

2024

**pro**  
**bisamberg**



Der Lavendel

Rezept aus einem alten  
Kochbuch – Früchtebrot

Der Bisamberger Kreuzweg

Gedichte und Notenblätter  
von Adalbert Stelzmüller

Naturheilapostel Florian Berndl

Das Wildschwein –  
Rückblick in die klassische Literatur

Aus Feder und Pinsel  
der Bisamberger Dichterinnen  
und Malerinnen

Der betrogene Teufel.  
Eine Bisambersage

# Vergangenes und Gegenwärtiges in der Heimat

# 2024

## INHALT

Josef Ulrich · Der Lavendel .....	3
Hermine Riezinger · Gedicht Lavendel .....	9
Wolfgang Wantra · Rezept aus einem alten Kochbuch .....	10
Josef Ulrich · Der Bisamberger Kreuzweg .....	11
Rudolf Maier & Gertrude Maier · Gedichte und Notenblätter des Dichters und Komponisten Adalbert Johann Stelzmüller .....	21
Josef Ulrich · Naturheilapostel Florian Berndl zum 90. Todestag .....	33
Wolfgang Wantra · Das Wildschwein und ein Rückblick in die klassische Literatur .....	41
Rosemarie Fenz, Gertie Hynek, Martha Kisela, Hermine Riezinger & Herta Tetz · Aus Feder und Pinsel der Bisamberger Dichterinnen und Malerinnen .....	44
Der betrogene Teufel, eine Bisambergssage .....	52

### **Redaktion**

Univ.-Prof. i. R. Dr. Rudolf Maier, Bisamberg

### **Gestaltung und Herstellung:**

Vogelmedia e.U., A-2102 Bisamberg, www.vogelmedia.at · werbung@vogelmedia.at · 0 22 62/62 800

### **Umschlagbild**

Kirche in Bisamberg. Foto: Rudolf Maier, 2023.

### **Medieninhaber, Herausgeber und Verleger**

pro bisamberg

ZVR-Zahl: 533484344

E-Mail: pro-bisamberg@aon.at

Postadresse: Josef Ulrich, pro bisamberg, Zöchgasse 7, A-2102 Bisamberg

Internet: www.pro-bisamberg.at

Alle Rechte vorbehalten

Die Zeitschrift „pro bisamberg“ beinhaltet Beiträge zur Heimatkunde der Region rund um den Bisamberg.

In Sonderfällen ist der Druck weiterreichender Themen vorgesehen.

Manuskripte sind an den Verein „pro bisamberg“ zu senden.

„pro bisamberg“ dient der Unterstützung kultureller Tätigkeiten und der Förderung heimatkundlicher Forschungen.

Im Mitgliedsbeitrag von € 15,-/Jahr ist für Mitglieder des Vereines „pro bisamberg“ der Bezug der Zeitschrift enthalten.

Die Zeitschrift kann über den Vorstand auch von Nichtmitgliedern bezogen werden.

## **Vorwort zur 4. Ausgabe**

Die während der Corona-Pandemie notwendigen Ausfälle von Zusammenkünften und nach dieser Zeit schwindende Besucherzahl bei den monatlichen Vorträgen ließ uns umdenken und seit dieser Zeit die vorliegende Zeitschrift Wirklichkeit werden. Wir haben als Ersatz der Zusam-

menkünfte mit den Vorträgen versucht, parallel dazu einen Ausgleich mit einer Zeitschrift zu schaffen, sodass wir statt dem monatlichen auf 2-monatliche Treffen mit Vorträgen ab 2025 übergehen.

In der Zeitschrift wollen wir nur heimatkundliche Beiträge behandeln. Dazu sind Sie, liebe Freunde von „pro bisamberg“ herzlich eingeladen, unsere

Gegend rund um den Bisamberg im Gedankengut zu festigen. Leider sind die Druckkosten in den letzten Jahren gestiegen, sodass wir uns im Seitenumfang beschränken müssen. Aber dennoch – das Heft 4 der Zeitschrift „pro bisamberg ILLU“ 2024 liegt vor Ihnen.

