

Kribis krabis



IMPRESSUM

© 2017 - Alle Rechte beim Herausgeber

Herausgeber



Referat Volksmusik
Bereich Deutsche und ladinische Musikschulen
Museumstraße 54, 39100 Bozen
www.musikschule.it/referat-volksmusik

Bereich Innovation und Beratung
Amba-Alagi-Straße 10, 39100 Bozen
www.schule.suedtirol.it/pi

Im Rahmen des Projektes

**'s Musigkischtl. Auf den Spuren
unserer musikalischen Volkskultur**

in Zusammenarbeit mit



mit finanzieller Unterstützung von



Brigitte Mantinger, Florin Pallhuber,
Andreas Terragnolo
(Referat Volksmusik)

Notensatz: Florin Pallhuber
CD-Mastering: Andreas Terragnolo,
Diether Bonelli
Layout und Illustrationen: Klaus Mair,
Pluristamp Mediadesign, Elvas/Brixen
Druck: Südtirol Druck, Tschermers

Verteilung:
jede Schulstelle der deutschen und
ladinischen Grund- und Musikschulen
erhält 2 Schülerhefte als Kopiervorlage
und 2 Lehrerhefte.



Kribis krabis

Griaß enk liebe Kinder,

Kribis krabis ist der Titel des 10. und zugleich letzten Heftes des Projektes „'s Musigkischtl“.

Kribis krabis habt ihr vielleicht schon öfters gehört, oder es ist euch gar gesagt worden, ihr habt in eurer Schultasche alles *Kribis krabis* liegen oder in eurem Zimmer liegt alles *Kribis krabis* herum. Was bedeutet nun dieser Ausdruck? *Kribis krabis* bedeutet soviel wie kreuz und quer, bunt, zusammengewürfelt, durcheinander. Es kann sowohl ein negatives als auch ein positives Durcheinander sein. Es ist alles bunt gemischt, vielerlei Sachen sind zusammengewürfelt, die nichts miteinander zu tun haben. Man könnte auch sagen: „Krimskrams“ oder „Kraut und Rüben“.

Kribis krabis kann die Phantasie anregen, neue Ideen entstehen lassen, kann Ausdruck für Freude, Vielfalt, Spontaneität und Toleranz sein.

In Olang im Pustertal gibt es seit einigen Jahren an drei Tagen Ende August das *kribiskrabis Festival* mit Musik, Film und Literatur, mit verschiedenen Kunst- und Handwerkausstellungen.

Passend zum Thema findet ihr wieder Lieder, Tänze, ...

Viel Freude mit diesem Heft wünschen euch

Florin Pallhuber und Brigitte Mantinger
Referat Volksmusik

Inhalt

▶ Spielleit, spielt's den auf	4
▶ Spielleit, spielt's den auf	5
▶ I bin a älter Krämersmänn	7
▶ I bin a älter Krämersmänn	10
▶ Aber gsund muass män sein	12
▶ Aber gsund muass män sein!	13
▶ Das Wirtshaus	14
▶ Das Wirtshaus	15
▶ Kehlburger Jodler	18
▶ Burgen und Schlösser	19
▶ Musikanten spielt's auf!	21
▶ Sternpolka	22
▶ Sternpolka - <i>Tanzbeschreibung</i>	23
▶ Zigeunerpolka	24
▶ Zigeunerpolka - <i>Tanzbeschreibung</i>	25
▶ Siebenbürger Rheinländer	26
▶ Rheinländer - <i>Tanzbeschreibung</i>	27
▶ Isch denn des net a Lebn	29
▶ Kribis krabis - <i>Sprüche, Spiele, Rezepte, Reime, Witze</i>	30
▶ Pfiat Gott es liabe Leitlen äll	32

▶ *Lied*

▶ *Brauchtum, Interessantes und Wissenswertes*

▶ *Tanz*



Spielleit, spielt's den auf

G D7

1 Spiel-leit spielt's den auf, des isch a Gui - ter, den håt mein Vå-ter tåntzt

G D7

mit mei - ner Mui - ter. Hol - la - di je - i ri - di - ei he - i ri - di - ei

hui - di - ri he - i - jo di-

1. G 2. G

he - i ri - di - ei he - i ho - la - di ri - di - ei - ho

he - i - jo di he - i - jo o - i - jo

- 2 Spielleit spielt's auf, auf de groaßn Soatn,
jå so kånn mi mein Biabl brav ummaloatn.
Holladi...
- 3 's Diandl tåntzt umma, jå gråd wia a Weps
und a Weibal gabs åb, gånz verteilft a netts!
Holladi...
- 4 Spielleit spielt's auf und es werd schun was kriagn,
jå i lass enk a Haferl voll Erdåpfl siadn.
Holladi...



