

O, du schönes Jauntal • O Podjuna, kako si lepa

Schweineversteigerung in Schwabegg und die grüne Mark •
Dražba živega prašiča v Žvabeku in "gremo na Štajersko"

Veröffentlicht • Objavljeno 25.01.2025



Der ehemalige Verlagsleiter und vielfache Buchautor Lojze Wieser hat voriges Jahr zum Hadnherbst im Gasthaus Hartl vlg. Zum Wirth aus seinem Buch „*Kochen unter anderen Sternen. Geschichten von entlegenen Speisen*“ vorgelesen. Darin beschreibt er ganz einfache „Haubenköchinnen und Haubenköche“ aus Kärnten, Slowenien und Kroatien, wie sie ihre Speisen bereiten. Insbesondere erinnerte er sich darin an seine Mutter, die damals in kargen Zeiten aus dem, was da war, was die Natur zur Verfügung stellte, Speisen auf den Tisch zauberte, die ihm heute im Nachhinein große Gaumenfreuden bereiten. In einem „Vorwortgedicht“, in dem alle Orte aufgezählt sind, die in diesem Buch vorkommen, schließt er mit den Worten: „*Sie griffen nie nach den Sternen und doch haben sie der einfachen Kost Sterne verliehen*“.

In diesem Buch, das der Autor dem hiesigen Pfarrer zum Geschenk machte, war auch zu lesen, wie in früheren Zeiten, alles verwertet wurde. Winterzeit war Schlachtzeit. Das ganze Schwein wurde auseinandergenommen und in den verschiedensten Speisen veredelt. Dies ist alte Fleischer- und Kochkunst, die immer mehr in Vergessenheit gerät. Schön war zu sehen, dass zu Neujahr die Wirte der Gemeinde die Saure Suppe nach Jauntaler Art, wo die Schweinfüße, die Kutteln (Magen) uvam. verwertet werden, zu einem besonderen Gericht gemacht und den (Stamm-)Gästen gratis aufkredentz haben. Dies soll den Menschen viel Glück bringen im Neuen Jahr.

So ein Glücksschwein wurden auch am Antoniussonntag, dem 19.01.2025, in der Pfarre Schwabegg- Žvabek versteigert. Der Hl. Antonius ist der zweite Patron der Pfarrkirche und ist in einem schönen Ölbild über der Statue des Hl. Stephanus, des Hauptpatrons, dargestellt. Auch ein Reliefbild, das diesen Heiligen in Mönchskleidung und mit einem Schwein neben sich zeigt, ist in der Pfarrkirche zu finden. Während der Hl. Messe gab es einen Opfergang um den Altar und mit einem Reliquiar wurde die Wange der Gläubigen berührt, um sie sozusagen mit den Heiligsten zu verbinden. Nach der Festmesse in der Pfarrkirche, versammelten sich eine überschaubare Menge auf dem Dorfplatz, wo schon alles für die Schweineversteigerung vorbereitet war.



Der Neuhauser Vizebürgermeister und Heiligenstädter Mesner Benjamin Malle hat jedes Jahr die Aufgabe, einen Spender und ein Schwein für diesen besonderen Anlass zu finden. Heuer erklärte sich der Gemeindevorstand der Gemeinde Neuhaus bereit, die Finanzierung eines Schweines sicherzustellen, der schließlich vom Hof des Fleischermeisters Franz Hirm sen. vlg. Schuler aus Oberdorf- Gornja vas gekommen ist. Dank an Bürgermeister Patrick Skubel (SPÖ), 1. Vizebürgermeister Christian Souri (SPÖ), 2. Vizebürgermeister Sascha Benjamin Malle (ÖVP) sowie Gemeinderat Peter Trampusch (LNS) für dieses Zeichen der guten Zusammenarbeit mit der Pfarre Schwabegg- Žvabek.

Die Versteigerung leitete heuer wieder Hans Kuschei vlg. Schnidar, der seit dem vorigen Jahr auch die Funktion des Obmannes des Glockenkomitees übernommen hat. So ging der Erlös zum letzten Mal für die Erneuerung der Glockenanlage der Pfarrkirche, die im Herbst dieses Jahres angegangen werden wird. Jetzt ist es wirklich so weit. Beim letzten Ausläuten ist nun auch die große Glocke ausgefallen. Jetzt funktioniert nur noch die historische kleine Glocke aus dem Jahr 1529.



Wie jedes Jahr nahmen viele Menschen an der Versteigerung teil. In Fünf-Euro-Schritten ging es mit einem ermunternden Wort des Versteigerers weiter. Alle Mitbietenden bekamen eine Nummer, die bei der anschließenden Verlosung von Sachpreisen zu Gute kamen, die von der Jüngsten, von Emily Matschek vlg. Utnik, gezogen worden sind. Dank an Schlossermeister Josef Micheu, Gastwirtin Andrea Steharnig vlg. Luckner, Gastwirt Peter Rupitz vlg. Hafner, Eierbauer Raimund Urban vlg. Mudl, Tischler Bernhard Selišnik für die gespendeten Sachpreise. Für die heißen Getränke am Dorfplatz sorgten PGR-Obfrau Martina Urban und Hanni Pistotnig vlg. Jun.

