



„Madl, du g'hörst zum Jazz“: Traude Holzer macht Musik und schupft nebenher eine Greißlerei im steirischen Neuberg

Sommerfrische im Ohr

Die Musikerin als Greißlerin: Traude Holzer macht Wienerlieder und andere Schmankerln

GERICHT, BERICHT & FOTOS:
IRENA ROSC

Im steirischen Gesäuse, einer der magischsten Regionen Europas, ist das Arcana Festival für Neue Musik zu Ende gegangen. Peter Oswald, der Musikbesessene, leitete das neugegründete Festival und ließ zehn Tage lang in Produktions- und Fabrikhallen der Gegend, in den Bergen sowie in der weltgrößten Klosterbibliothek, der des Stifts Admont, aufspielen. Aus Turnhallen und Felsschluchten tönte, einer Fata Morgana für Ohren gleich, Neues und nie zuvor Gehörtes. Beim Kölblwirt in Johnsbach strahlten Forellen Blau mit grün-blau schimmernden Aragonitkristallen der nahen Odelsteinhöhle um die Wette.

Eine Fahrt von Wien in die Steiermark lohnt sich immer. Bei Mürzzuschlag, der ersten Stadt nach dem Semmering, liegt zu Füßen der Schneealpe der Ort Neuberg an der Mürz. Im Zentrum von Neuberg thront das Neuburger Münster, die früheste gotische Hallenanlage mit dem größten Holzdachstuhl aller Kirchen in Österreich. Gegründet wurde die Abtei Neuberg im Jahr 1327 – im selben Jahr spielt auch Umberto Eco's Roman „Der Name der Rose“.

Vor dem Münster befindet sich das Reich von Siegrun und Hubert Holzer: nebeneinander liegen Gasthof und Greißlerei. Die Speisekarte des Gasthofs hätte der Schriftsteller Joseph Roth nicht schöner zusammenstellen können: von Backhendl, Kalbsbeuscherl, fangfrischer Bachforelle bis zu Marillenknödeln. Die Zutaten sind saisonal, zum großen Teil biologisch und stammen aus der Region.

Sigrun Holzer betreut den hauseigenen Gemüse- und Kräutergarten, aus dem dann auch die Blüten, die Kräuter und die Gewürze auf den Tellern der Gäste stammen. Im Haus gibt es sieben Gästezimmer und ein Frühstück, von dem die Gäste schwär-

men. In dieser Gegend kann es ihnen so ergehen, wie es Traude Holzer, die Schwester von Hubert, in einem ihrer Wienerlieder singt: „An so an Tag im Joahr bist b'soffn von da Luft“.

Traude Holzer ist der Sonnenschein vor den Toren des Münsters und ihre Greißlerei das sonnendurchflutete Wohnzimmer für



Traude Holzer mit Peter Havlicek im Konzert und Marmelade aus Paprika im Regal (u.)



Ebenda Über diese Seite

Diese Seite behandelt das Thema Kochen aus verschiedenen Perspektiven: bio, edel, schnell und günstig. Regelmäßig schreiben hier Nina Kaltenbrunner, Irena Rosc, Florian Holzer und Werner Meisinger. Nächste Woche bringt Falter-Gerichtsreporterin Kaltenbrunner wieder einen Fall aus einer Wiener Küche

Besucher. Mit ihrem Lachen, ihrer Stimme und der schier unerschöpflich scheinenden Energie ist sie einzigartig. Bei ihr gibt es Kleinigkeiten zum Essen, Gutes zum Mitnehmen, Platz zum Verweilen und Kulturveranstaltungen, ebenfalls vom Feinsten. Jeden Freitag liefert eine Bäuerin frisches Brot, Butter, Topfen und Polenta. In kleiner Auflage produziert die Greißlerin Marmeladen, Chutneys, Essige und Pesti selbst.

Das ganz Besondere an der Greißlerin zu Neuberg ist die Tatsache, dass sie seit über 20 Jahren die andere Hälfte des Duos Steinberg&havlicek ist. Sie steht als Sängerin mit den Neuen Wiener Concert Schrammeln, mit Des Ano u.v.a. auf der Bühne und ist Mitveranstalterin des Festivals „Brücken in die Gegenwart“, initiiert vom Kunsthaus Mürz, das jedes Jahr im Juni stattfindet. In den letzten zwei Juliwochen gibt es seit nunmehr 34 Jahren die „Neuburger Kulturtag“.

Nachdem sie die Hotelfachschule und die Ausbildung auf dem Schubert Konservatorium in Wien absolviert hatte, meinte der Jazzpianist Harald Neuwirth zu Traude Holzer: „Madl, du g'hörst zum Jazz.“ Sie befolgte seinen Rat und ging an die Grazer Musikhochschule. Dort lernte sie 1989 den Kontragaristen Peter Havlicek kennen, und seit dieser Zeit spielen die beiden als gemeinsam Wienerlieder.

Seit 2000 betreibt Holzer also dazu noch die Greißlerei beim Münster; eigene Tonträger finden sich da gleich neben kulinarisch Selbstproduziertem und Schmankerln. Eine besondere Feinheit gibt es auf der neuen CD der beiden: Darauf spielt der Geiger Ernst Kovacic seine Interpretation von Schwertsik-Artmann-Liedern.

Der mit Hauben ausgezeichnete Gasthof Holzer feiert übrigens heuer sein 50-jähriges Jubiläum, das Kulturprogramm in der Greißlerei beginnt allerdings erst wieder im Oktober.

Paprika-Zitronenmarmelade à la Greißlerei Holzer

Ergibt ca. 20 Gläser
(212 ml)

Zutaten:

4 kg Paprika, rot, geputzt,
80 dag Zitronen,
unbehandelt
1 Seidl Wasser
1,2 kg Rohrzucker oder
Waldhonig
4 Zimtrinden
1 EL Vanillemark
30 dag Gelierzucker 3:1
100 ml Mariazeller Jagasafel
oder Kräuterlikör

Paprika aushöhlen, in Streifen schneiden, Zitronen auspressen und den Saft mit Wasser und Zucker aufkochen, Zesten von zwei Zitronen mitkochen, Zimtrinde ca. 5 Minuten mitkochen. Paprikastücke zugeben, gut durchkochen, Gelierzucker einrühren und nochmals 4 Minuten kochen lassen. Gewürze entfernen, Marmelade fein pürieren, mit dem Kräuterlikör zur Paprikamasse mischen und heiß in sterilisierte Gläser füllen. Verschließen, fertig

Paprika-Zitronenmarmelade passt wunderbar zu kräftigem Käse, zu Gegrilltem, wird auch gern zu Fleischladerln gegessen. Da die Paprika selbst gut gelieren, kann man den Gelierzucker oder Apfelpektin sehr gering halten

Gasthof & Greißlerei Holzer

Hauptstraße 9 (Gasthof)
Hauptstraße 11 (Gleißlerei)
8692 Neuberg
www.hubertholzer.com