Volkswiese aus Tirol

vgl. F.F. Kohl „Echte Tiroler Lieder“, Innsbruck-Wien 1999, Bd II, Nr. 212. Fassung mit Jodler vgl. „Ist wohl eine schöne Zeit“, Innsbruck 1975.

Spielleit, spielt's den auf



Spielleute wurden die Musikanten genannt, die auf verschiedenen Veranstaltungen gegen Bezahlung zum Tanz und zur Unterhaltung aufspielten. Auf Zuruf des Auftraggebers spielten die Musikanten das gewünschte Stück und erhielten dafür ihren Lohn. Dieser wurde nicht selten in Naturalien abgegolten, so wie es im Lied „Spielleut, spielt's den auf“ beschrieben wird. Es sind keine besonderen Speisen, die im Lied erwähnt werden, so sind es in unserem Lied nur Erdäpfel, die den Spielleuten für ihr Spiel angeboten werden. Aus dieser Art der Entlohnung kann auch die geringe Wertschätzung und das geringe Ansehen, das Spielleute lange hatten, abgelesen werden. Ihr Spiel war oft nicht mehr wert als ein Haferl voll Erdäpfel. In Österreich waren es die *Bratlgeiger*, die für wenig Geld oder für ein traditionelles, warmes Essen (das Bratl = Schweinsbraten) in Lokalen, auf Festen und bei Bauernhochzeiten eine ganze Nacht lang mit ihrer Geige aufspielten. Fast immer waren die *Bratlgeiger* ältere Bauernknechte, die sich das Spielen auf der Geige selbst beigebracht hatten, also Autodidakten.





Spielleute zählten zu den *Fahrenden*, sie waren immer unterwegs, zogen von Ort zu Ort, um vor neuem Publikum zu spielen. Als Unterhalter waren Spielleute willkommen, brachten sie doch neben Tanzmusik auch vielerlei Neuigkeiten mit.

Auch heute spielen Musiker an verschiedenen Orten und zu verschiedenen Anlässen: bei Bällen, Wiesen- und Zeltfesten, bei Einweihungen, Umzügen, kirchlichen Festen und bei privaten Feiern. Musiker treten vor unterschiedlichem Publikum an verschiedenen Orten auf. Sie sind im Grunde immer noch *Fahrende*, Reisende oder Weltenbummler.

In den Städten sind öfters Straßenmusikanten zu hören. Oft sind es Berufsmusiker, die aus verschiedenen Ländern kommen und sich durch die Geldspenden der Zuhörer ihren kärglichen Lohn etwas aufbessern können.

Ein alter Musikant aus dem Eggental, der die Geige spielte, hat vor einigen Jahren erzählt, dass er und seine Kollegen sich im Sommer von ihrer Arbeit beurlauben ließen. Da konnten sie je nach Lust und Laune als wandernde Musikanten von Alm zu Alm ziehen und sich mit ihrem Spiel einen „schönen Batzen Geld“ verdienen. Das freie, ungebundene Wanderleben im Sommer sagte ihnen mehr zu, als die reglementierte Arbeit im Tal.



I bin a älter Krämersmann



Mühsam und anstrengend war das Wanderleben der Krämerleute und vergleichbar dem der wandernden Musikanten. Krämerleute waren fast ausschließlich Männer. Ganz selten zogen auch Frauen als Krämerinnen durch das Land.

