterschieden werden. Während sich im bäuerlichen Bereich die zur Verfügung stehenden Quellen für diese Epochen in Schweigen hüllen und nur sehr lückenhafte Informationen über den Stand und die Entwicklung vorliegen, sind wir für das 17. und 18. Jahrhundert besser informiert<sup>14</sup>. Den Weinbau betreffend gibt es aber bereits früher quellenbasierte Hinweise auf dessen Verbreitung, da sich um den Anbau von Wein häufig Rechtsstreitigkeiten

ergaben, die urkundlichen Niederschlag fanden<sup>15</sup>.

Klöster und Schlösser wiesen abhängig von der Flächenausdehnung und der Höhenlage häufig mehrere Gartentypen zugleich auf. Eine solche funktionelle Trennung von Nutz- und „Lustgarten“ nannte schon um das Jahr 1260 Albertus Magnus in seinem Werk „Historia naturalis“. Dennoch verschmolzen in beiden Gartentypen Ästhetik und Nützlichkeit miteinander. Bäume wurden im Mittelalter neben ihrem Fruchtnutzen aber auch als Symbolträger betrachtet und „gute“ von „bösen“ unterschieden. So galt der Schatten der



bitter schmeckenden „Welschnuss“ (= Walnuss, die Bezeichnung „welsch“ weist auf den südlichen Ursprung hin) beispielsweise als Ursache für Schwächezustände. Die medizinischen Wirkungen von Gartenpflanzen standen im Vordergrund<sup>16</sup>. Klöster wie das Zisterzienserstift Viktring entwickelten sich zu wichtigen Zentren landwirtschaftlichen Wissens, wozu auch die Vermehrung und Veredelung von Obst zählte. Dieses Wissen brachten die Zisterzienser aus Frankreich mit<sup>17</sup>.

Obst wurde während des Mittelalters aber auch im städtischen Bereich gezogen. Da die Kärntner Städte des Hoch- und Spätmittelalters alle „Ackerbürgerstädte“ waren, besaßen viele Familien kleine Küchengärten in den Hinterhöfen und meist auch einen größeren Garten oder Acker in der Vorstadt, wo auch für Obstpflanzungen Platz war. Paolo Santonino, der Sekretär des Patriarchen von Aquileia, berichtet in seinen Tagebüchern während seiner Reise durch Kärnten als Begleiter des Bischofs Pietro von Caorle immer wieder von Tafelobst, welches ihm bei Gastmählern als Nachspeise gereicht wurde, unter anderem von Birnen und Nüssen sowie den Obstgärten in Villach<sup>18</sup>.

Mit der Wiederentdeckung der Antike und dem Fortschritt in den Naturwissenschaften erhielten Gärten im Zeitalter der Renaissance und des Manierismus neue Formen und Funktionen. Der Garten wurde als eigenständiges Objekt Bestandteil repräsentativer Architektur, blieb aber trotzdem noch landwirtschaftlich orientiert<sup>19</sup>. Für das 17. Jahrhundert sind wir für den Raum Kärnten durch die grafischen Darstellungen in der „Khevenhüller-Chronik“ (um 1620) und Johann Weichard Valvasors in seiner „Topographia Archiducatus Carinthiae“ (um 1680) gut über die bei den hierzulande einst vorhandenen Obstgärten der Stifte, Schlösser und Edelsitze informiert. Bäuerliche Gärten wiesen diese Vielfalt nicht auf.

Während viele dieser Obstgärten, wie zum Beispiel bei Schloss Hollenburg, in der ersten Hälfte des 18. Jahrhunderts verwilderten und zu ertragreicheren Wiesen umgestaltet wurden, besaß das Barockschloss Ebenthal inmitten seiner weitläufigen Anlagen einen solchen, der nicht nur gestalterisch integriert war, sondern auch von Besuchern gelobt wurde<sup>20</sup>.