Rudolf Maier

Josef ULRICH

# Der Lavendel

**Der Lavendel stammt ursprünglich aus Persien und von den Kanarischen Inseln, ist aber seit der Antike in der Provence heimisch. Er ist ein Symbol des Südens und der Provence geworden. Der untrennbar mit der Seele der Provence verbundene Lavendel ist jene Blume, die die schönen Landschaften des Vaucluse in leuchtendes Lila taucht. Ihr zarter Duft ist es auch, der ab Sommerbeginn zwischen den provenzalischen Marktständen hängt. Er hat auch unsere Gegend erobert, nicht umsonst sind die Bisamberger unter dem Orts-Spitznamen „Lavendelzupfer“ bekannt.**



Abb. 1: Echter Lavendel in der Straßenrabatte.

Der Echte Lavendel (*Lavandula angustifolia*, Abb. 1), ein Halbstrauch aus der Familie der Lippenblütler, ist seit jeher nicht nur im mediterranen Raum beliebt und zählt schon lange zu den bekanntesten Kräutern und Heilpflanzen. Mit der richtigen Pflege ist der Lavendel auch in unseren Breitengraden leicht zu kultivieren.

Im Jahr 2020 wurde der „Echte Lavendel“ zur Arzneipflanze des Jahres ausgewählt. Der Echte Lavendel ist ein graufilzig behaarter Halbstrauch, der etwa 30–80 cm, manchmal sogar noch etwas höher werden kann. Der etwa 5–9 cm hohe Blütenstand trägt stark duftende, blau-violette Blüten.

Lavendel wird seit Jahrhunderten als Hilfsmittel zur Beruhigung und Entspannung, früher auch als Badezusatz (Abb. 2) oder auch zum Waschen genutzt. Die Wäsche duftete dann noch eine Weile. Diesen wohlriechenden Duft kann man auch mit Lavendelblütensäckchen (Abb. 3) für Kleiderschränke nutzen. Seine medizinische Wirkung



Abb. 2: Badezusätze.

ist besonders bei nervösen Menschen zum Beruhigen sehr wichtig! Hinzu kommt, dass man inzwischen auch ein hochwertiges Öl aus Lavendel gewinnen kann. Dieses



Abb. 3: Lavendelblütensäcke.



**Abb. 4:** Lavendelblüten mit Biene.



**Abb. 5:** Lavendelblüten mit Schmetterling.

Öl kann man sowohl als aromatische Substanz direkt auf die Haut auftragen oder es in Form von Kapseln schlucken. Dabei ist die Wirkung zur Verminderung von Stress und Angstzuständen bis hin zu Panikattacken und bei Schlaflosigkeit besonders deutlich. Deshalb sollten wir uns überlegen, auch im eigenen Garten Lavendel und in den Straßentrabanten anzupflanzen, denn die violetten Blüten sind ein Augenschmaus und obendrein riechen sie noch gut.

Zudem wird Lavendel von sehr vielen Insekten angefliegen, die man dann aus nächster Nähe beobachten und fotografieren kann (Abb. 4 u. 5). Vor allem Honigbienen, Hummeln und Wildbienen fliegen den Echten Lavendel an, aber auch Schmetterlinge in großer Zahl. Allerdings soll er auch eine abschreckende Wirkung auf Motten und anderes „Ungeziefer“ haben (so Hildegard von Bingen, 1098–1179). Die wichtigsten Inhaltsstoffe sind Linalool und Linalylacetat. Dieses ätherische Öl des Echten Lavendels hat auch eine antibakterielle, antivirale und pilzhemmende Wirkung.



**Abb. 6:** Lavendelblüten mit Weinstöcken.

## Es gibt viele Lavendelarten

Diese unterscheiden sich durch Aussehen, Form, Blütenfarbe und Inhaltsstoffe. Die wertvollste Lavendelart für Lavendelöl ist der Echte Lavendel. Um ein Liter ätherisches Lavendelöl zu destillieren, benötigt man 150 kg Blüten. Für einen Liter Lavendelöl anderer Sorten braucht man nicht einmal die Hälfte. Auf unseren Feldern wächst nur der Echte Lavendel. Dieser ist winterhart und blüht jedes Jahr aufs Neue.



