



Brauchtum zum Ausprobieren

Rund um das Osterfest wird Traditionspflege auf dem Landgut Moserhof groß geschrieben. Egal ob Eierfärben, Backen oder Kochen typischer Gerichte– Gäste sind bei Heinz und Gerhild Hartweger mit von der Partie.

Ende März sind die Gipfel des Nationalparks Hohe Tauern noch schneebedeckt. Drunten im Kärntner Mölltal aber wächst sich auf den Wiesen bereits frisches Gras. Und auch an den Bäumen, Büschen und in Gärten zeigt sich immer mehr Frühlingsgrün. Genau an dieser Schnittstelle zwischen zwei Jahreszeiten steht Ostern als Symbol für Auferstehung, Neubeginn und das Wiedererwachen der Natur, was auf dem Landgut Moserhof traditionell zelebriert wird. Denn Heinz Hartweger bewirtschaftet das Anwesen, zu dem zehn frei stehende Chalets und historische Almhütten sowie vier Ferienwohnungen gehören, bereits in der 13. Generation. Gerhild Hartweger ist ebenfalls auf einem alten Bauernhof groß geworden und mit dem regionalen Brauchtum bestens vertraut. Am Palmsonntag in Festtagstracht mit selbst gebundenen Palmbüschen in die Kirche zu gehen, ist für das Paar deshalb so selbstverständlich wie später die geweihten Zweige als Zeichen für Glück und Segen im kommenden Jahr zuhause aufzustellen. Am Gründonnerstag ist es dann an der Zeit, Eier der hofeigenen, freilaufenden Hühner mit Naturfarben aus Zwiebelschalen, Spinat oder Safran rot, grün und gelb zu färben. Dazu kommen Röstkartoffeln, Spiegelei und Spinat aus jungen Brennnesselspitzen auf den Tisch. Am Karfreitag bleibt ebenfalls gemäß der Fastenregeln von früher Fleisch aus der Küche verbannt, bevor es am Karsamstag in schön geschmückten Körbchen in der Kirche gesegnet und danach umso mehr genossen wird. Begleiter dabei ist eine weitere typische Köstlichkeit: der Osterreindling, für den Gerhild Hartweger mit Zucker, Zimt, Walnüssen und Rosinen bestreuten Hefeteig in einer Gugelhupfform backt. Höhepunkt am Ostersonntag ist das gemeinsame Osterfeuer, zu dem auf dem Moserhof eine zünftige Jause mit Schinken und Kren gehört. Am Morgen danach dürfen die Kinder aller Gäste 150 Überraschungseier suchen und gerecht miteinander teilen, die Heinz Hartweger auf dem weitläufigen Gelände zwischen Gutshaus und Feriendorf versteckt hat. Wer mag, kann sich auch in der Kunst des einheimischen Eierhackens versuchen: Mit einer Münze gilt es dabei, ein Ei so zu treffen, dass das Geldstück in ihm steckenbleibt. Alternative ist das Eierrollen, bei dem die Fruchtbarkeitssymbole möglichst schnell oder weit zwischen zwei nebeneinander liegenden Rechenstielen hinabkullern.



*Die Tradition des Brotbackens wird im Landgut Moserhof bis heute gepflegt
(Fotokredit: Landgut Moserhof)*

**Rezept Brennesselspinat:**

Zarte Brennesselspitzen sammeln, kurz abwaschen und 15 Minuten in Wasser weich kochen, das wegen des hohen Eisengehalts anschließend weggeschüttet werden sollte. Anschließend etwas Mehl in Butter anschwitzen, mit Gemüsebrühe aufgießen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, Spinat hinzugeben und zum Vermischen schwenken.

Rezept Osterreindling:

500 g Mehl, 1 TL Salz, 1 Päckchen Trocken- oder frische Hefe, 80 g Zucker, 1 EL Rum, etwas abgeriebene Zitronenschale, ¼ l Milch, 1 Ei, 2 Eidotter, 50 g Butter und 1 EL Vanillezucker zu einem Germteig verkneten und an einem warmen Ort auf die doppelte Größe gehen lassen. Dann fingerdick ausrollen, mit Zucker, Zimt, Rosinen und gehackten Walnüssen bestreuen, zusammenrollen, in eine gefettete Guglhupfform legen, nochmals rund 20 Minuten gehen lassen und circa 45 Minuten bei mittlerer Hitze backen.

Angebot:

7 Übernachtungen im Ferienhaus für 2 bis 6 Personen inklusive Verwöhnpauschale, Nutzung des Wellnesshäusls, Eier-Färben, Osterbrot-Backen und Kochabend mit feine Osterspeisen. Preis bei Zweipersonen-Belegung 985 Euro, bei 3- oder 4-Personen-Belegung 680 Euro, bei Mehrpersonen-Belegung 485 Euro p.P.

Stand: Februar 2016

Weitere Informationen und Anfragen an:

Landgut Moserhof, Gerhild und Heinz Hartweger, Moos 1, A-9816 Penk/Reisseck, Tel.: +43(0)4783 2300, Fax : +43(0)47832300-24, info@landgut-moserhof.at, www.landgut-moserhof.at

Pressekontakt Deutschland:

creative navigation, Catharina Niggemeier,
Kaiser-Ludwig-Platz 8, 80336 München, Tel. 0170 313 85 89,
E-mail: cn@creative-navigation.de, www.creative-navigation.de