Im 18. Jahrhundert entwickelten sich der adelige und der bäuerliche Obstbau in Kärnten völlig unterschiedlich. Während in den Gärten der Stadtbürger und in den Bauerngärten auf dem Lande bis auf wenige Ausnahmen eine Stagnation des Obstbaues feststellbar ist, erreichte die Obstbaumzucht und die Kunst des Obstbaumveredelns in einigen Gutsbetrieben einen Höhepunkt. Durch den Landesverweser Joseph Graf von Gaisruck, der auf seinem Landgut Mayerhofen bei Friesach einen großen Barockgarten mit einer eigenen Obstzucht besaß, liegt der historischen und naturwissenschaftlichen Landesgeschichte ein Hauptquellenwerk zum neuzeitlichen Gemüse- und Obstbau sowie der Kultur exotischer Pflanzen vor<sup>21</sup>. Dieses wird in der Kärntner Landesbibliothek am Landesmuseum für Kärnten verwahrt. In einer mit eigenen, aquarellierten Zeichnungen versehenen Handschrift sammelte der vom Gartenbau euphorisch begeisterte Adelige das gärtnerische Wissen seiner Zeit und kombinierte es mit eigenen Erfahrungen, wobei es jedoch allein aufgrund der Fülle an beschriebenen Sorten nahezu unmöglich ist, dass Gaisruck sie um 1750 alle auch selbst in seiner Sammlung hatte“. Für die Geschichte des Obstbaues bietet es neben der Vorstellung einzelner zu seiner Entstehungszeit favorisierter Sorten von Äpfeln, Birnen, Zwetschken, Nüssen und vielem mehr auch einen Überblick über den gärtnerischen Anbau von Beerenobst wie zum Beispiel Himbeeren, Ribiseln und Stachelbeeren<sup>22</sup>. Darüber hinaus wird man über unterschiedliche Kultur- und Veredelungsmethoden informiert<sup>23</sup>. Abgerundet

werden die Schilderungen von Vorschlägen zur Anlage und Gestaltungsvarianten von Obstgärten<sup>24</sup> sowie Darstellungen von einfachen, saisonal auf- und wieder abbaubaren Gewächshäusern aus vorgefertigten Holz-Glas-Elementen<sup>25</sup>, die ein teures Glashaus ersetzen.

Ein wesentlicher und für Ungunstlagen relevanter Punkt bei der Arten- und Sortenwahl war die Frosthärte. Darum wurden in der Regel Apfel-, Birn-, Zwetschken- und Kirschbäume bevorzugt. Weichsel-, Marillen- und Quittensetzlinge, die teuer gekauft und importiert werden mussten, waren im Klima des 18. Jahrhunderts bereits empfindlicher. Pfirsiche wurden in für den Weinbau geeigneten Gunstlagen versuchsweise an südseitig ausgerichteten Garten- oder Gebäudemauern am Spalier gezogen, andernorts aber als Kübelpflanze behandelt und im Winter in einem temperiert beheizten Gewächshaus aufgestellt. Unter den ersten Bäumen dieser Art in Kärnten befanden sich jene im Garten des Palais der Erzherzogin Marianne in Klagenfurt<sup>26</sup>. Neben Pfirsichen wurden aber auch andere Obstsorten und vor allem Weintrauben gerne in Kübeln gezogen, da man durch unterschiedlich sonnige bzw. schattige Standorte und veränderte Pflege (Kühlstellen, Dunkelstellen, verminderte Wassergaben oder das Gegenteil) den Reifezeitpunkt der Früchte beschleunigen oder verzögern konnte. In der Küche des Hochadels standen so stets Tafelfrüchte „contré saison“ zur Verfügung, wovon man in bäuerlichen Haushalten jedenfalls keine Vorstellung hatte<sup>27</sup>.