Abb. 8: Lavendelweiber, Weinkost 1977.

## Lavendel in Bisamberg

Das Blau der blühenden, intensiv duftenden Lavendelkulturen zwischen dem Grün der Weinstöcke (Abb. 6) prägte einst das Landschaftsbild von Bisamberg. So nachhaltig muss dieser Eindruck des Lavendelbaus in Bisamberg gewesen sein, dass selbst in den Fachbüchern des Botanikers Dr. Gustav Hegi, wie in der „Illustrierten Flora von Mittel-Europa“ (Abb. 7) bei der Aufzählung der Anbauggebiete „Bisamberg bei Wien“ gleichzeitig mit den großen Laven-

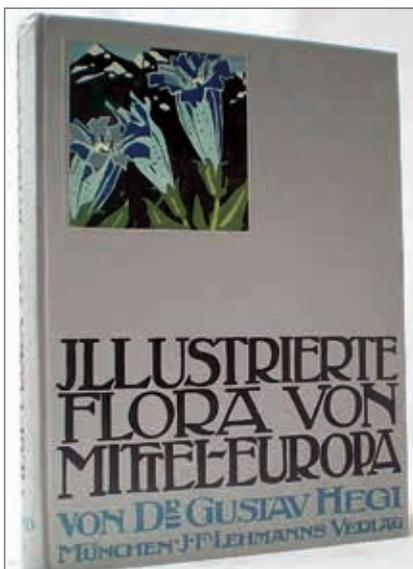


Abb. 7: Mehrbändiges Werk „Illustrierten Flora von Mittel-Europa“.

delkulturen der Provence (Frankreich) und Südenglands genannt wird.

In den vergangenen Jahren ist die Anbaufläche in Österreich stark gestiegen. Wie die Landwirtschaftskammer belegt, Stand 2023, sind 141 Hektar der landwirtschaftlichen Fläche Österreichs mit Lavendel bepflanzt. Besonders in Ostösterreich ist die violette Pflanze beliebt. In Niederösterreich wird der Lavendel derzeit auf etwa 92 Hektar angebaut, gefolgt vom Burgenland mit 40 Hektar. In der Steiermark sind es circa 5 Hektar, in Wien immerhin 0,4 Hektar.

Lavendel im Weinviertel hat Tradition. Vor 100 Jahren, als noch viel Lavendel am Bisamberg wuchs, der am Petrustag (29. Juni) geschnitten wurde, brachte man ihn zu Fuß nach Wien, um ihn dort zu verkaufen (Abb. 8). Die Lavendelweiber haben die Lavendelsträußchen in Wien auf Märkten oder beim Heurigen mit ihrem Gesang „An Lavendel hob i do, kaufts mar an o“ feilgeboten.

Das Pfarramt Bisamberg hat die Broschüre „D’Lavendelzupfer“ herausgebracht, in der Hans Wiedermann von „D’Na-

tionen“ berichtet (Abb. 9). Vielleicht haben jüngere Leser Probleme mit der Schrift, daher habe ich den Text in die heute Übliche transferiert, den Dialekt aber beibehalten.

### D’Nationen.

„Buam“, hot amol der olte Küahbauer zu uns gsogt, „ös hobts bestimmt in der Schul scho von dö verschiedenen Nationen glernt – von dö Neger, dö Chinesa, Japaner und so weida. Wißtßs ös a, daß rund um unsern Berg verschiedene Nationen wohnan? Olso paßtßs auf: In Bisnberg selber san dö „Lavendlzupfer“. Vor a etla hundert Jahr hobn dö Weana Leut, insbesondere dö Weiber ös gern ghobt, wonns recht guat riachan. Sö hobn si in Wäschkostn und ins Gwond Lavendlzweigerl gsteckt, dö an guatn Gruch hobn. Dö Bisnberger hobn deswegn in eahnere Weingartn Lavendl anbaut, hobt donn die Zweigerl ogschnittn und zu Büscherl zombundn. Dö Bisnberger Weiber und Mentscha son damit auf Wean eini, san durch die Gossn gonga und hobn dö Büscherl vakaft. Dabei hobn’s gsunga (wie in Abb. 9 wieder gegeben).