Heuer ging das Glücksschwein in die Steiermark. Hannah Valentina Gössler aus Voitsberg, eine Landwirtin mit Viehwirtschaft und Wald war die glückliche Gewinnerin. Sie ist mit dem Vorjahressieger Matthias Rosenzopf liiert und musste sich natürlich heuer die ganze Sache selbst anschauen. Mit viel Esprit und Überzeugungskraft, war es für sie eine Selbstverständlichkeit, da mitzubieten. Sie erzählte auch davon, dass sie zu Hause wie jedes Jahr zu Beginn des Monats Feber „schlachtigen“ werden, um dann für Ostern den guten Schinken und die köstlichen Würste zu haben. Hier sieht man, dass es noch junge Menschen gibt, die mit Tieren und deren Verarbeitung noch gut umgehen können. Die schon über 30 Jahre lang andauernde Geschichte der Schweineversteigerung am Dorfplatz hat somit wieder ein interessantes und schönes neues Kapitel gefunden. Möge der Hl. Antonius den Menschen und den Tieren weiterhin beistehen und sie in der gegenseitigen Wertschätzung bestärken, auch dankbar für die tiergerechte Haltung und als anschließende wertvolle Nahrungsquelle für die Menschen. Und vielleicht wird es bald eine Pfarrwallfahrt geben aus dem schönen Jauntal in die grüne Steiermark, denn die ersten Kontakte wurden geknüpft.

O Podjuna, kako si lepa



Podjuna je dolina, kjer je kmečko življenje še zelo prisotno. Vsako leto na praznik sv. Antona puščavnika pa je v Žvabeku po slovesni sv. maši dražba živega prašiča. Že tri desetletja so kmetje ter župnijski svet žvabeške fare pokrovitelji tega posebnega dogodka. Vsak kmet si je svojčas štel v čast, da je lahko dal prašiča za to dražbo. Zdaj, ko pa je vedno manj kmetov in tudi predpisi kmečke birokracije vedno bolj nečloveški, so v zadnjem času tudi drugi, ki dajejo za prašiča. Letos je predstojništvo občinskega sveta prevzel nakup Antonovega prašiča, za kar se jim zelo zahvaljujemo. Prisoten je bil župan Patrick Skubel in drugi podžupan Benjamin Malle, ki tudi vsako leto povpraša za prašiča. Prašič je letos prišel od Šuverjeve kmetije v Gornji vasi, kjer se je sin Franc odločil, da bo tudi vodil mesarsko obrt svojega očeta Franca st. naprej. V zadnjem času še posebno mladi rod kaže veliko zanimanje do kmečkega dela, kakor tudi do starih kmečkih šeg in navad.

Tako je dobitnica letošnjega Antonovega prašiča prikupna Hanah Valentina Gössler, ki kot mlada kmetica blizu mesteca Voitsberg na Štajerskem vodi kmetijo z molznimi kravami in teleti. Na neki dražbi svojih telet pa je spoznala mladega kmeta iz Podjune, mladega Matthiasa Rosenzopfa p.d. Šimuna iz Breške vasi, ki je lani bil srečni dobitnik žvabeškega prašiča. Letos pa je svojo izvoljenko kar sam pripeljal na ta posebni kmečki praznik v Žvabek. Brez velikega obotavljanja pa se je kar vključila v dražbo in na koncu tudi zmagala. V Luknerjevi gostilni je v osebnem pogovoru polno ponosa pripovedovala, kako ji je mladi Šimun pomagal v gozdu, ki ga ima okoli kmetije. Poleg dela na kmetiji pa še študira farmacijo in je nekaj časa tudi delala v gostinstvu.

To je zgovorna mlada ženska, ki je navajena, da se uveljavi v kmečkih in lovskih krogih, kjer moški še vedno mislijo, da morajo imeti glavno in zadnjo besedo. Med ostalimi sodelujočimi pa smo še izžrebali darilne košare. Zahvala domačemu ključarskemu mojstru Seppiju Micheuju, kmetu Raimundu Urbanu, gostilničarki Andreji Steharnig p.d. Lukner, gostilničarju Petru Rupitzu p.d. Hobnarju ter mizarju Bernhardu Selišniku za darovane košare, ki so bile polne z domačimi dobrotami.



Dražbo je vodil predsednik komiteja za zvonove, Hansi Kuschei p.d. Žnidar. Nekdanji dobitniki, pa tudi člani župnijskega sveta in odbora za zvonove ter gostje od blizu in daleč so se udeležili te včasih zelo živahne dražbe. V prikolici pa je ves čas čakal lep prašič in opazoval dogajanje. Takega zanimanja za njega gotovo še nikoli ni doživel. Prašič je bil udomačen, sodeč po arheoloških najdbah, na različnih krajih sveta ob različnem času, in sicer z udomačitvijo v tistem kraju živeče divje oblike prašiča. Prvič je bil udomačen pred okrog 13.000 leti v porečju Tigrisa v Mezopotamiji, v današnjem Iraku. Domači prašič je udomačena podvrsta divje svinje, ki jo človek goji predvsem za hrano. Svojčas je skoraj vsaka hiša za samooskrbo redila prašiče, kjer so znali uporabiti vse dele te živali. Sodobne pasme so nastale z dolgotrajnim križanjem evropskih in bližnjevzhodnih živali. V Sloveniji, kjer je ta svetnik prašičorejcev in prašičev zelo razširjen, znajo iz prašiča narediti več kot 50 osnovnih izdelkov, od tega pa vsaj 20 vrst klobas.

Kranjske klobase z kislim zeljem in kruhom pa so po koncu dražbe vsem navzočim "pobortali" v gostilni Lukner. Hvala stari in mladi šefinji, Amaliji in Andreji, da nas vsako leto sprejmeta v to lepo podeželsko gostilno. Kmečki praznik v Žvabeku je izvenel ob lepem prepevanju in v duhovitih pogovorih. Naslednje leto pa bodo po temeljiti obnovi spet zazvonili vsi zvonovi farne cerkve, ki so zdaj utihnili zaradi dotrajanosti naprave. Hvala za vse darove v ta namen.

