

Schwarzföhren und Pecherei im Triesting- und Piestingtal

Produkte und Betriebe

www.keafuehrene.at



MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION



LE 14-20
Landwirte für ein Lebensbrot



Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raumes.
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete



Die KEAföhrenen

PROJEKT *Schwarzföhre*

Die Schwarzföhre

[botanischer Name „*pinus nigra*“]



Die Geschichte vom Glück mit dem Pech

Die Schwarzföhre prägt das südliche Niederösterreich wie kein anderer Baum. Die Besonderheit dieser Baumart ist ihr Harzreichtum mit wertvollen Inhaltsstoffen.

Lange Zeit stellte die Pecherei die wirtschaftliche Grundlage vieler Familien dar. Das Pech galt als das Gold der Region, denn es war Grundstoff für viele Produkte.

Heute wird das Harz vor allem zu Föhrenbalsam weiterverarbeitet, der wegen seiner gesundheitsfördernden und entzündungshemmenden Eigenschaften geschätzt wird.

In der Kunst wird das Holz wegen seiner einzigartigen Eigenschaften – beispielsweise knarrt es nicht – weltweit für Bühnenböden eingesetzt. Die festen Bestandteile des Harzes (Kolophonium) bilden den Rohstoff für das sogenannte Geigenharz, das zur Pflege der Bögen von Streichinstrumenten verwendet wird.

2011 wurde die Pecherei in Niederösterreich in die Liste des immateriellen Kulturerbes der UNESCO aufgenommen.

2013 fanden sich einige engagierte Personen, Betriebe und Gemeinden aus dem Triesting- und Piestingtal zusammen, um gemeinsam Aktivitäten zur Schwarzföhre zu setzen.

Die KEAföhrenen Betriebe stellen auf der Webseite www.keaföhrene.at ihre Produkte und Angebote rund um das Thema Schwarzföhre und Pecherei vor. Im Online-Produktkatalog finden sich Ausflugsziele, kulinarische Schmankerln mit Föhrenbezug sowie eine vielfältige Palette an Produkten, die aus dem duftenden Schwarzföhrenholz bzw. -harz gefertigt werden.

Was bedeutet KEA? Der Projektname „Die KEAföhrenen“ wird von „kien“ abgeleitet: So werden die besonders harzreichen Teile der Föhre genannt.

www.keaföhrene.at





Inhaltsverzeichnis

Die Heilkraft der Schwarzföhre Robert Rendl – Harzprodukte und Workshops	06
Pecherei hautnah erleben Bernhard Kaiser – Pecher und Waldpädagoge	07
regional.biologisch.nachhaltig Benedikt Wurth - Jaus'nwrap	08
KEAföhrene – sehen.fühlen.riechen Annemarie & Alfred Brandtner – Tischlerei.Zimmer.Seminar	09
Spielen mit Holz aus unserem Wald Stefan Dissauer - Holzspielzeug und Anzündholz	10
Soziale Nachhaltigkeit mit KEAföhren Verein Morgenstern	11
Kühmayer´s Kienspäne – die heizen an! Johannes Kühmayer – Kienspäne und Hochbeete	12
Willkommen bei der Waldforschung Die WaldforscherInnen – Forstverwaltung Klein-Mariazell	14
Der große Wiener Neustädter Föhrenwald DI Dr. Herbert Kohltross – WHG Waldholz GmbH	15
Entspannung unterm Föhrenschirm Waldbad Markt Piesting	16
Erleben Sie die Pecherei mit allen Sinnen! Waldbauernmuseum Gutenstein	17
Das Glück vom Pech – historische Zeitreise Pechermuseum und Waldlehrpfad Hernstein	18
Auf den Spuren des Feuerbaums der Kelten Pecherpfad Hölles	19
Pecherei-Fotografie Gerhard Kogler – Pecher Fotokunst-Kalender	20
Erleben Sie „das Glück im Pech“ Seminarhotel Schloss Hernstein	21
Heurigenenuss rund um die KEAföhre Karin und Franz Zigeuner	22
Kulinarischer Genuss rund um die KEAföhre Café - Restaurant Piestinghof	23
Hopfen und Malz - das Triestingtaler Waldbier Bierheuriger PoidlBräu	24
Kompetenz im Föhrenwald - gemeinsam erfolgreich WWG Triestingtal und Piestingtal	25
Ein Ort inmitten des Schwarzföhrenwaldes Marktgemeinde Hernstein	26
Das ehemalige Zentrum der Harzverarbeitung Marktgemeinde Markt Piesting	27
Von der „Pechkuchel“ zur Dampf-Harzraffinerie Marktgemeinde Pernitz	28
Die Standorte der Betriebe Übersichtskarte	30



Die Heilkraft der Schwarzföhre nutzen



Der **PECHBALSAM** besteht aus wertvollem Schwarzkiefernharz, Olivenöl und Bienenwachs. Robert Rendl verarbeitet die Zutaten nach traditionellem Rezept zu einem äußerst wohlriechenden alten Hausmittel. Es hilft gegen spröde, rissige Hände und Füße und macht Hornhaut geschmeidig.

Robert Rendl sieht seine Berufung als Aufgabe, die Pecherei sowie die Nähe zur Natur für die nächste Generation zu erhalten und ihr Interesse für diese wunderbare Tradition zu wecken.

Deshalb veranstaltet er gemeinsam mit dem Pecher und Waldpädagogen Bernhard Kaiser regelmäßig Vorführungen, Erlebnis-tage und Pecherworkshops für interessierte Gruppen, Schulen und Kindergärten.