Die „Napoleonischen Kriege“ bedeuteten einen entscheidenden Einschnitt für die Obstkultur in Kärnten. Das versuchte die Kärntner „Landwirtschaftsgesellschaft“, die sich am Beginn des 19. Jahrhunderts als Beratungs- und Förderinstitution wieder reorganisiert hatte, mit entsprechenden Initiativen zu ändern. 1830 äußerte sich der Direktor der Gesellschaft, der Gurker Fürstbischof Georg Mayr,

dazu: „Die Obstkultur, mehr geachtet in neuester Zeit, hat kaum noch die Ausdehnung einer früheren fleißigen Vorzeit erhalten, deren Wirken wir noch in den verödeten Gärten manchen alten Schlosses erkennen“<sup>28</sup>. In einzelnen Regionen hatte der Obstbau aber entgegen allen Widrigkeiten trotzdem eine gute Basis gefunden, auf der neue Programme zu dessen Ausweitung aufbauen konnten: „Die Bürger betreiben auf dem die Stadt umgebenden erträglichen Getreideboden eine nicht unbeträchtliche Landwirtschaft; die Obstzucht ist sehr veredelt, und unter den Gartengewächsen zeichnet sich der Spargel von besonderer Güte aus“<sup>29</sup>, schrieb Heinrich Hermann 1826 in der „Kaerntnerischen Zeitschrift“ über die Topographie von St. Veit an der Glan. Anders im Gurktal, wo das anlässlich einer Studienreise über den Zustand der Landwirtschaft mehr als ein Jahrzehnt zuvor abgegebene Urteil des Agrarwissenschaftlers Johann Burger die Obstkultur betreffend weniger gut ausgefallen war: „Fast alles Obst kömmt hier noch gut fort, wie man allenthalben sieht, indessen wird nur wenig cultivirt“<sup>30</sup>. Das zu verbessern und der Bauernschaft dadurch ein zusätzliches ökonomisches Standbein zu ermöglichen, darauf zielten die Initiativen der „Landwirtschaftsgesellschaft“ unter deren Kanzler Mathias Achatzel im Vormärz ab. Das Hauptaugenmerk lag dabei auf der Gründung einer Musterobstbauschule, die Edelreiser produzieren und an die Bauern im Lande kostengünstig weitergeben sollte.<sup>31</sup> Der Erfolg blieb nicht aus. 1827 wurden im Villacher Kreis 2.668 Wildlinge und ebenso viele veredelte Obstbäume gepflanzt. 1829 folgten im Klagenfurter Kreis 24.644 neu gesetzte Triebe aus Sämlingszucht und 7.186 veredelte Bäume<sup>32</sup>. Einer der Vorreiter auf dem Gebiet des Obstbaues war der Hofrichter von Ossiach, der auf den ehemaligen Stiftsgründen bereits um 1800 einen Obstgarten angelegt hatte, welcher durch mehr als zwanzig Jahre Wachstumsvorsprung bereits einen respektablen Fruchtertrag an Äpfeln, Birnen, Zwetschken, Pfirsichen, Quitten, Kirschen und Weichseln lieferte.<sup>33</sup>





1826 wurde am Südhang des Hollenburger Schlossberges, vermutlich auf Empfehlung des mit dem Grafen Dietrichstein bekannten Ackerbaugesellschafts-Kanzlers Professor Mathias Achatzel, der im Jahrhundert davor zugrunde gegangene Weinbau wiederbelebt und im Zuge einer großzügigen Revitalisierung der historischen Gartenanlagen auch ein neuer Obstgarten angelegt, der in Form eines „Zwetschkenwäldchens“ auch bewusst als Gestaltungselement verwendet wurde. Gruppenpflanzungen von robusten Hauszwetschken finden sich nicht nur bei fast allen bäuerlichen Gehöften, sondern heute auch im Freilichtmuseum nahe der Rosentaler Häusergruppe. Garten, Brunnen und Zwetschkenwald gehören im Museum somit architektonisch zum Hofensemble. Als Neuerung galt auf der Hollenburg ein sogenannter „Nussgarten“ mit einem Besatz von Walnüssen und Edelkastanien<sup>34</sup>. Durch das „Pelzen“ (= Veredeln) war eine sortenreine Vermehrung von Edelobst, die jede Veränderung der Sorteneigenschaften ausschloss, garantiert. Der mit 116 verschiedenen Sorten extrem vielfältige Weingarten, aus dem Setzlinge auch in andere Gärten verkauft wurden, hatte in erster Linie die Aufgabe, Tafeltrauben für die herrschaftliche Familie und etwas eigenen Tafelwein zu produzieren.

