**Weihnachtliches aus der Steiermark**

**Wussten Sie, warum in der Steiermark Weihnachtsbäume verkehrt herum aufgehängt werden oder im Gesäuse die Weihnachts-Sterne am schönsten funkeln? Dass es in Graz ein eigenes Büro für Weihnachtslieder gibt und steirisches Weihnachtsgebäck durchaus auch mal grün ist? Dass in der Therme Rogner Bad Blumau nicht nur in den Raunächten rund um Weihnachten Wellness energieautark möglich ist oder warum bei Pirker in Mariazell immer „Weihnachten“ ist? Wir haben spannende steirische Besonderheiten rund um die besinnlichste Zeit im Jahr zusammengestellt:**

**Verkehrte Welt?**

Hätten Sie‘s gewusst? Ursprünglich wurden Christbäume in vielen bäuerlichen Gegenden der Steiermark nicht aufgestellt, sondern hingen – meist auch aus Platzmangel – in der Stube von der Decke. Geschmückt wurde mit Äpfeln, Lebkuchen, mitunter auch Lametta, Wachskerzen oder Strohsternen. Ob die Spitze dabei nach oben oder unten zeigte, war von der regionalen Tradition abhängig. Heute sieht man hängende Christbäume nur noch vereinzelt in Bauernhäusern oder seit 2004 jährlich beim Grazer Advent. In den letzten Jahren war der Schauplatz die Herrengasse. Inzwischen lenken die „Falling X-Mas Trees“ – 1,60 Meter hohe, mit Lichterketten geschmückte, hängende Blaufichten – den Blick der Besucher in der Schmiedgasse nach oben. Ihren Ursprung findet diese Tradition im Zweigsegen, zu dem auch Barbara- oder Mistelzweige zählen. Infos: <https://www.graz.net/advent/>

**Funkelnde (Weihnachts-)Sterne in dunklen Nächten**

Warum es im Gesäuse die schönsten Weihnachtssterne zu sehen gibt? Dunkle Nächte sind im Gesäuse nicht nur so daher gesagt: Der mit seinen 20 Jahren jüngste unter den österreichischen Nationalparks, besticht tagsüber durch seine spektakulären Kalk- und Dolomit-Felswände in allen Grauschattierungen und der rauschenden türkisblauen Enns. Bei Nacht jedoch gehört das Gesäuse durch seine geografische Sonderlage und dem Fehlen von Lichtverschmutzung zu den dunkelsten Orten unseres Planeten. Der Nachthimmel hier mit seinen unendlich vielen, funkelnden Sternen eignet sich deshalb besonders gut für Stern- und Nachthimmelbeobachtungen. Aus diesem Grund wird in Admont schon seit Jahren die Straßenbeleuchtung reduziert. Das schützt die Tiere – und spart Energie. Wer tiefe Einblicke ins Universum bekommen will, besucht die geführten Nachthimmelbeobachtungen zum „Sterndalschaun“ oder belegt vor Ort einen Astrofotografie-Einsteigerkurs. Infos: [www.nationalpark-gesaeuse.at](https://nationalpark-gesaeuse.at/nationalpark-gesaeuse/naturphaenomene/sternenhimmel/veranstaltungen)

**Text vergessen?**

Das weltweit tätige „Büro für Weihnachtslieder“ in Graz sorgt seit über 30 Jahren dafür, dass in der Weihnachtszeit der Text sitzt. Rund 30.000 Eintragungen von Weihnachtsliedern, Texten und Instrumentalnoten bis hin zu Geschichten, Gedichten, Hirten- und Krippenspielen stehen hier zur Verfügung. Gelistet sind auch ältere und neuere alpenländische Volksmusik, fremdsprachige und volkstümliche Lieder, Spirituals oder Popsongs. In der Adventszeit stehen die Türen des Liederbüros im Rahmen des Grazer Advents für alle Besucher offen. Erreichbar ist das Büro das ganze Jahr. Infos: [www.steirisches-volksliedwerk.at](http://www.steirisches-volksliedwerk.at)