Robert Rendl 01 Harzprodukte und Workshops

Hauptstrasse 34, 2761 Waidmannsfeld
office@heildichselbst.at, www.heildichselbst.at
T 0664 737 960 62



Pecherei hautnah erleben



Nachhaltig, aus der Region und allein aus Naturmaterialien gefertigt, ist das **GESCHENKEKISTERL** aus Schwarzföhrenholz von Bernhard Kaiser. Jedes Kisterl ist von Hand gemacht und kann individuell nach Maß angefertigt werden. Dabei erfüllt es den Raum mit angenehmem Duft nach Kiefernharz. Bernhard Kaiser aus Waidmannsfeld ist einer der letzten aktiven Pecher. Im Nebenerwerb pecht er einige hundert Schwarzföhren. (Zum Vergleich: ein Berufspecher bearbeitete in der Hochblüte des Pecherns in den 60er Jahren 4.000 bis 5.000 Bäume!)

Kaiser verwendet dabei noch die ursprünglichen Werkzeuge und arbeitet nach überliefertem Wissen. So erntet er jedes Jahr im Durchschnitt pro Baum etwa 3 kg Rohharz, das unter anderem für die Erzeugung von Hautcremen verwendet wird. Zusätzlich sammelt er aber auch das Harz der Weißföhren und Lärchen, das bei ihm erworben werden kann.

Für Drechsler und andere Holzverarbeiter hat er auf Anfrage seltene Hölzer, wie z.B. Bergahorn, Birne und Schnittware von gepechten Schwarzföhrenstämmen usw. auf Lager.

Gerne gibt Bernhard Kaiser sein umfangreiches Wissen über die Pecherei und den Wald weiter. Der ausgebildete Waldpädagoge zeigt sein Können bei Vorführungen im Rahmen von Walderlebnistagen, die er für Kindergärten, Schulen und Gruppen anbietet. Die Begeisterung, die er dabei bei den Menschen entfachen kann, ist für ihn die schönste Motivation.

Bernhard Kaiser 02 Pecher und Waldpädagoge

2761 Waidmannsfeld 35, T 0664 7815657





Regional - biologisch.nachhaltig



Der **JAUS'NWRAP** ist ein harzgetränktes Bienenwachstuch, wobei das Harz aus der KEA-föhrenen Region (Hernstein) bezogen wird. Durch Handwärme weichgemacht, bedeckt das biologische Einwickeltuch, das es in verschiedenen Größen gibt, Schüsseln, Häferln und sonstige Behältnisse.

Gefertigt wird der Jaus'nwrap im Waldviertel: Rosa-Maria, Benedikt und ihre beiden Kinder führen dort einen kleinen Familienbetrieb.

Die handwerkliche Beschäftigung mit der Natur und ihren Produkten wurde den beiden Erwachsenen schon in der Kindheit mitgegeben. Seit Generationen wird mit Bienen und Wachs gearbeitet, auch eine eigene Pilzzucht wird schon lange betrieben. Das Know-How über Stoff und Wachs hat die Familie bei der Herstellung von biologischen Ohrenkerzen gelernt, die sie ebenfalls vertreiben.

Dipl.-Ing. Benedikt Wurth ⁰³ Jaus'nwrap – das biologische Einwickeltuch

3742 Theras 79, T 0660 513 69 63
office@jausnwrap.at, www.jausnwrap.at



KEA-föhrene sehen.fühlen.riechen



Die **handgefertigte STEHLAMPE** aus KEA-föhrenholz hellt den Raum nicht nur sanft auf, sondern füllt ihn auch gleichzeitig mit dem angenehmen Harzduft.

Ein einmaliges Geruchserlebnis bieten auch Duftsäulen, die mit Spänen der Schwarzföhre gefüllt sind.

Die Familie Brandtner vereint traditionelles Tischlereihandwerk mit einem Beherbergungsbetrieb und einem Seminarzentrum in ihrem Haus. In der Tischlerei werden individuelle Möbelstücke ganz nach Kundenwunsch gefertigt - dabei wird natürlich auch mit der Schwarzföhre gearbeitet. Die Produkt-palette reicht von KEA-föhrenen Einzelmöbelstücken über Betten, bis hin zur kompletten Wohnraumgestaltung.

In den Komfortzimmern erscheint die Schwarzföhre ganz individuell mit verschiedenen Dekoartikeln wie Stehlampe, Duftsäule oder Holzschälchen.

Die Gäste werden beim Frühstück mit Produkten aus der Region und Honig aus dem Schwarzföhrenwald verwöhnt und können danach am hauseigenen Waldlehrpfad die heimischen Gehölze erkunden.

Annemarie und Alfred Brandtner ⁰⁴ Tischlerei und Komfortzimmer Brandtner

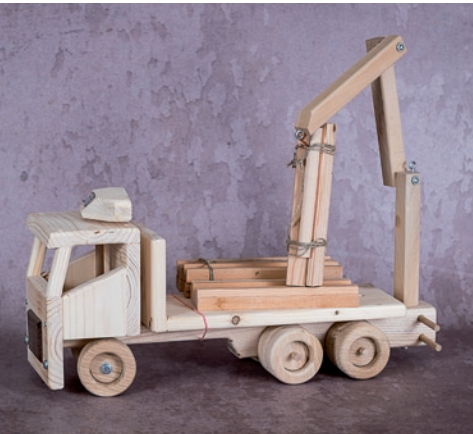
Markt 46, 2572 Kaumberg, T 02765 80 10 oder 0680 144 1887
tischlerei@joiner.at, www.joiner.at

Öffnungszeiten: Der Schauraum ist zu den Bürozeiten geöffnet:
MO-FR, 8-16 Uhr (bzw. nach Vereinbarung),
SA & SO nach Vereinbarung





Spielen mit Holz aus unserem Wald



Holz ist ein tolles Spielmaterial! Dies hat Stefan Dissauer dazu veranlasst, neue Kreationen an originellen **HOLZSPIELZEUGEN** zu entwickeln.

Stefan Dissauer hat sich zum Ziel gesetzt, mit sanften Methoden und ohne die Umwelt und seine Mitmenschen auszunutzen, sinnvolle Produkte aus Holz zu produzieren.