In vielen Volksschulen und in den Pfarrgärten engagierter Landgeistlicher – darunter auch evangelische Pastoren – wurden ab 1850 kleine Obstgärten mit daran angeschlossenen Lehrgärten angelegt, in denen die Schüler im Rahmen des landwirtschaftlichen Grundschulunterrichtes in der Pflege und Vermehrung von Obstgehölzen unterrichtet werden konnten. 1872 wurde in Ehrenhausen bei Klagenfurt die erste Landesbauschule eröffnet, um den gesteigerten Bedarf an Setzlingen und Pfropfreisern zu decken.<sup>35</sup> Obstkulturwissen galt als erstrebenswertes Allgemeinwissen, während es heute Expertenwissen darstellt. Allerdings ist derzeit auch wieder deutlich

eine Gegenbewegung zum Digitalisierungs- und Automatisierungstrend erkennbar, wo altes Gartenwissen und Selbstversorgung wieder eine neue Rolle spielen. Zahlreiche TV-Dokumentationen zeugen davon.

Über Anregungen der Lehrer, Pfarrer, der Stiftsgärtner des Benediktinerstiftes St. Paul im Lavanttal und durch die unermüdliche, langjährige Tätigkeit von „pomologischen Wanderlehrern“ entstanden ab etwa 1880 landesweit flächendeckend Obstgärten, die zum Teil noch heute den Grundstock des Kärntner Streuobstbaues darstellen. Hochstämmige, meist nur wenig oder gar nicht geschnittene Bäume, prägen dabei das Landschaftsbild. Dieser leider stark überalterte Obstbestand abseits moderner Plantagenkulturen setzt sich aktuell aus ca. 50 % Äpfeln, 20 % Birnen – der Rest aus Steinobst und Walnüssen – zusammen, unter denen jedoch fast ausschließlich das Sortiment der Mostbirnen einen hohen Anteil der einst in Kärnten autochthon verbreiteten Sorten bewahren konnte. Nur mehr 10 von 150 Apfelsorten sind Vertreter historischer Sorten. Unter den heute gängigen Tafelbirnen befindet sich sogar keine alte Obstsorte mehr, womit auch ein Stück Kulturgut aus dem Landschaftsbild verschwand<sup>36</sup>. Alte Obstsorten sind jedoch wieder im Kommen.

Was bedeutet diese Tradition und neue „back to the roots“-Trends jedoch für das Kärntner Freilichtmuseum Maria Saal? Das Freilichtmuseum wurde 1972, vor 50 Jahren, von seinem älteren Standort am Klagenfurter Kreuzberg in das damals ländlich geprägte Maria Saal verlegt und auf vier verschiedenen Ebenen in einem reich gegliederten, terrasierten Hanggelände angelegt. Das Areal war damals größtenteils mit Fichten bewachsen, weite Teile jedoch Wiesengelände. Der erwünschte Bewuchs zwischen den Objekten soll den Eindruck von einzelnstehenden Gehöften verstärken (Maria Saal ist kein Museumsdorf, sondern die Objekte

repräsentieren die Täler Kärntens). Die Bepflanzung hat sich in den letzten 15 Jahren stark geändert. Die hohen Bäume mussten teilweise aus Sicherheitsgründen entfernt werden, teilweise musste einem starken Borkenkäferbefall Einhalt geboten werden. Die Beschattung wirkte sich außerdem negativ auf das Dachmaterial einzelner Häuser aus. Im Anschluss an die Rodungen entwickelte sich ein für Tallagen typischer, natürlicher Laubmischwald vor allem aus Eichen, Hainbuchen, Traubenkirschen und Haseln, der mit einzelnen Fichten und Föhren durchsetzt ist. Die früher erwünschte freie Sicht über das Zollfeld wird heute von einem Laubwaldgürtel behindert, bietet jedoch andererseits einen willkommenen Sichtschutz zu dem neu entwickelten, aber optisch störenden Gewerbegebiet zwischen Eisenbahntrasse und Schnellstraße.