Bis vor gar nicht allzu langer Zeit traf man immer wieder auf sogenannte *Tatlkru-*
mer. Mit ihren *Kraxen* zogen sie von Hof zu Hof, von Haus zu Haus und versuchten ihre Waren zu verkaufen. Die *Krumerkraxe* sieht aus wie ein klei-

ner Schrank, besteht aus mehreren *Tatln* (Schubladen), daher auch die Bezeichnung *Tatlkru-*
mer und wurde von den Krumern auf dem Rücken getragen. Die *Krumerkraxen* beinhalteten wahrlich ein wahres *Kribis krabis* an verschiedenen Dingen, die jedoch nie einfach „kribiskrabis“ durcheinander lagen, sondern sorgfältig sortiert und übersichtlich in den einzelnen *Tatln* verstaut waren. Für die Kinder war es ungemein spannend die verschiedensten „Schätze“ in einer *Krumerkraxe* zu sehen, die auf dem Stubentisch ausgebreitet wurden. In den größeren oder kleineren Unterabteilungen glitzerten neben verschiedenen Nähnadeln, Sicherheitsnadeln, Druckknöpfen, Reißverschlüssen, kleinen Taschenmessern, Feuerzeugen und Tabakschachteln manchmal sogar Kinderringe mit herrlich bunten glänzenden Steinen und kleines Holzspielzeug. Für die Bäuerinnen waren Knöpfe, Zwirn, verschiedene Bänder und Scheren interessant, benötigten sie diese doch für ihre Näharbeiten. Der Bauer brauchte Spagat in vielerlei Stärken, Bindfaden, Bienenwachs, Feilen und Wetzsteine, Nägel, Zangen und anderes mehr.

Auch die *Stoffkrumer* waren unterwegs um Geschäfte zu machen.

In einem großen Tuchbündel führten sie Stoffe für Hemden, Hosen, Schürzen, Röcke und für Bettwäsche mit sich.

Der Großteil der *Krumer* kam aus dem Fersental im Trentino, wo es kaum oder keine Verdienstmöglichkeiten gab. Die Fersentaler begannen bereits im 18. Jahrhundert in den Wintermonaten den Wanderhandel zu betreiben und verkauften ein Jahrhundert lang vorwiegend Hinterglasmalerei, die sie in Böhmen und Oberösterreich herstellen ließen.





Früher waren die Männer fast das ganze Jahr unterwegs, später nur noch in der kalten Jahreszeit, zwischen Allerheiligen und Ostern. Für etwas Ware erhielten die *Krumer* Unterkunft und Verpflegung bei immer denselben Bauern. Nur selten übernachteten sie in Gasthäusern.

Zu Beginn gingen die *Krumer* ihre Strecken zu Fuß, später fuhren sie mit der Eisenbahn oder konnten sich ein eigenes Fahrrad leisten. Dann kauften sich einige eine *Ape* (Dreiradler) und irgendwann einmal einen Lieferwagen, mit dem sie bis heute durch das Land ziehen, um ihre Ware zu transportieren.

Wenn ihr neugierig geworden seid, was die *Krumer* sonst noch alles zum Verkauf anboten, könnt ihr das im Lied erfahren und nachlesen. Und wie sich Mann und Frau das Gekaufte „teilten“, erfährt ihr im folgenden Reim:



*Weibile, Weibile,
wagg, wagg, wagg,
kaft in Mandl an Schnupftabak,
's Weibile håt'n selber gearn,
gib in Mandl går koan Kearn.*



In einer Liederhandschrift aus Ahornach wird aufgezählt, welche Waren das Krämerstandl, zum Verkauf angeboten hat:



*Heint hån i wieder ålls bei mir
Stiefelwix und Goaßlschmier
Und an Karmelitergeist
Und a gselchts Fleisch.*

*Käufer kommt zu meinem Standl ållerhånd
Fließpapier und Kandiszucker, Himmelbrånd,
Håring, Weichsel, große Zwiëfl,
Malvasier und gwichste Stiefl,
Wintergwånd, Wintergwånd.*



*I bin a guate Seel,
ålleweil fidel, fidel,
müaßt's hålt mit mir a guat sein
åftn isch 's fein.*

*Håslnussn, schiane Geign, Lågerbier,
Schweflhölzer, frische Feign, Eisngschirr,
Vitriol und Eisnschmelz
Für dreißig Guldn an Kuppelpelz
Wagnschmier, Wagnschmier.*





Nicht nur die *Krumer* zogen auf der Suche nach Verdienstmöglichkeiten durch das Land.

Auch Wanderarbeiter, wie Kessel- und Pfannenflicker, Messer- und Scherenschleifer zogen umher, da sie keine andere Möglichkeiten hatten, sich ihren Lebensunterhalt zu verdienen. Wie die *Krumer* kamen auch sie zum Großteil aus dem Trentino und waren zu Fuß oder mit dem Fahrrad unterwegs. Auf dem Rücken trugen sie eine Ledertasche und einen Schleifstein mit. Im Sommer hielten sie sich vorwiegend in Gröden auf, wo die Hotels Hochsaison hatten. Deshalb gab es für die Scherenschleifer viel Arbeit und eine gute Verdienstmöglichkeit. Im Herbst und Winter zogen sie weiter und kamen zu den Bauern. Mit dem Ruf: „Der Scherenschleifer ist da“ kündigte der Scherenschleifer sein Kommen an und sammelte die Messer und Scheren ein, die er im Freien schleifen musste.