Sein Anliegen ist es, aus heimischen, nachhaltig gewonnenen Rohstoffen Spielzeuge zu schaffen, die den Kindern, Eltern, Familien und nicht zuletzt ihm als Handwerker Freude bereiten. Die Holzprodukte sollen schön, funktionell und langlebig sein. Der Holz-Traktor beispielsweise besitzt eine Federung samt Pendelachse und der Kran am Lastwagen ist voll beweglich. Das Holz, das Stefan Dissauer dabei verwendet, kommt aus der Region, ist unbehandelt und wird meist selbst geschnitten.

Stefan Dissauer 05

Hochwertiges Holzspielzeug und Anzündholz

2880 Otterthal 199, T 0680 11 98 708
dissauer-holz@gmx.at



Soziale Nachhaltigkeit mit KEA-Föhren



Der Verein Morgenstern bereitet junge Menschen auf die Arbeitssituation außerhalb des geschützten Rahmens vor.

Es wird großer Wert auf die Verwendung von regionalen Materialien gelegt. Für den kreativen und handwerklichen Arbeitsbereich werden unter anderem Föhrenzapfen, Föhrenholz, Gestein und Moose aus den heimischen Wäldern gesammelt.

Aus den gesammelten Materialien entstehen viele unterschiedliche Produkte in verschiedenen Größen und Formen: **NÜTZLINGSHOTELS**, Schlüsselanhänger, Naturseifen, Holzmedaillen, Holzspielzeug, Blumenkisterl und noch vieles mehr.

Auch im kulinarischen Bereich liegt das Hauptaugenmerk auf saisonalen und regionalen Produkten. Nicht nur Obst und Gemüse werden verarbeitet, auch aus den KEA-Föhren schöpfen die Köche und Lehrlinge alles Nützliche. Daraus entstehen Föhrenschnäpse, -liköre, Waldhonig mit Föhrenzapfen usw.

Mit jedem verkauften Stück steigern die zufriedenen Kunden den Selbstwert der jungen Menschen, die hinter den Produkten stehen. Soziale Nachhaltigkeit wird hier gelebt!

Verein Morgenstern 06

Heilpädagogische und sozialtherapeutische Begleitung

Wöllersdorfer Straße 66, 2753 Markt Piesting
www.verein-morgenstern.at

Marktplatzl Shop 06a

Marktplatz 3, 2753 Markt Piesting





Kühmayer´s Kienspäne

Die heizen an!



KÜHMAYERS KIENSPÄNE werden von ausgesuchten „Pechbäumen“ (Schwarzföhren) von Hand gehackt. Durch die spezielle Zusammensetzung von Harz und ätherischen Ölen, sind sie als Anzündhilfe für jedes Holz- und Kohlefeuer das Beste, das die Natur hergibt.

Seit Jahrhunderten bietet die Schwarzföhre die Lebensgrundlage für viele Menschen in der Region. So wurde auch die Familiengeschichte von Johannes Kühmayer, die bis ins 12. Jahrhundert zurückreicht, davon geprägt.

Das Holz der Schwarzföhre ist durch seine Struktur und den hohen Harzgehalt extrem belastbar, wasserbeständig und robust. Johannes Kühmayer wählt den Schlägerungszeitpunkt nach den Mondphasen, um so die positiven Eigenschaften des Holzes zu optimieren. Für seine Hochbeete verwendet er das spezielle Holz, weil es echtes Biogärtnern ermöglicht. Der hohe Harzgehalt schützt vor Verwitterung und sorgt für Langlebigkeit. Plastikfolie oder Imprägnierung sind nicht notwendig.

Durch Nachhaltigkeit und angewandtes Wissen lebt Johannes Kühmayer im Einklang mit der Natur und setzt auf hohe Qualität bei seinen Produkten.

Johannes Kühmayer 07 Kühmayer´s Kienspäne und Hochbeete

Hochstraße 4, 2563 Pottenstein
T 0676 953 6046
kuehmayer@holz-natur.at
www.holz-natur.at

Kennenlernen. Ausprobieren. Erleben.

Die KEAfohren hautnah erleben und spannende und einzigartige Angebote rund um die Schwarzföhre und die Pecherei entdecken: Mit einem Klick auf der Webseite des Wienerwald Tourismus:

www.wienerwald.info/die-keaföhrenen





Willkommen bei der Waldforschung



Die WaldforscherInnen sind ein Team aus Waldpädagoginnen und -pädagogen rund um Stefan und Ena Smidt von der Forstverwaltung Klein-Mariazell. Sie stellen interessierten Gruppen einen Lebensraum vor, der spannender kaum sein kann – den Wald. Er bietet vom Kindergarten bis ins Pensionsalter für jeden etwas!

Schulen, Vereine und Gruppen, die Interesse an einer **INDIVIDUELLEN PROGRAMM- ODER THEMENFÜHRUNG** haben, sind hier genau richtig. Die WaldforscherInnen passen die Angebote an das Alter und die Vorkenntnisse der Gruppe an. Abhängig vom Wetter und der Mobilität der TeilnehmerInnen findet das Walderlebnis beim Spaziergehen oder direkt im Meierhof statt.

Zusätzlich zu den individuellen Führungen bieten die WaldforscherInnen auch ihre Standardprogramme an, wie z.B. „Waldboden“, „Pecherei“ oder „Mikrotheater“. Ebenso organisiert das Team gerne Kindergeburtstagsfeste im Wald.

Die WaldforscherInnen 08 Forstverwaltung Klein-Mariazell

Kleinmariazell 2 (neben der Basilika Klein-Mariazell im Meierhof)
2571 Altenmarkt a.d. Triesting,
www.waldforscherinnen.at oder www.waldforscher.at
Laura Smidt: T 0676 34 78 415
laura@waldforscherinnen.at
Johannes Tintner: T 0699 105 20 931,
johannes@waldforscher.at



Der große Wiener Neustädter Föhrenwald



2006 erschien das **BUCH „DIE SCHWARZFÖHRE IN ÖSTERREICH“**, eine Hommage an die wohl prägnanteste Baumart im südlichen Niederösterreich. Nach akribischer Recherche konnte 2011 die Geschichte des großen Wiener Neustädter Föhrenwaldes publiziert werden, dessen Ursprünge sich ins späte 15. Jh. verfolgen und belegen lassen. Damit handelt es sich wahrscheinlich um die wohl älteste Nadelholzaufforstung Österreichs.