**D'Nationen.**

„Buam“, hot amol der olte Riihbauer zu uns gsgot, „ös hobts bestimmt in der Schul scho von dö verschiedenen Nationen glernt — von dö Neger, dö Chinese, Japener und so weida. Wisfts ös a, daß rund um unsern Berg verschiedene Nationen wohnan? Olso pakts auf: In Bisnberg selber san dö „Lavendlzupfer“. Vor a etla hundert Jahr hobn dö Weana Leut, insbesondere dö Weiber ös gern ghobt, wonns recht quat riachan. Sö hobn si in Wäschkostn und ins Gwond Lavendlzweigerl gsteckt, dö an quatu Struch hobn. Dö Bisnberger hobn deswegen in eahner Wein-gartn Lavendl anbau, hobn dann die Zweigerl ogschnittn und zu Büschel zombundn. Dö Bisnberger Weiber und Mentscha san damit auf Wean eini, san durch die Gossa genga und hobn dö Büschel vakast. Dabei hobn's gunga:

An La - ven - dl hob ma do, wer kauft uns oan o; jwoa

Kreu - ja a Bü - schel La - ven - dl hob ma do.

Abb. 9: Noten des Lavendlzupferliedes aus „D'Lavendlzupfa“, Pfarramt Bisamberg 1947.

Dös Gschäft mitn Lavendl is quat gonga, die Weiber hobn a Massa Geld hoambrocht und worn stolz. Hots a Weaner gfrog, was her san, hobn's stolz gsgot: „Von Bisamberg!“ Monchmol is Gschäft weniger quat gonga, do worn dö Weiber kloalaut und wonns wer gfrog

hot um eah Herkunft, hobns vazogt gwisplet: „Vo Bisnberi!“

Wia nocha a in Wean dö stinkate Wossa, dö d'Leut Parfum nennen, Mode worn is, do hot unsern Weibern neamd mehr an Lavendl akast. So is der Lavendl in Bisnberg ausgestorbn. Den Bisnbergern is

oba der Nom „Lavendlzupfer“ bliebn und dö Ausländer nennen uns heit no so, wonns uns hansln [aufziehen oder ver-spotten] wölln!

Den Bisambergern ist der Name „Lavendlzupfer“ erhalten geblieben. In allen Dörfern um den Bisamberg ist der charakterisierende Name bekannt. Die Strebersdorfer nannte man „Ribislklauber“, die Langenzersdorfer „Paradeiserpölzer“, die Hagenbrunner „Burnjagler“, die Stammersdorfer „Strohbandibuum“ und die Klein-Engersdorfer „Bondrucker“.

1896/97 gab es in Wien 440 sesshafte Händler mit Naturblumen und 122 Blumenhausiererinnen. Junge Frauen und Kinder verkauften ihre Ware auf der Straße und in Vergnügungslokalen, wie im Prater. Die Händler bekämpften die ambulanten Blumenhändlerinnen und sagten ihnen unredliche Praktiken nach. Allerdings schickten nicht wenige Händler selbst Hausiererinnen aus, die für ihre Tätigkeit eine kleine Provision erhielten.



Abb. 10: Lavendelhonig und -likör.



Abb. 11: Lavendelparfait.



Abb. 12: Lavendelengel.

### Produkte aus Lavendel

Zahlreiche Produkte werden aus Lavendel hergestellt wie ein mit Lavendel aromatisierter Wein, oder ein

schmackhafter Lavendelsirup, mit dem man Limonaden verfeinern kann. Auch Lavendelhonig und Lavendelliköre sind sehr beliebt (Abb. 10).

Das Restaurant „Les Lavandes“ in Monieux bietet regelmäßig Gerichte auf Lavendelbasis an. Besonders das Lavendelparfait ist zu empfehlen (Abb. 11).