Am Gelände waren immer wieder Hausgärten angelegt worden, die jedoch manchmal auch wieder aufgegeben oder in Abständen reaktiviert wurden. Einer der ältesten ist jener bei der Rosentaler Hausgruppe direkt im Eingangsbereich. Heute weist das Areal vier Gärten und einen Wirtschaftsacker auf, die jeweils thematisch ausgerichtet sind: ein Gemüsegarten „alte Welt“ (Urchhaus), ein moderner Gemüsegarten „neue Welt“ (Bodnerhaus), ein Kräutergarten nach karolingischem Prinzip (Hanebauerhaus), ein Apothekergarten (Kramerhaus). Der Acker wurde auf Initiative der Kulturvermittlung 2020 neu angelegt und dient dem Anbau von Erdäpfeln, Getreide und Flachs, die wie das Gemüse und die Kräuter in Workshops mit Schulklassen verarbeitet werden. Bis auf wenige Zwetschken beim Urchhaus und eine Kirsche sowie einen Apfelbaum beim Kramerhaus war im Freilichtmuseum jedoch kein Obstgarten (mehr) vorhanden.

Auf Initiative der Abteilung für Vermittlung (Dr. Roland Bäck) wurde 2020 ein neues Bepflanzungsprojekt in enger Abstimmung mit der Abteilung für



**Abb. 3:** Neupflanzung einer „Weinbirne“, auch „Kärntner Speckbirne“ genannt, auf der Böschung unter dem Skorjanzstadel durch Roland Bäck. Aufn. LMK, B. Pilgram

**Abb. 4:** Neupflanzung eines Apfelbaumes der Sorte „Steirische Schafnase“ hinter der Badstube durch Barbara Pilgram. Aufn. LMK, R. Bäck



Volkskunde bzw. der Standortleitung (Dr. Heimo Schinnerl) gestartet und einerseits wieder regionstypische Baumarten, die zu den Höfen passen (z. B. Zirben beim Bodnerhof aus St. Oswald bei Bad Kleinkirchheim) gepflanzt. Die ursprüngliche Idee der Gründergeneration des Museums, in diesem Sinne auch ganze Klimazonen bzw. unterschiedliche Höhenlagen nachvollziehbar zu machen, ließ sich jedoch aufgrund verschiedener Standortprobleme sowie der teils schlechten, felsigen und trockenen Bodenverhältnisse, nicht verwirklichen. In völligen Ungunstlagen wurde daher auf einheimische Beerensträucher wie zum Beispiel den Schlehdorn oder Weißdorn zurückgegriffen.

Andererseits wurden vor allem im Bereich des Lavanttaler Hauses vgl. Kogelnik Obstbäume gepflanzt, die das Erscheinungsbild des Gehöftes unterstreichen sollen. Die Baumpflanzungen werden auch im Rahmen des waldpädagogischen Programmes im Freilichtmuseum thematisiert und wirken dadurch unmittelbar in die Vermittlungsebene des Museums hinein. Die Vermittlung greift dabei auch wieder den Grundgedanken des einst vorhandenen Waldlehrpfades auf.

Soweit dies möglich war, wurde dabei auf nur mehr unter größten Bemühungen verfügbare, altüberlieferte Sorten und Hochstammveredelungen zurückgegriffen, die ihre volle Wirkung allerdings erst in einigen Jahrzehnten erreichen werden. So war etwa die „Salzburger Birne“ bereits vor 1700 bekannt und, obwohl ursprünglich aus Salzburg stammend, auch in Oberkärnten verbreitet. Diese als „Zuckerbirne“ bekannte erhaltenswerte Kultur-