Der erfahrene Forstwirt Herbert Kohlross ist Mitgesellschafter der WHG WaldHolz GmbH, einer Vermarktungsorganisation von sieben Waldwirtschaftsgemeinschaften.

Die WHG WaldHolz GmbH betreut auch eine Vielzahl von bäuerlichen und nichtbäuerlichen Waldbesitzern. Im Mittelpunkt stehen der Wald mit all seinen Funktionen sowie seine Pflege. Die Erhaltung des heimischen Schwarzföhrenwaldes ist Herbert Kohlross ein besonderes Anliegen.

DI Dr. Herbert Kohlross 09 WHG Waldholz GmbH

Fischauergasse 152/Top 7
2700 Wr. Neustadt
T 0664 212 9440
kohlross@waldholz.at
www.waldholz.at





Entspannung unterm Föhrenschirm



Inmitten der Schwarzföhrenwälder in Markt Piesting liegt das Waldbad, **EINES DER SCHÖNSTEN FREIBÄDER** Niederösterreichs.

Auf mehr als 600 m² Wasserfläche findet man Zuflucht vor der sommerlichen Hitze. An heißen Sommertagen verströmen die Wälder ihren herrlich aromatischen Duft, welcher in der eigens eingerichteten Duffecke besonders zur Geltung kommt.

Unter den mächtigen über 100 Jahre alten Schwarzföhren gönnt man sich die nötige Auszeit und Entspannung, ganz besonders im ausgeschilderten Schwarzföhren-Ruhebereich. Wissbegierige BesucherInnen können sich beim Schaupechbaum mit Infotafel über die Pecherei informieren.

Das Waldbad in Markt Piesting bietet Erlebnismöglichkeit für die ganze Familie.

Öffnungszeiten:

Ab Mitte Mai bis Anfang September
täglich 8-19 Uhr

Waldbad ¹⁰ Markt Piesting

Bocksbachgasse 13, 2753 Markt Piesting
T 0676 840 70 24 50, gemeinde@piesting.at



Erleben Sie die Pecherei mit allen Sinnen!



Das **WALDBAUERNMUSEUM GUTENSTEIN** ist ein lebendiger Betrieb, dessen Angebot sich nach den Wünschen der BesucherInnen richtet: Führungen speziell über Wirtschaftsgeschichte, historische Holzverwendung, Werkzeugkunde, Forstwirtschaft, Volkskunde uvm.

Kinder dürfen viele Werkzeuge in die Hand nehmen, einzelne Handgriffe versuchen und auf diese Art das Museum „begriffen“. Das Waldbauernmuseum besitzt eine vollständige Sammlung aller Geräte und Materialien zur Gewinnung und Verarbeitung von Schwarzföhrenharz. Die Arbeit des Pechers wird von der Vermittlerin genau vorgezeigt. Dabei kann auch an Terpentin gerochen, Kolophonium „begriffen“ und Naturharz befühl werden. Ebenso wie die Gewinnung und die Verarbeitung werden auch der Transport mit Büttl, Butte, Pechfass, Pechfasskraxn und Pechschlitten gezeigt. Dokumentarfilme zum Thema Pecherei ergänzen die Ausstellung.

Das Waldbauernmuseum Gutenstein verfügt auch über eine große Wiese mit Grillplatz und Trinkwasserbrunnen. Hier kann nach einer langen Busfahrt oder nach der Führung gespielt und ein Picknick eingenommen werden. Auf Wunsch kann ein Catering bestellt werden, so dass „Essen und Kultur“ wirklich beieinander liegen.

Öffnungszeiten: 1. Mai bis Mitte Oktober:

SO & FT: 10-12 und 14-17 Uhr, SA 14-17 Uhr
im Juli und August: auch MO bis FR 14-17 Uhr

Waldbauernmuseum Gutenstein ¹¹

Markt 35, 2770 Gutenstein, T 02634 7313 und 0676 737 04 54,
pawelak-ast@aon.at, www.waldbauernmuseum.at





Das Glück vom Pech

Eine historische Zeitreise



Das **PECHERMUSEUM HERNSTEIN** versetzt seine BesucherInnen mitten in den Wald. Das Museum ist nach Jahreszeiten und Arbeitsmethoden von den Ursprüngen der Pecherei über seine Modernisierungen bis zum Ende dieses Berufsstandes gegliedert. Im Medienraum kann ein Kurzfilm „Die Arbeit des Pechers im Jahreslauf“ gesehen werden, der die mühevollen Schwerarbeit, die dieser Beruf mit sich brachte, aufzeigt. Je nach Interesse und Fragestellungen über den Beruf des Pechers dauert die Führung ca. 50 Minuten.

Am Pecherlehrpfad am Hart können die BesucherInnen in den wunderschönen Föhrenwald eintauchen und sich entlang eines gemütlichen und barrierefreien Pfades über die Arbeitsweise der Pecher informieren.

Die moderne Vinzenzkapelle, benannt nach dem Schutzpatron der Pecher und Holzarbeiter, bietet einen Ort der Ruhe und Besinnung und lädt zum Verweilen ein.

Auf Wunsch gibt es das zusätzliche Angebot eines Workshops, in dem Pechcremen für den Eigengebrauch hergestellt werden.

Öffnungszeiten: Mai bis Oktober: SO & FT: 10-12 Uhr.
Gegen Voranmeldung sind auch andere Termine möglich.
Busse und Schulklassen sind herzlich willkommen.