*Scherenschleifen, Scherenschleifen
ist die beste Kunst,
die rechte Hand, die linke Hand,
die geb' ich dir als Unterpfand,
da nimm sie, da hast sie,
da hast du alle zwei.*

Ein Scherenschleifer aus dem Trentino erzählt, dass früher viel mehr Scheren als Messer zu schleifen waren, da die Frauen zu Hause selbst schneiderten und ihre Scheren wie einen wertvollen Schatz hüteten. Auch Regenschirme bekam er zum Reparieren. Heute kauft man sich einen neuen Schirm, da dies günstiger als eine Reparatur ist.



I bin a älter Krämersmänn

Es B7

1 I bin a äl - ter Krä-mers-männ, å - ber lei - der net von hier,

Es

durch - strei-fe wohl es gån-ze Länd, und kimm als Bi - bar - bir.

As

Und äl - les, wås i hier ver-kaf, braucht der Mensch zum Le-bens-lauf,

Es B7 Es

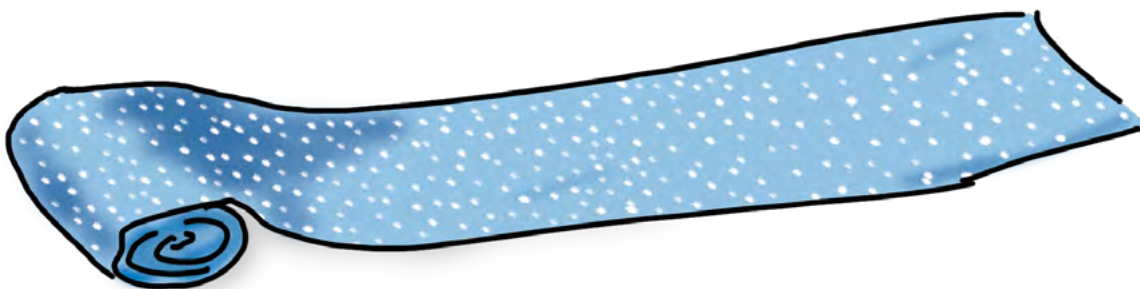
Kemmts her - ein, bei mir kaft's bil - lig ein.



Volkswiese aus Bieberwier (Tirol)
Gewidmet dem Kaufmann Joseph Hosp vulgo Biberwierer.



- 2 Zigarrenspitzen, Hosenträger, Fläschenbier,
Unterkittel, Buchenknittel, Briefpapier,
Fensterbrett, Bilderbücher, Pfeifenköpf' und weiße Tücher,
Stallscharnier, aber alles hab' i hier!
- 3 Suppenteller, Zipfelkappen, Schnupftabak,
Gummilutscher, alte Pfoarzn, roaten Lack,
Zwiebelschäler, Zwetschgknern, Sardinenbüchsen, Ställlatern,
an Trikot, aber alles hab' i då!
- 4 Aschenbecher, Nudelwälder, schwärze Strümpf',
Pfeifenstierer, kloane Kinder, drei, vier, fünf,
Äpfel, Birnen, Feigen, Nussen und a Fassl g'sälzne Russen,
Rätzengift, Lippenstift!
- 5 Wänzenpulver, frische Semmeln, siaßen Schnäps,
Jagerwürst', die greaschtn Trümmer und a kloane Kätz,
weiße Stiefel, Äpfelputzen, Bettvorleger, Jagerstutzn,
Hosenknöpf, fälsche Zöpf'!
- 6 Fälsche Zähnt mit Häär verwächsn, Wägenschmier',
Kopfsalat mit Hühnerprätzen, Markenbier,
Wecker, Uhr und Kuchlmesser, Löffel für an Menschenfresser,
Sälz und Speck, Silberbesteck!
- 7 Fliegenleim und kloane Spiagl, Sunntågskleid,
Meterståb und Wässerkißl, Fuierzuig,
Einkafstaschen, Mauerhåken, Kletterzeug für junge Äffen,
g'stochne Schåf, Baumwollstoff!
- 8 Gelbe Ruabn und Håfendeckel, Ehering,
Kas und Brot und Blumenstöckln, Leichtbenzin,
zusammentetschte Ofenröhrn, Abortpapier und Silberstern,
Pfeifenrohr, aber alles beste Wår'!
- 9 Dynamit mit Himbeersåft, Kålk und Sånd,
Miederleibln, Damenhaftln, ållerhånd,
Tåschelåmpen, Mischmaschinen und an ålten Hund, an hinen,
Gewehr ohne Lauf, aber Ausverkauf!