sorte wächst auch in rauen Gebirgslagen und wurde als Ersatz für Zucker und Zimt verwendet, was auch auf kleinen, an den Bäumen angebrachten Texttafeln, erklärt wird. Eine andere seltene Sorte ist die Weinbirne, die auch „Kärntner Speckbirne“ genannt wird. Sie stammt aus unserem Bundesland und ist mindestens seit 1888 als charakteristische Most- und Dörrbirne überliefert. Für den Bereich der Apfelsorten kann stellvertretend der weithin bekannte „Lavanttaler Bananapfel“ genannt werden, der seit 1882 bei uns verbreitet ist. Dieser ursprünglich in den USA als „American Mother“ kultivierte Apfel wurde im 19. Jahrhundert nach Wolfsberg eingeführt und ist seitdem durch seinen an Bananen erinnernden Geschmack als „Lavanttaler Banane“ berühmt geworden. Bei den Pflanzungen waren zahlreiche Einschränkungen zu berücksichtigen. Als erstes durften keine Fassaden bepflanzt oder die Bäume zu nahe an die Gebäude gesetzt werden, wobei die Abschätzung der Kronenentwicklung in zwanzig bis dreißig Jahren eine Rolle spielt. Zum zweiten mussten Zufahrtswege und Veranstaltungsflächen freigehalten werden. Drittens sollte später möglicherweise herumliegendes Fallobst nicht Wege oder Spielflächen für Kinder beeinträchtigen. Außerdem galt es widrige Bodenverhältnisse zu umgehen. Die bestmöglich entsprechenden Standorte konnten nach vielen Begehungen im Jahreslauf gefunden werden. Das Projekt wird nach Maßgabe der Möglichkeiten in den nächsten Jahren weitergeführt und ist als langfristiges, ergänzendes Gestaltungselement im Freilichtmuseum zu sehen. Spätere Generationen mögen lange an den Blüten und Früchten der Obstbäume Freude haben!

---

#### ANMERKUNGEN

1 Der vorliegende Beitrag erschien in geänderter Fassung und mit anderer Schwerpunktsetzung ursprünglich in: Barbara Felsner (Hg.), Archivwissen schafft Geschichte: Festschrift für

Wilhelm Wadl zum 60. Geburtstag (Klagenfurt 2014), 279–292.