Pechermuseum und Waldlehrpfad HERNSTEIN 12

Pfarrgasse 2, 2560 HERNSTEIN
T 02633 47205 (Gemeindeamt)
marktgemeinde@hernstein.gv.at
www.hernstein.gv.at



Auf den Spuren des Feuerbaums* der Kelten Die KEA Föhrenen



Der **PECHERLEHRPFAD HÖLLES** bietet einzigartige Erlebnis-Schauvorführungen inmitten des nach Baumharz duftenden Föhrenwaldes. Dabei kann man die jahrhundertealten Arbeitstechniken der Harzgewinnung (Pecherei) kennenlernen, die von Generation zu Generation weitergegeben wurden.

2011 wurde die Pecherei in Niederösterreich als immaterielles Kulturerbe der UNESCO aufgenommen. Dazu erfahren die BesucherInnen und Besucher die jahrtausendelange Geschichte und Verwendung des Baumharzes für die Gesundheit von Mensch und Tier. Denn dem Baumharz liegt eine große Heilkraft bei zahlreichen Erkrankungen (z.B. Muskelverspannungen, Gelenksbeschwerden) zugrunde.

Eine lokale Initiatorengruppe betreut den Lehrpfad und bietet Workshops zu verschiedenen Themen an. Zum Mitnehmen (Kommissionsverkauf) gibt es Föhrenwald-Naturprodukte wie Pechbalsam und Pechöl, Föhrenwald-Potpourri mit ätherischem Pech-Duftöl, Föhrenbockerl, Odermenningtee uam. Vor oder nach Führungen ist der Besuch eines Heurigenbetriebes mit regionalen Schmankerln möglich.

Öffnungszeiten: Der Schaufpfad kann ganzjährig selbstständig (Pecherpfad-Folder liegt in der Pecherhütte auf) und von Anfang Mai bis Mitte Oktober für Gruppen ab 10 Personen gegen Voranmeldung mit Führung besichtigt werden

Pecherpfad Hölles 13

2751 Matzendorf-Hölles, T 0664 3230237 (Ernst Schagl) oder 0664 3338248 (Gerhold Wöhler) oder 0676 5617054 (Gerhard Schagl)
pecherpfad-hoelles.blogspot.co.at/, pecherpfad@gmail.com

* Bei den Kelten hieß die Schwarzföhre „Feuerbaum“, da sie mit dem Kienspan des Baumes Fackeln für die dunkle Nacht herstellten.



GeKo-Art: Pecherei-Fotografie



Der **PECHER FOTOKUNST-KALENDER** von Gerhard Kogler zeigt außergewöhnliche Bilder aus den Schwarzföhrenwäldern um Markt Piesting. Die einzigartigen Aufnahmen zeigen die Pechbäume in völlig anderem, kunstvollem Licht.

Zum Großteil sind es Fotos von sogenannten „Lachten“, das sind die zur Harzgewinnung abgeschabten Flächen an den KEA-Föhren, die bei genauerer Betrachtung oft unglaubliche Farben und Texturen zeigen. Bei seinen Wanderungen in den Wäldern der Region ist dem Fotokünstler aus Markt Piesting dieses beeindruckende Farbenspiel aufgefallen:

Das Baumharz schillert – je nach Lichteinfall – in den unterschiedlichsten Farben und wirkt dadurch wie ein abstraktes Gemälde.

Der hochwertige Pecher Fotokunst-Kalender im A3-Format ist mittlerweile ein Geheimtipp, nicht nur für Kunst- und Fotofreunde. Daneben gibt es auch großformatige Kunstdruck-Poster von ausgewählten Bildern im Format 50 x 70 cm in jeweils limitierter Auflage.

Gerhard Kogler ¹⁴ Pecher Fotokunst-Kalender

Talgasse 18
2753 Markt Piesting
T 0664 20 60 424, g.ko@aon.at
www.pecher-fotokunstkalender.eu



Regionalität im Schloss Hernstein



Im Süden Wiens, umrahmt von einem idyllischen Park mit Schlossteich, liegt Schloss Hernstein. Die Geschichte des Schlosses reicht bis ins Mittelalter zurück. In seiner heutigen Erscheinungsform entstand es durch den Architekten Theophil von Hansen in der 2. Hälfte des 19. Jahrhunderts.

Die Schwarzföhre prägt die Region um Schloss Hernstein, ermöglicht „grünes Tagen“, bietet Erholungsraum und stellt eine wesentliche Wirtschaftsgrundlage dar. Neben Themenwegen, Pecherfesten und musealen Einrichtungen mit Führungen sind es Schwarzföhrenprodukte wie Schnaps, Hautcremen, Kienspan an Beliebtheit gewinnen. Im **HERNSTEINER DORFKASTL**, das sich im Eingangsbereich des Schlosses befindet, werden die regionalen und qualitativ hochwertigen Produkte angeboten. Das „Dorfkastl“ ist ein in Handarbeit gefertigtes Regal aus Föhrenholz.

Die Harzgewinnung aus der Schwarzföhre in und rund um Hernstein ist einzigartig in Mitteleuropa. Deshalb wurde das aussterbende Handwerk – „die Pecherei“ – 2011 als immaterielles Kulturerbe von der UNESCO ausgezeichnet.

Öffentliche Besichtigungen des Schlosses gibt es nur bei speziellen themenbezogenen Anlässen wie Muttertagslunch, St. Martins Buffet und beim Adventmarkt.

Seminarhotel Schloss Hernstein ¹⁵

Berndorfer Straße 32, 2560 Hernstein
T 02633 472 51-402
reservierung@schloss-hernstein.at
www.schloss-hernstein.at





Heurigenenuss rund um die KEAföhre



Die Familie Zigeuner betreibt einen Heurigenbetrieb mitten im Schwarzföhrengebiet. Im Frühjahr werden im Wald alle Zutaten für den **HAUSEIGENEN WIPFERLSCHNAPS** gesammelt und die Föhrenwipferl im Weinbrand angesetzt.

Das hausgemachte Geselchte ist mit feinen Föhrenspänen aus dem eigenen Wald geräuchert. Alle angebotenen Fleischprodukte stammen von hofeigenen Schweinen, die mit Getreide aus eigenem Anbau gefüttert und vor Ort geschlachtet und verarbeitet werden.

