

# Von Mostbaronen und Schwarzen Grafen

**Blaue Bühne** Fernsehstar Fanny entführt mit kulinarischen Kostproben nach Niederösterreich



Katrin Lux entführt in eine kulinarische und kulturelle Reise durchs Mostviertel.

Foto: Klaus Wankmiller

**Hohenschwangau** Zu einer abwechslungsreichen Reise mit Bildern, Geschichten und kulinarischen Kostproben aus dem niederösterreichischen Mostviertel hatte Thomas Günter mit der Blauen Bühne Hohenschwangau eingeladen. Schauspielerinnen Kathrin Lux, bekannt als Fanny in der Fernsehserie „Dahoam is Dahoam“, machte einen Streifzug durch ihre vom Tourismus noch verschonte Heimat. Ein Geheimtipp, wie sich herausstellen sollte.

Der Most, ein vergorener Saft, hat der Landschaft seinen Namen gegeben. Seit der Zeit Maria Theresias prägen unzählige Obstbäume diese Kulturlandschaft südlich der Wachau. Wer 100 Birnbäume pflanzte, erhielt von der Kaiserin eine Silbermünze. Lux suchte schnell und offen das Gespräch mit ihren Zuhörern, die begeistert waren, einen Fernsehstar hautnah erleben zu dürfen. 1980 im Mostviertel

geboren, hatte sie als Kind nur ein Ziel: „Möglichst schnell weg von hier, um Schauspielerin zu werden.“ So ging sie nach Berlin und legte ihren niederösterreichischen Dialekt ab. „Ich habe mich komplett abgekapselt.“ Doch plötzlich kam ein Anruf und genau dieser Dialekt machte Lux für bestimmte Rollen interessant. „So konnte ich mit meiner Heimat Frieden schaffen und habe auch meinem Mann aus Norddeutschland meine Wurzeln zeigen können.“ Das Ergebnis einer zweijährigen Reise ist der Bildband „mild und wild“ in Tagebuchform über das Mostviertel. Es zeigt die Gegensätze einer einmaligen, weitgehend unentdeckten Landschaft.

Das „milde“ Mostviertel ist geprägt von einer Hügellandschaft mit zahlreichen Birnbäumen und Alleebäumen. Zentrum ist der Sonntagberg, den man von fast überall sehen kann. In Vierkanthöfen leben soge-

nannte Mostbarone. Nach dem Zweiten Weltkrieg hat man sich für den Most geschämt, das wichtigste Getränk der landwirtschaftlich geprägten Gesellschaft. In den vergangenen Jahrzehnten wurde dieser jedoch weinartig veredelt und hat eine hervorragende Qualität, wovon sich die Besucher überzeugen konnten. In dieser Ecke Niederösterreichs wird Besuchern statt Kaffee Most gereicht. Im Frühling verwandelt sich die Landschaft in ein weißes Birnenblütenmeer. Die Früchte werden übrigens nicht gepflückt, sondern vom Boden eingesammelt. Jeder Mostbetrieb hat einen Hut auf seinem Haus. Dort kann man regionale Produkte, vor allem Säfte und Schnäpse kaufen. „Die Mostkeller sind die Goldminen der Region“, verriet Lux. Das Leben der Mostbauern ist von traditionellem Brauchtum geprägt. In alten Höfen findet man noch das „Mauerkastl“

in der Wand, mit den Schätzen des Anwesens: neben dem Erspartem ein Gebetbuch und ein Rosenkranz.

Das „wilde“ Mostviertel kennzeichnen Flüsse und Berge, die in ihrer Mitte den Ötscher haben. Hier verzaubert die Narzissenblüte die Landschaft. Wanderer können sich einen „Seppl“ mieten, der durch abgelegenen Täler führt. „Schwarze Grafen“ sind die einst reichen Schmiedebesitzer mit ihrer schwarzen Tracht. Die zahlreichen Gewässer und der Wald, der für die Holzkohlegewinnung notwendig war, waren der Grund, warum hier so viele Mühlen standen, in denen Eisen vom nahen Erzberg bearbeitet wurde. Die Maultrommel erklingt dort noch heute. Mit einem erhitzten Eisenstachel wird das dunkle Bier versüßt. Zum Abschluss der kulinarischen Reise lernten die Zuhörer einen Mostviertler Trinkspruch: „Gesundheit – sollst leben!“ (wak)