

Zurück zu den Wurzeln

In der rauen Gegend des Böhmerwalds waren die Gaben der Natur viel wert – und sind es heute noch

Von Karin Polz

Es sind nur ein paar hundert Meter bis zur Grenze. Schwer vorstellbar, dass dort einmal das Ende war. Der Eiserner Vorhang, die Grenze zu Tschechien – dicht, gefährlich und zum Glück Vergangenheit. Wer heute im Böhmerwald urlaubt, in jenem nordwestlichen Teil des oberösterreichischen Mühlviertels, der an Bayern und Tschechien grenzt, der hat eine grenzenlose Natur vor Augen. Doch früher, als die Menschen im Böhmerwald am Rande Österreichs „eingezwickelt“ waren, mussten sie sich auf das besinnen, was sie hatten. Und das war vor allem die Natur.

Dass der Wald Heilkraft hat, dieses Wissen dringt heute wieder nach und nach ins Bewusstsein vor. Die „Apotheke der Bäume“ ist das Harz. „Harz heißt auch ‚Gold der Bäume‘ oder ‚Blut der Bäume‘“, erklärt Berta Pfoser Harz, im Dialekt als „Pech“ bezeichnet, heilt die Wunden der Bäume – und genauso die der Menschen. In der Böhmerwaldschule können Interessierte lernen, wie sich aus Fichtenharz eine Pechsalbe herstellen lässt. Und nicht nur das: Seit 2010 kann man in der Böhmerwaldschule der Natur wieder näher kommen – hauptsächlich Schulklassen nehmen dieses Angebot an, mittlerweile auch immer mehr Urlauber.



So wird aus Flachs Leinenstoff: Christina Leitner kann es direkt an den alten Arbeitsgeräten erklären.



Ihre Bienen spenden Agnes Hüttner nicht nur Honig, sie helfen auch Kranken.

Pechkaugummi bleicht die Zähne

Während Berta Pfoser mit ihren „Lehrlingen“ durch den Wald streift, erzählt sie davon, wie die Mühlviertler früher das Harz zu nutzen wussten: „Pechpflaster“ habe man auf dem Schulweg gesammelt, also Harz zwischen Blätter gequetscht und bei Bedarf auf eine Wunde geklebt. Und die Holzfäller haben das Pech wie Kaugummi gekaut – und so ihre Zähne gebleicht.“ Währenddessen schabte Berta Pfoser Harz von der Baumrinde, „aber nur, was überflüssig ist, was der Baum nicht braucht“. Wenn es später mit Schweineschmalz und Bienenwachs verköcht und in Tiegel abgefüllt ist, staunen die Besucher, wie einfach – und kostenlos – die Natur ihre Gaben verteilt.

Stauende Gesichter ist auch Agnes Hüttner von der Erlebnisimkerei Hüttner gewohnt. Auch sie arbeite mit der Natur: „Natur pur“, be-

tont die Imkerin. Um die 50 Bienenvölker pflegt Familie Hüttner, erntet den wertvollen Honig und verdient auch an einem anderen Bienenprodukt: an der Bienenluft. Vor allem Asthmakranke zählen zu den Nutznießern: Sie kommen zu Agnes Hüttner, setzen sich eine Atemmaske auf und lassen die Luft aus dem Inneren der Bienenkästen in ihre Lungen strömen. Eine Sitzung dauert eine Stunde, 20 Sitzungen sind eine Kur – das stärkt nach Angaben von Agnes Hüttner die Gesundheit nachhaltig: „Unser treuester Gast kommt seit 20 Jahren. Er braucht keine Asthmamedikamente mehr.“ Auch Spitzensportler kuren beim Imker. Entdeckt wurde die Wirkung ganz zufällig vor 26 Jahren: „Unser Sohn war verkühlt, hat über dem Bienenstock gearbeitet und die Wirkung bemerkt. Das gab den Ausschlag“, erzählt Agnes Hüttner.

Das Beste aus den Gegebenheiten machen: Das ist eine Kunst, die die Mühlviertler beherrschen. So waren das raue Klima und die kargen Böden eine Herausforderung für die Landwirtschaft.

Doch Flachs gedieh vorzüglich unter diesen Bedingungen. Schon seit dem 13. Jahrhundert wird er im Mühlviertel angebaut, was wiederum der Weberei und dem Textilgewerbe zum Aufschwung verhalf. Die feinen Leinstoffe wurden bis nach Übersee und Ägypten exportiert. Sogar Kaiserin Maria Theresia konnten die Mühlviertler mit dem Naturprodukt begeistern.

In jedem Bauernhaus ein Webstuhl

Einen Einblick in diese Tradition gibt das Textile Zentrum Haslach. In den Gebäuden zweier ehemaliger Textilfabriken erklärt Christina Leitner, stellvertretende Obfrau des Textilen Zentrums Haslach, wie früher Flachs angebaut und verarbeitet wurde, wie gewebt wurde und wie wichtig dieses Handwerk war: „In fast jedem Bauernhaus der Region ist ein Webstuhl gestanden.“ Christina Leitner webt an einem alten Gerät, lässt ihren



Aus dem an Baumstämmen gesammelten Harz kocht Berta Pfoser Pechsalbe. – Fotos: Karin Polz

Kollegen einen modernen maschinellen Webstuhl vorführen, führt in die „Schatzkammer“ mit Infografiken, typischen Erzeugnissen und Musterbüchern. Anschließend kann gerne im Shop eingekauft werden. Auch

wenn die Textilfabriken beide in Konkurs gingen, das alte Handwerk ist immer noch lebendig in Haslach. Das ist typisch für die Region: Die Traditionen bleiben. Das Mühlviertel besinnt sich auf seine Wurzeln.

INFO

♦ **Böhmerwaldschule:** Sonnenwald 17, 4161 Ulrichsberg, Österreich, ☎ 0043/(0)7288/7060015, www.boehmerwaldschule.at

♦ **Erlebnisimkerei Hüttner:** Vorderschlag 12, 4153 Peilstein, Österreich, ☎ 0043/(0)7287/7294, www.bienenluft.com

♦ **Textiles Zentrum Haslach:** Webereimuseum, textiles Archiv, Werkstätten für Kurse und Workshops und eine Manufaktur unter einem Dach, Stahlmühle 4, 4170 Haslach, Österreich, ☎ 0043/(0)7289/72300, www.textiles-zentrum-haslach.at

♦ **Kulinarisches:** Typische regionale Produkte des Mühlviertels sind das Bier und die Knödel. Bier wird seit 1580 im Stift Schlägl gebraut, in der übrigens einzigen Stifts-

brauerei Österreichs, www.stift-schlaegl.at. Verkostet werden kann es, mit zahlreichen anderen Bieren zusammen, im Biergasthaus Schiffner bei Biersommelier-Weltmeister Karl Schiffner. www.biergasthaus.at. Die zweite Spezialität, Knödel aller Art, genießt man am besten im Landgasthaus Diendorfer in Haslach, www.diendorfer.at

♦ **Auskunft:** Ferienregion Böhmerwald, Hauptstraße 2, 4160 Aigen, Österreich, ☎ 0043/(0)5/7890100, www.boehmerwald.at



Karin Polz, Reisedirektorin der Passauer Neuen Presse, reiste auf Einladung von Österreich Werbung.