**Grüne Weihnachtskekse?**

Eine Besonderheit der Steiermark sind grüne, mit Kürbiskernen und steirischem Kürbiskernöl verfeinerte Weihnachtskekse. Lebensmittelfarbe? Fehlanzeige! Für die grüne Färbung sorgt das Kürbiskernöl. Was man alles zum “Nachbacken” benötigt? **Zutaten:** 250 g Weizenmehl, 150 g Butter kalt, 100 g Staubzucker, 200 g geriebene oder fein gehackte Kürbiskerne, 1-2 EL Kürbiskernöl, 2 Eigelb, Prise Salz. **Zum Verzieren:** Marillenmarmelade, Schokolade. **Zubereitung:** Zutaten zu einem Teig kneten, eine Kugel formen und diese zugedeckt mindestens eine halbe Stunde kühl stellen. Den Teig Stück für Stück auf der bemehlten Arbeitsfläche mit einem Nudelholz dünn ausrollen und z.B. Sterne ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backrohr bei 190° C ca. 10 Minuten backen. Nach dem Backen immer zwei Kekse mit Marillenmarmelade zusammensetzen, zur Hälfte in flüssige Schokolade tauchen und auf einem Gitter trocknen lassen. Wenn gewünscht, mit gehackten oder geriebenen Kürbiskernen verzieren. Infos: [www.steirische-spezialitaeten.at](http://www.steirische-spezialitaeten.at)

**Raunacht-Wellness ohne schlechtes Gewissen**

Während der Raunächte, der Zeit zwischen Weihnachten und Dreikönigssonntag wird in der Therme Rogner Bad Blumau nach altem Brauch geräuchert, um Geist und Seele zu reinigen. Denn: Während der Raunächte wird traditionell auf das alte Jahr zurückgeblickt und sich auf das neue Jahr vorbereitet. Gäste erleben altes Brauchtum, meditieren gemeinsam mit den Räuchermeistern und „wellnessen“ mit gutem Gewissen: Denn dank der eigenen Geothermieanlage, die Bad Blumau weltweit zum Vorzeigeprojekt macht, wird die komplette Hotel- und Thermenanlage bis zu einer Außentemperatur von bis zu -20° Celsius autark beheizt. In Planung: Eine Photovoltaikanlage, um völlig energieautark zu werden. Alle Infos: [www.blumau.com](https://entdeckungsreise.blumau.com/raunacht-raeucherritual/)

**Das schmeckt nicht nur an Weihnachten!**

Im steirischen Advent darf der Mariazeller Honiglebkuchen nicht fehlen, der hier seit mehr als 300 Jahren gebacken wird. Die älteste und bekannteste Mariazeller Lebkuchenform ist der Fünfmandler. Er hat vier runde Ecken, ist an jeder Ecke und in der Mitte mit einer Mandelhälfte belegt und mit dünner Zuckerglasur bestrichen. Seine Gewürzmischung ist in der Pirker Lebzelterei ein streng gehütetes Geheimnis. Gebacken und verkauft werden Lebkuchen bei Pirker das ganze Jahr. Zur Wahl stehen vom einfachen Honiglebkuchen bis zum feinsten Lebkuchenkonfekt mehr als 80 Sorten. Alle gefertigt mit 50% Bienenhonig und ganz ohne Konservierungsmittel. Wie früher. Süße Zahlen: Von der Teigmischung bis zur Verpackung werden die Pirker-Lebkuchen bis zu 52-mal bearbeitet. Der Arbeitsprozess dauert je nach Sorte zwischen drei Stunden und drei Tagen. Jährlicher Honigverbrauch für Lebkuchen, Honigwein und Honigprodukte: rund 250 Tonnen. Infos: [www.lebkuchen-pirker.at](http://www.lebkuchen-pirker.at)