Zum Weihnachtsfest 2019 erhielt jedes „pro bisamberg“-Mitglied einen Lavendelengel (Abb. 12) und jeder Vortragende erhält ein mit einem Lavendelsträußchen geschmücktes Geschenk (Abb. 13).

In Bisamberg gibt es auch den Lavendelweg, er führt von der Hauptstraße zur Setzgasse (Abb. 14).

In der Zeit vom 2.6.–7.6 2014 fand in der Gärtnerei Schießbühl die „Lavendelwoche“ statt. Aus diesem Grund gab es für „pro bisamberg“ eine Führung durch die Glashäuser. Die Lavendelpflanzen in der Gärtnerei waren vergünstigt zu erstehen. Im Sinne der



Abb. 13: Lavendelsträußchen am Geschenk.



**Abb. 14:** Straßentafel in Bisamberg.

Bisamberger Tradition konnte der Lavendelbestand im Garten und am Balkon aufgefrischt werden.

Hier, in der Gärtnerei Schießbühl, wurde auch der Schopflavendel (*Lavandula stoechas*) angeboten. Er gehört ebenso wie der Echte Lavendel (*Lavandula angustifolia*) zur Familie der Lippenblütler. Er stammt ebenso aus den Küstenregionen des warmen Mittelmeerraums, den Kanarischen Inseln und Madeira. Er ist frostempfindlicher als der Echte Lavendel und sollte daher in unseren Breiten frostfrei überwintert werden.

### Quellen, Literatur und Gewährspersonen

Hans Wiedermann, D'Nationen. In: D'Lavendlzupfa. Broschüre Pfarramt Bisamberg, 1947.

Rudolf Maier, Marktgemeinde Bisamberg. Bisamberg, 1982.

Lavendelanbau: Der Duft der Provence erobert Österreich. KURIER, 29. 06. 2024.

<https://www.provence-tourismus.de/wesentliche-sehenswuerdigkeiten/lavendel/>

### Abbildungsnachweis

Abb. 1, 4, 6, 7, 8, Dr. Rudolf Maier, Bisamberg

Abb. 2, 3, 5, 10, 12, 13, 14, Josef Ulrich, Bisamberg

Abb. 9, D'Lavendlzupfa, Pfarramt 1947

Abb. 11, <https://www.gala.de/lifestyle/food/rezepte/desserts/lavendel-parfait-mit-beeren-und-honig-bonjour-mon-amour-20309052>

Abb. 15, Dr. Ursula Wilk, Bisamberg



**Abb. 15:** Lavendelpflanze, *Lavandula stoechas*, am Standort Sardinien.

# Lawendl

Am Bisamberg in d'Weingärtn drei  
 då wächst net nur a guata Wei  
 durt hát a gänz besond'rer Schätz  
 sein guatn, wohlverdientn Plätz.

Lawendl haßt des Wunderding,  
 dem i heite a Lobliad sing.  
 G'schätzt håbn eahm früaher scho de Leit  
 und aufwendt dafür recht vü Zeit.

Damit hat Måncher verdient sei Brot,  
 daß er net leidn muaß a Not.  
 Wånns' d'Büscherln håbn in d'Stadt neibrächt,  
 hát jeda Hausfrau 's Herz glei glächt.

Går vüle håbn erkännt dås Schatzl  
 und geb'n im Gärtn eahm a Platzl.  
 De Náchbarn såg'n „Lawendlzupfa“,  
 åber hamlich kummans' zu uns rupfa.

I håb den Lawendl richti gern,  
 mit seine liabn, blauen Stern,  
 und riachn tuat des klane Ding,  
 is aa den Bienan net zu g'ring.

Gibst a bissl wås in's Båd,  
 wirst sehng wås des für Wirkung hát,  
 oder a Prise in dein Tee,  
 hebt de Stimmung glei in d'Heh.

Legst a Büschal in Kåstn nei,  
 wird er glei frei von d'Mottn sei.  
 I brauch wirkli går kann Spray,  
 des is ka „Lawendlschmäh“.

**Hermine Riezinger**, aus dem Buch „Lawendlzupfarisch“