Äber gsund muass män sein

Ein oft gebrauchtes Sprichwort sagt, dass Gesundheit nicht alles, aber ohne Gesundheit alles nichts ist, oder „Der Gesunde hat unendlich viele Wünsche, der Kranke nur einen“.

Damit wir an Leib und Seele gesund bleiben, müssen wir auch bereit sein etwas dafür zu tun: auf sich selbst achten, gesund leben, vermeiden von Stress und Ärger, und wie ein weiteres Sprichwort sagt: „Fröhlich sein, Gutes tun und die Spatzen pfeifen lassen“.

Früher hatte fast jeder Hof einen Heilkräuter- und Gewürzgarten. Heilkräuter, die nicht im Garten wuchsen, suchte und sammelte man in der freien Natur. Man lief ja nicht wegen jeder Krankheit gleich zum Arzt oder Dorfbader. Man kannte sich in der Naturheilkunde so gut aus, dass man kleinere Beschwerden selbst heilen konnte, denn gegen jede Krankheit ist ein Kraut gewachsen.



Hier einige Beispiele:

bei Grippe: Hagebutte, Lindenblüte, Schwarzer Holunder

bei Hautausschlag: Brennnessel, Kamille, Käsepappel, Schachtelhalm

bei Husten: Eibisch, Huflattich, Isländisch Moos, Spitzwegerich, Thymian, Schlüsselblume

bei Halsschmerzen: Bibernelle, Eibisch, Himbeere, Huflattich, Salbei

bei Magenbeschwerden: Kamille, Pfefferminze

bei Verstauchungen: Arnika, Lavendel

bei Mundschleimhautentzündungen und Zahnfleischproblemen: Salbei, Kamille

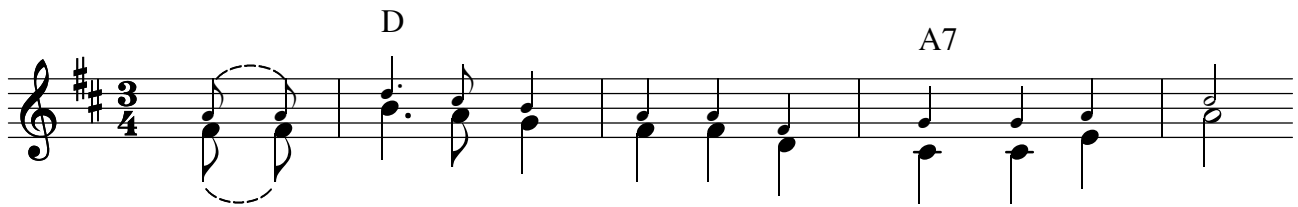
gegen Blähungen: Anis, Fenchel



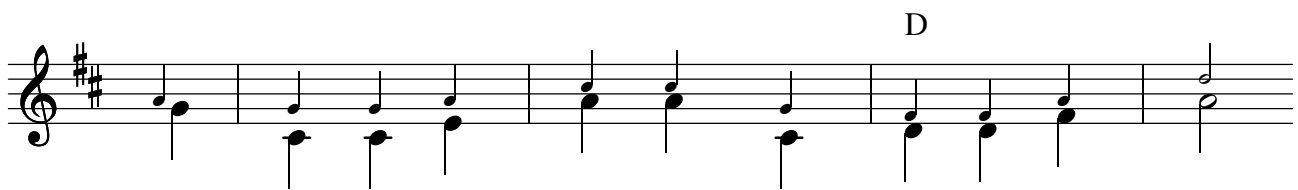
Für das Sammeln von Heilkräutern sollten einige Regeln beachtet werden:

- nur an sonnigen Tagen ernten
- Blüten am Vormittag, sobald der Tau abgetrocknet ist
- Heilpflanzen auf einem sauberen Stück Papier ausbreiten
- Heilpflanzen an einem schattigen Ort trocknen, wo viel Luft hinkommt
- getrocknete Pflanzen in gut verschließbaren und geruchsfreien Gläsern aufbewahren

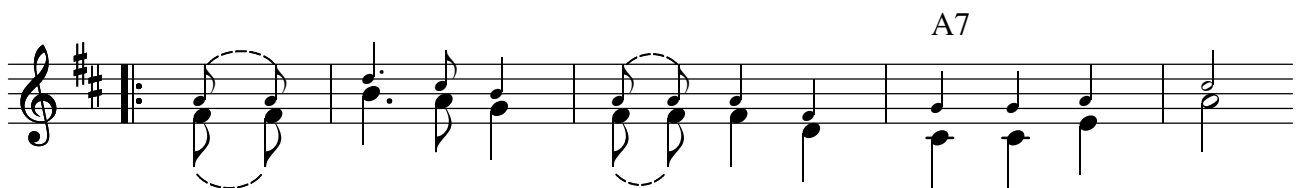
Åber gsund muass mǎn sein



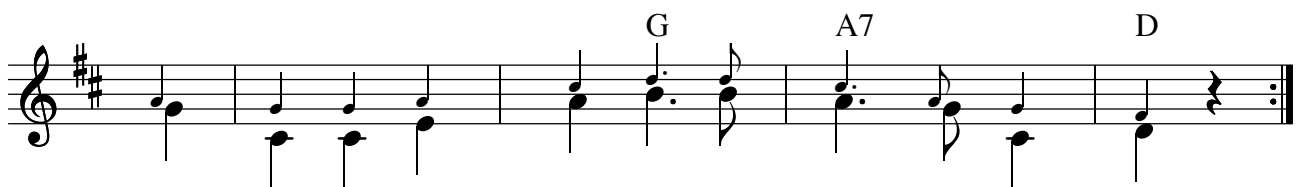
1 Jǎ die Wis - sen - schaft hǎt sich ge - schwun - gen em - por,



die Ärz - te sein gschei - der ǎls je - mǎls zu - vor,



die Me - di - ka - men - te, de sein jǎ so fein,



sie sein grǎd net schlecht, ǎ - ber gsund muass mǎn sein!

2 Heirat oaner a Madl im ǎchzehnten Jǎhr,
sie sǎgt sie kǎnn kochn, jǎ freilich isch's wǎhr,
wia miar 's erschte Mǎl gessn hǎbn, de Kost de wǎr fein,
sie wǎr grǎd net schlecht, ǎber gsund muass mǎn sein!

3 Mit Bachblüten, Zapfln und Bergkräutertee,
dǎ bringt mǎn die Menschn scheint's wieder auf d'Höh.
Vitamine und Pilln, sell nemmen mir ein,
sie wirkn grandios, ǎber gsund muass mǎn sein!



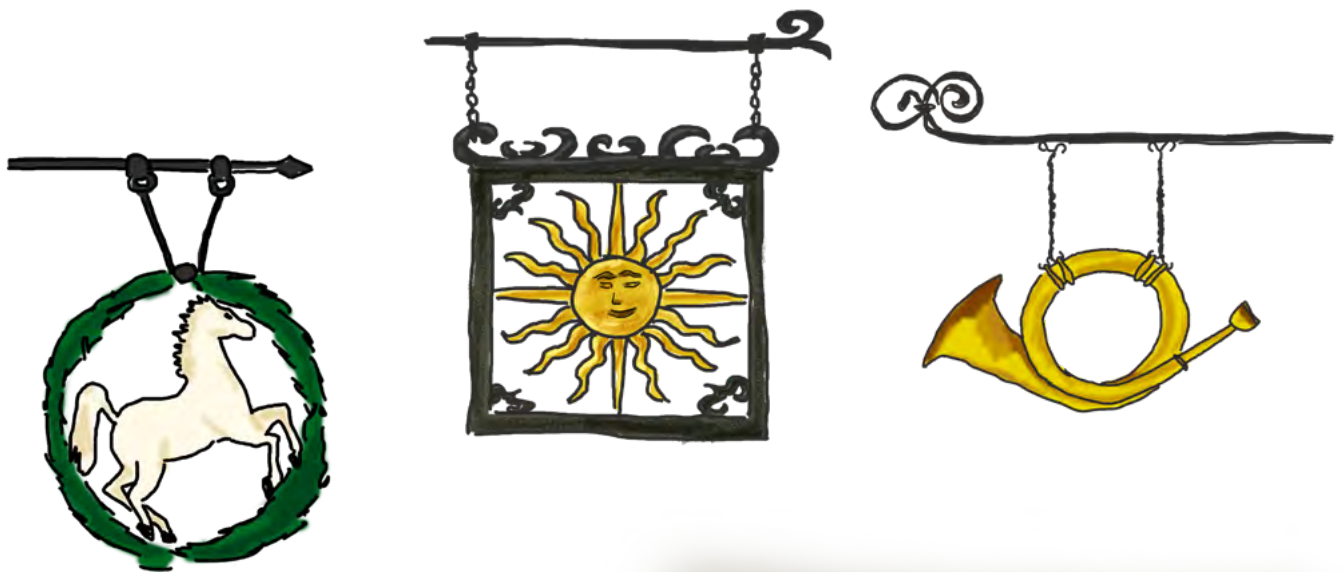
*Couplet, verbreitet in der Steiermark und Niederösterreich
3. Strophe: Florin Pallhuber*