Hausgemachte Schmankerln begleitet von ausgesuchten Weinen lassen die Gäste beim Heurigen am Bauernhof in den gemütlichen Gasträumen schöne Stunden verbringen (im Sommer auch im Hof).

Heurigentermine:

6 x jährlich, siehe www.schwarzfoehre.at/keaföhrenen/betriebe/gastronomie-catering/heurigenbetrieb-zigeuner.html

Öffnungszeiten: täglich ab 9 Uhr

Auskunft unter T 0676 77 344 04

Karin und Franz Zigeuner ¹⁶ Wipferlschnaps und Heurigenbetrieb

Dorfstraße 29
2560 Neusiedl
T 0676 773 44 04
T 0676 434 45 77
karin.zigeuner@gmx.at



Kulinarischer Genuss rund um die KEAföhre



Das Küchenteam vom Café – Restaurant Piestingerhof interpretiert die regionalen Produkte zum Thema Schwarzföhre auf besondere Art. Es verwöhnt seine Gäste mit **KULINARISCHEN SPEZIALITÄTEN RUND UM DIE SCHWARZFÖHRE**.

Immer wieder veranstaltet das Team des Piestingerhofes rund um Gertrude Paradeisz auch Feste oder Themenabende im Zeichen der KEAföhre und der Regionalität.

Der Piestingerhof ist der ideale Ausgangspunkt für Wanderungen und Radtouren – für Jung und Älter – in die Schwarzföhrenwälder. Das im Familienbesitz befindliche Restaurant liegt am Beginn des Piestingtales (Biedermeiertal) mitten im Schwarzföhrengebiet am Fuße der Ruine Starhemberg, rund 45 km von Wien entfernt.

Traditionelle, feine österreichische Küche zu pflegen und Neues zu kreieren ist das Credo des Piestingerhofes.

Café – Restaurant ¹⁷ Piestingerhof

Gutensteiner Straße 14
2753 Markt Piesting
T 02633 43 857
gertrude.paradeisz@piestingerhof.at
www.piestingerhof.at





Hopfen und Malz Das Triestingtaler Waldbier



Altes Handwerk trifft auf neue Ideen. In der Pottensteiner Privatbrauerei Poidl Bräu dampfen die Kessel. Handgebraute und unfiltrierte Biere in unterschiedlichen Stilen werden vom Braumeister kreiert und mit Hingabe gebraut. Die Liebe zur Handarbeit verschmilzt mit modernster Technik.

Für das „**WALDBIER**“ werden junge Föhrentriebe aus dem Triestingtal beim Brauprozess mit verarbeitet. Diese liefern den typischen, leicht harzigen Geschmack, der mit der grundsätzlichen Bittere des Bieres bestens harmoniert. Auch das hochwertige Pottensteiner Quellwasser vom Antoniusbründl trägt neben besten Malz- und Hopfensorten sowie Hefe zur vollendeten Qualität des Bieres bei. Und nach dem Bierbrauen wird der Treber in der Heurigenküche u.a. zu Trebernbrot, Treberstrudel oder Treberpanier fürs Schnitzel weiterverarbeitet.

Der Bierheurige lädt ein zur Verkostung bekannter und neuer Biersorten und zum Schmaus gibt's ausgewählte Köstlichkeiten mit Trebern und Bier veredelt. Es werden auch Brauschulungen und Bierseminare angeboten – kurz, die Privatbrauerei ist ein kreativer Begegnungsort rund um's Bier. Termine und spannende Neuigkeiten sind auf der Facebook-Seite zu finden:

www.facebook.com/Poidlbraeu/

Bierheuriger PoidlBräu 18

Hochstrasse 1, 2563 Pottenstein
T 02672 82419
www.dreher.at, office@dreher.at



Kompetenz im Föhrenwald – gemeinsam erfolgreich



Foto: ©Christine Pichler

Die Waldwirtschaftsgemeinschaften (WWGs) Triestingtal und Piestingtal sind professionelle und moderne Dienstleister für Waldbesitzer. Ihre Schwerpunkte sind ein umfassendes Waldservice, die effektive Interessenvertretung für ihre Mitglieder sowie die allgemeine Verbesserung der Waldbewirtschaftung. Als ein regionaler Zusammenschluss von Waldbesitzern nützen sie ihren Größenvorteil und erreichen gemeinsam mehr als der einzelne. Die WWGs sind eingetragene Vereine und veranstalten zumindest einmal im Jahr eine Generalversammlung, um sich über die aktuelle Holzmarktsituation zu informieren und andere Fragen der Waldbewirtschaftung zu diskutieren.

Die beiden WWGs sind Gesellschafter der WHG WaldHolz GmbH, über die sie die Holzvermarktung professionell abwickeln.

„Die KEA Föhren“ werden von zwei WWGs unterstützt:

19 WWG Triestingtal

Obmann Martin Hönigsberger, Hauptplatz 12, 2563 Pottenstein,
T 0676 537 4463, martin.claudia.hoe@aon.at

20 WWG Piestingtal

Obmann Anton Weißenberger, Löschteichweg 2, 2763 Neusiedl,
T 02632 72 641, anton.weissenberger@a1.net





Ein Ort inmitten des Schwarzföhrenwaldes



Die Lage inmitten des Schwarzföhrenwaldes macht Hernstein seit jeher zum Zentrum der Harzgewinnung und -verarbeitung. Funde an den Randgebieten der Hernsteiner Wälder datieren auf die Jungsteinzeit und legen ein erstes Zeugnis für die Besiedlung der Gegend ab. Aus der Bronzezeit stammend, wurden in Kleinfeld Kohlenreste von der Schwarzföhre gefunden. Ein Beweis dafür, dass dieser Baum auch damals schon hier heimisch war und bewirtschaftet wurde.

Für Generationen von Waldbesitzern und Pechern bedeutete die Schwarzföhre durch die Harzgewinnung und -verarbeitung die Sicherung ihrer Lebensgrundlage, die bis heute nur mehr in Hernstein überlebt hat.