2 Gerfried Horand Leute, Der Kärntner Bauerngarten – ein

- besonderer Hort für Pflanzenschätze aus längst vergangenen Zeiten, in: Die Kärntner Landsmannschaft. Kultur, Land, Menschen: Beiträge zu Volkskunde, Geschichte, Gesellschaft und Naturkunde 5/6 (2013), S. 20–22.
- 3 Franz Glaser/Sabine Schretter, Antikes Wirtschaftsleben auf dem Boden Kärntens, in: Gesellschaft für Wirtschaftsdocumentationen (Hrsg.), Kärntner Landeswirtschaftschronik. Kärnten – Wirtschaft im Wandel der Zeit. Wien [1992], S. I/11–I/78, hier: I/17.
- 4 Wilhelm Wadl, Die Wirtschaft, in: Wilhelm Wadl (Hrsg.), Magdalensberg: Natur – Geschichte – Gegenwart – Gemeindechronik. Klagenfurt 2009, S. 109–134, hier: S. 119.
- 5 Bernd Kajtna, Pflaumenverwandschaft, in: Ursprung und Verwandlung. Das Rätsel der Kulturwerdung unserer Nutzpflanzen am Beispiel von Weizen, Karotte, Rübe und Mangold, Salat, Zwetschke und Pflaume (= Arche Noah Pflanzenpfade), hrsg. Arche Noah. Schiltern 2002, S. 41–45, hier: S. 44f.
- 6 Vgl. Leute, Kärntner Bauergärten (wie Anm. 1), S. 22.
- 7 Franz C. Keller, Das Lavanttal. Ein monographischer Beitrag zur Heimatkunde. Wolfsberg 1902, S. 122, zit. n. Siegfried Quendler/Katharina Dianat/Erwin Gartner, Handbuch zum Obst- und Weinbau in Kärnten. St. Andrä im Lavanttal 2008, S. 9/3f.
- 8 Roland Bäck, Die Kärntner „Ackerbaugesellschaft“ von ihrer Gründung 1764 bis zur Grundentlastung 1848. Eine frühbürgerliche Vereinigung als ökonomisches Modernisierungsinstrument. Phil. Dipl.arb., Klagenfurt 2005, S. 37–54.
- 9 Wilhelm Wadl, Türkensterz und Erdäpfel – der Krieg als Motor der Ernährungsinnovation, in: Claudia Fräss-Ehrfeld (Hrsg.), Napoleon und seine Zeit Kärnten – Innerösterreich – Illyrien (= Archiv für Vaterländische Geschichte und Topographie 96). Klagenfurt 2009, S. 335–352, hier: S. 346.
- 10 Bäck, Kärntner „Ackerbaugesellschaft“ (wie Anm. 4), S. 89ff.
- 11 Quendler/Dianat/Gartner, Handbuch Obstbau, S. 9/4.
- 12 Thomas Zeloth, „Paradies Kärntens“ und „Metal Valley“. Industrielle Entwicklung des Lavanttals, in: Bulletin des Geschichtsvereines für Kärnten 1 (2008), S. 32–40, hier: S. 32.
- 13 Quendler/Dianat/Gartner, Handbuch Obstbau, S. 9/5.
- 14 Vgl. Roland Bäck, „Pomonens schönster Tempel“. Geschichtliches zum Wein- und Obstbau in Kärnten, in: Bulletin des Geschichtsvereines für Kärnten 1 (2008), S. 51–54, hier: S. 51.
- 15 Geschichtliches über St. Georgen am Längsee, bearbeitet von Christine Tropper mit Unterstützung von Wilhelm Deuer, Wilhelm Wadl und Eveline Webering (= Ausstellungskatalog des Kärntner Landesarchivs 11). Klagenfurt 2003, S. 52; zum Thema „Weinbau in Kärnten“ allgemein vgl. u.a. Thomas Zeloth, Geschichte des Weinbaus in Kärnten, in: Siegfried Quendler/Katharina Dianat/Erwin Gartner, Handbuch zum Obst- und Weinbau in Kärnten. St. Andrä im Lavanttal 2008, S. 9/1–S. 9/16.
- 16 Géza Hajós, Denkmalschutz und Öffentlichkeit. Zwischen Kunst, Kultur und Natur: Ausgewählte Schriften zur Denkmaltheorie und Kulturgeschichte 1981–2002 (= Historisch-anthropologische Studien 19). Frankfurt am Main et al. 2005, S. 237 u. S. 240.
- 17 Helmut Zwander, Die Gartenanlagen des Gymnasiums Viktring vom Klostergarten über die Morosche Gartenpracht bis zum Schulpark, in: Stift Viktring 1142–1992. Festschrift zum 850. Jahrestag der Klostergründung, hrsg. Festausschuß 850 Jahre Stift Viktring. Klagenfurt 1992, S. 115–131, hier: S. 115.
- 18 Die Reisetagebücher des Paolo Santonino 1485–1487. Aus dem Lateinischen übertragen von Rudolf Egger. Klagenfurt 1947, Reprint 1988, S. 101; vgl. Claudia Fräss-Ehrfeld, Geschichte Kärntens, Bd. 1: Das Mittelalter. Klagenfurt 2005, S. 554.
- 19 Hajos, Denkmalschutz und Öffentlichkeit, S. 240f.
- 20 Heidi Rogy, Tourismus in Kärnten. Von der Bildungsreise zum Massentourismus (18.–20. Jahrhundert) (= Archiv für Vaterländische Geschichte und Topographie 87). Klagenfurt 2002, S. 66; vgl. Kärntner Landesarchiv Klagenfurt (KLA), Karten und Pläne, Planmappe von Schloss und Garten Ebenthal.
- 21 Kärntner Landesbibliothek Klagenfurt (KLB), Der Adellichen Carentherischen Landt-Lust oder des in seinen Landt-Leben Vergnuegten Edlmans Dritter Theill [...], Handschrift dat. 1750, Hs. II 322.
- 22 KLB, Der Adellichen Carentherischen Landt-Lust, Hs. II 322, fol. 291–295, 301, 304 u. 311.
- 23 Ebd., fol. 317.
- 24 Ebd., fol. 319, Tab. V.
- 25 Ebd., fol. 253.
- 26 Marianne Klemun, Von „Kafferbäumen, Pfersichbaum und Aloe“ im „Erzherzoglichen Hofgarten“ Maria Annas zu Klagenfurt, in: Wulfenia – Mitteilungen des Kärntner Botanikzentrums Klagenfurt 5 (1998), S. 19 u. S. 27.