Um diesen damals so wichtigen Berufstand, der sehr viele unserer Eltern und Großeltern in der Gemeinde Hernstein ernährte, nicht ganz in Vergessenheit geraten zu lassen, wurde 1989 erstmalig das Pechermuseum eröffnet und 2013 nach den neuesten Richtlinien der Museumspädagogik adaptiert.

Marktgemeinde Hernstein

Berndorfer Straße 6
2560 Hernstein
T 02633 472 05
marktgemeinde@hernstein.gv.at
www.hernstein.gv.at



Das ehemalige Zentrum der Harzverarbeitung



Jeder Baum muss gut in der Erde verwurzelt sein, um Stürme unbeschadet zu überstehen. Ein Ort sollte ebenfalls in seiner Geschichte verwurzelt sein.

Die Gemeinde Markt Piesting als ehemaliges Zentrum der Harzverarbeitung - will durch die Teilnahme am gemeinsamen Schwarzföhrenprojekt die Geschichte lebendig erhalten. Durch Förderung neuer Ideen rund um die Schwarzföhre soll der Bogen in die Gegenwart und Zukunft gespannt werden, da diese besondere Baumart das Erscheinungsbild der Gemeinde prägt wie keine andere.

Eindrucksvoll erlebbar ist dies in den Sommermonaten speziell im Waldbad.

Marktgemeinde Markt Piesting

Marktplatz 1
2753 Markt Piesting
T 02633 422 41
gemeinde@piesting.at
www.piesting.at



Von der „Pechkuchel“ zur Dampf-Harzraffinerie



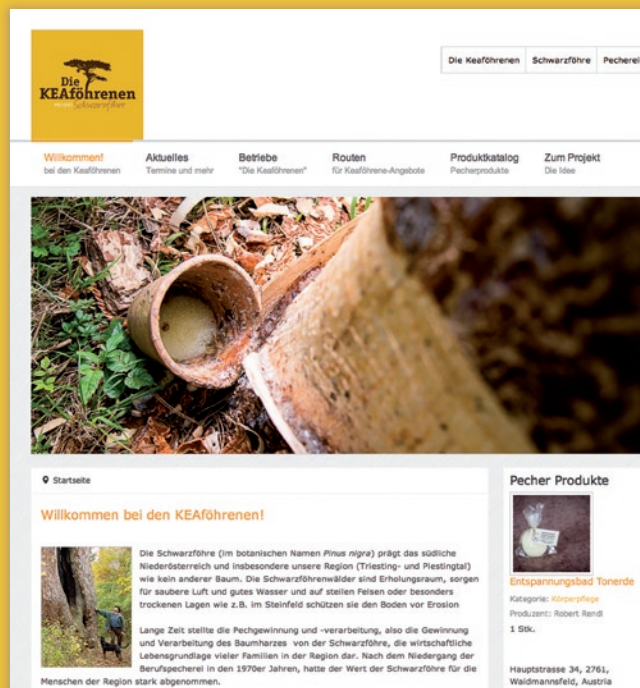
Die Bauern und Pecher von Pernitz lieferten einen erheblichen Teil des Rohstoffes für die industrielle Harznutzung, welcher in den sogenannten „**Pechkucheln**“ als bäuerlicher Nebenerwerb produziert wurde. Durch das Verheizen des hauseigenen Brennholzes konnte in einfachen Kupferkesseln mit Haube das Harz in Terpentinöl und Kolophonium zerlegt werden. Von dieser bäuerlichen Pechsiederei ausgehend, entwickelte sich die industrielle Harzverwertung. Aus einer 1810 gegründeten Pechhütte entstanden der Vorläufer der Piestinger Harzfabrik und die Dampf-Harzraffinerie in Pernitz. Als Betriebsführer wurde der Gründer der Hollingersäge, Fritz Gorga betraut, welcher die Kessel der Raffinerie mit den Abfallprodukten, den Sägespänen, beheizte. Trotz dieser vorindustriellen Wertschöpfung wurde die Pechsiederei verkauft und 1929 stillgelegt.

Das Musikheim in Pernitz ist heute mit einem besonders robusten Holzboden aus stehenden Schwarzkiefer-Kanthölzern ausgestattet.

Bgm. Hubert Postiasi und GfGr. Robert Grabenweger sind auch stolz auf den neuen Themenweg „Pecherei in Pernitz“ am Fuchsriegel. Hier gibt es Schaupechbäume, vielen Attraktionen sowie Führungen für Kindergärten und Schulen.

Marktgemeinde Pernitz

Gentzschgasse 1, 2763 Pernitz
T 02632 72220
gemeinde@pernitz.co.at
www.pernitz.at



Besuchen Sie uns auch im Internet:

www.keafuehrene.at

Hier finden Sie aktuelle Informationen zu Terminen, Veranstaltungen und Aktionen der Keaführenen-Betriebe, Ausflugsrouten sowie detaillierte Informationen zur Schwarzföhre.



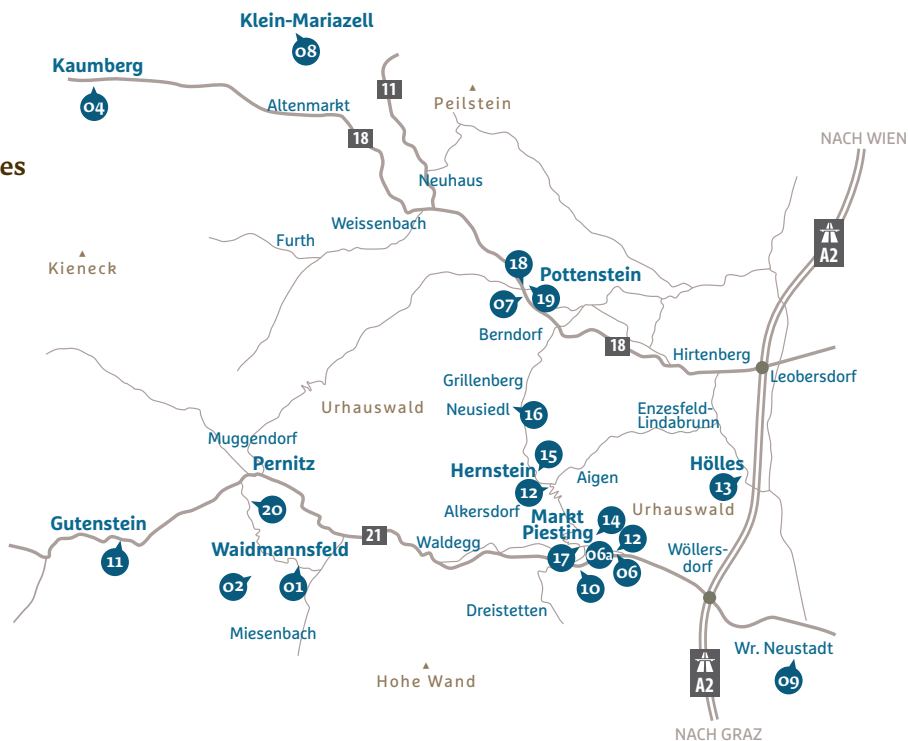
- 01 Robert Rendl**
Waidmannfeld
Pechbalsam,
Pecherworkshops (S. 06)
- 02 Bernhard Kaiser**
Waidmannfeld
Geschenkekerl,
Pecherworkshops (S. 07)
- 03 Benedikt Wurth**
Theras
Jaus'nwrap, das biologische
Einwickeltuch (S. 08)
- 04 Familie Brandtner**
Kaumberg
Stehlampe, Seminarräume
(S. 09)
- 05 Stefan Dissauer**
Otterthal
Holzspielzeug, Anzündholz
(S. 10)

- 06 Verein Morgenstern**
Markt Piesting
Insektenhotel
- 06a Marktplatz-Shop** (S. 11)
- 07 Johannes Kühmayer**
Pottenstein
Kühmayer's Kienspäne,
Hochbeete (S. 12)
- 08 Forstverwaltung
Klein-Mariazell**
Altenmarkt
Spannende Programm-
und Themenführungen (S. 14)
- 09 Herbert Kohlross**
Wiener Neustadt
Buch „Die Schwarzföhre
in Österreich“,
Holzvermarktung (S. 15)
- 10 Waldbad Markt Piesting**
(Markt Piesting)
Entspannung unterm
Föhrenschirm (S. 16)

- 11 Waldbauernmuseum
Gutenstein**
(Gutenstein)
Lebendige Führungen,
KEAföhren-Shop (S. 17)
- 12 Pechermuseum und
Pecherlehrpfad Hernstein**
(Hernstein)
Führungen zum Thema
„Pecherei“ hautnah,
Cremen-Workshops
(S. 18)
- 13 Pecherpfad Hölles**
Matzendorf-Hölles
Einzigartige Erlebnis-
Schauvorführungen (S. 19)
- 14 Gerhard Kogler**
Markt Piesting
Pecher Fotokunst-Kalender,
Pecher Kunstdruck-Poster
(S. 20)

- 15 16 Schloss Hernstein**
(Hernstein)
Spezial-Package „Erleben Sie das
Glück im Pech“, Rahmenprogramm
„Das Hernstein Gold“ (S. 21)
- 16 Heurigenbetrieb Zigeuner**
Neusiedl/Berndorf
Zigeuners Wipferlschnaps,
Geselchtes mit Föhrenspänen
geräuchert (S. 22)
- 17 Café-Restaurant
Piestingerhof**
Markt Piesting
Spezialitäten rund um
die KEAföhre (S. 23)
- 18 Bierheuriger PoidlBräu**
Pottenstein
Triestingtaler Waldbier,
Biervorkostungen (S. 24)
- 19 Waldwirtschafts-
gemeinschaften**
Waldbewirtschaftung,
Holzvermarktung (S. 25)

Die Keaföhren im Schwarzföhrengebiet Standorte der Betriebe und Sehenswerter





1



2



3



4



5



6



7



8



9

- 1 KEAföhrenen-Pralinen, erhältlich beim Verein Morgenstern (S. 11)
- 2 Bockerklopfer-Schwarzföhrenschnaps, erhältlich im Pechermuseum Hernstein (S. 18)
- 3 Kulinarische Spezialitäten rund um die KEAföhre beim Piestinginghof (S. 23)
- 4 Luft aus dem Föhrenwald, erhältlich bei Robert Rendl (S. 06)
- 5 Ringe und Schmuck aus KEAföhrenenholz, erhältlich bei der Tischlerei Brandtner (S. 09)
- 6 Holztraktor mit Spielfigur von Stefan Dissauer (S. 10)
- 7 Hauswürstel auf KEAföhrenenspänen geräuchert beim Heurigenbetrieb Zigeuner (S. 22)
- 8 Kienspäne, erhältlich bei Kühmayer's Kienspäne (S. 12)
- 9 Schapechbaumvorführung am Pecherlehrpfad Hölles (S. 19)

Impressum

Herausgeber: Wienerwald Tourismus GmbH in Kooperation mit der LEADER Region Triestingtal, Leobersdorfer Str. 42, 2560 Berndorf, T/F 02672 870 01, office@triestingtal.at, www.triestingtal.at
Fotoquellen: Corinna Pernitsch, Region Triestingtal, Seminarhotel Schloss Hernstein, Ernst Schagl, www.jausnwapr.at, WaldforscherInnen, Markt Piesting, Waldbauernmuseum Gutenstein, Pechermuseum Hernstein, Pecherpfad Hölles, Gerhard Kogler; Bierheuriger PoidlBräu ©Dreher Brauanlagen GmbH
Graphik_Design: Enzo Graphik, www.enzo.at
Ausgabe Herbst 2017, klimaneutral produziert