- 27 KLA, Fideikommissarchiv Dietrichstein, Herrschaft Hollenburg, Sch. Nr. 21, Fasz. XXI, Garten- und Gewächshausinventar dat. 27.9.1817, unfol.; vgl. Roland Bäck, Dattel, Katzenkraut und Kaktus. Die Neuanlage des Schlossgartens auf der Hollenburg unter Graf Johann Duklas von Dietrichstein in den Jahren 1815 bis 1845, in: Carinthia I 199 (2009), S. 445–465, hier: S. 451.
- 28 Georg Mayr, Antrittsrede. Gehalten von dem Direktor der k.k. Gesellschaft zur Beförderung der Landwirtschaft und Industrie in Kärnten, Georg Mayr, Fürstbischof von Gurk, bei Eröffnung der Sitzung den 14. Jänner 1830, in: Blätter für Landwirtschaft und Industrie 1 (1831), S. 25–29, hier: S. 27.
- 29 Heinrich Hermann, St. Veit, die alte Hauptstadt Kaerntens. Historisch und topographisch dargestellt, in: Simon Martin Mayer, Kaerntnerische Zeitschrift. In Verbindung mit seinen Freunden herausgegeben und Seiner Excellenz, dem Hochgebornen Herrn Maria Hieronimus, Grafen von Platz [...] ehrfurchtsvoll gewidmet, Bd. 5. Klagenfurt 1826, S. 59–S. 184, hier: S. 169.
- 30 Johann Burger, Landwirtschaftliche Bemerkungen auf einer Reise von Klagenfurt durch das Gurkthal nach Kleinkirchheim, Feldkirchen und zurück im August 1809, in: Carinthia I, Nr. 6 (1813), o.S.
- 31 Bäck, Kärntner „Ackerbaugesellschaft“, 90.
- 32 Ulrich Lanner, Zwischen Selbstversorgung und Marktorientierung. Der Agrarunternehmer Thaddäus von Lanner und die Anfänge der industrialisierten Landwirtschaft in Kärnten (1750–1850). Phil. Dipl.arb., Salzburg 2002, S. 112; vgl. Bäck, Kärntner „Ackerbaugesellschaft“, S. 91.
- 33 Wilhelm Wadl, Die Grundherrschaft des Stiftes Ossiach, in: Wilhelm Wadl (Hrsg.), Ossiach. Natur – Geschichte – Kultur. Gemeindechronik. Klagenfurt am Wörthersee 2012, S. 57 – S. 70, hier: S. 67.
- 34 Bäck, Dattel, Katzenkraut und Kaktus, S. 452f.
- 35 Bäck, Pomonens schönster Tempel, S. 53; Quendler/Dianat/Gartner, Handbuch Obstbau, S. 9/8f.
- 36 Quendler/Dianat/Gartner, Handbuch Obstbau, S. 1/1f.

# ZOBODAT - [www.zobodat.at](http://www.zobodat.at)

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Rudolfinum- Jahrbuch des Landesmuseums für Kärnten](#)

Jahr/Year: 2022

Band/Volume: [2021](#)

Autor(en)/Author(s): Bäck Roland, Steinwender Andrea

Artikel/Article: [Übernahme der ehemaligen Kerzenmanufaktur LILLO Kerzen aus Moosburg in die volkskundliche Sammlung des Landesmuseums für Kärnten Transkription Interview Edda Bergner-Rohr, 12.01.2022, Gradenegg 17, 9062 Moosburg 231-248](#)