Das Wirtshaus

Das Wirtshaus, auch Gasthaus oder Gasthof, war seit jeher ein Ort der Begegnung für Menschen und ist es bis heute geblieben. Gasthäuser verkaufen Getränke und Speisen zum sofortigen Verzehr in ihren „Aufenthaltsräumen“, den Gaststuben. Manchmal verfügen sie auch über einen Garten, eine Hausbar und Übernachtungsmöglichkeiten.

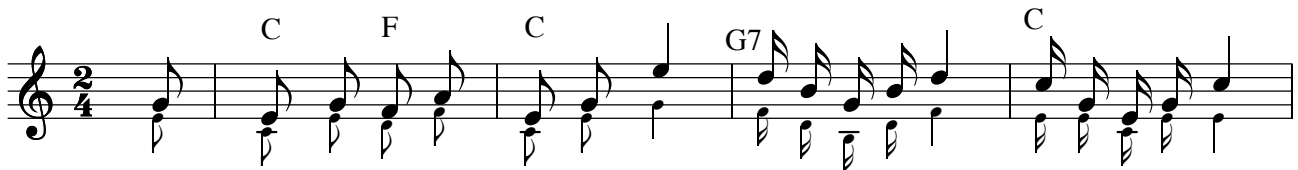
Das älteste Gasthaus in Familienbesitz in Südtirol ist wohl die *Alte Post* in Atzwang, die 1186 erbaut worden ist. Die Namen von Hotels und Gasthäusern geben oft Aufschluss zu ihrer Geschichte und Tradition. Häufige Namen sind beispielsweise *Post*, *Rössl*, *Adler*, *Löwe*, *Elefant*, *Sonne*, *Rose*, *Alpenrose*.



Von guten, beliebten Gastwirten wird oft gesagt, sie seien sowohl Geschäftsmann als auch Seelen-tröster. Sie hören ihren Gästen zu, geben gute Ratschläge aber niemals das Gehörte weiter. Wirt und Wirtin, Kellner und Kellnerinnen waren häufig Ziel von Spott in Liedtexten, wie auch im nachfolgenden Lied.



Das Wirtshaus



1 Die Kellne - rin hãt an lãn-gen Hãls, dri-dl jo-di - ri, dri-dl jo - e - ho,



wenn sie'n draht, so siecht sie ålls, dri-dl jo-di - ri ri - ti - jo.____



Dria - lai hops - di - ri, dri - dl jo - di - ri, dri - dl jo - e - ho



dria - lai hops - di - ri, dri - dl jo - di - ri ri - ti - jo.____

2 Die Köchin in der Kuchl drauss,
dridl jodiri, dridl joeho
isst die bestn Bröcklan raus,
dridl jodiri ...

6 Der Wirt, der hãt an groaßn Bauch,
dridl jodiri, dridl joeho
a roate Nås' nãch åltem Brauch,
dridl jodiri ...

3 Der Kutscher isch a stolzer Mãnñ,
dridl jodiri, dridl joeho
legt Sunntigshos am Werktag an,
dridl jodiri ...

7 Kimmt a Fuhrmann ibo d'Bruckn,
dridl jodiri, dridl joeho
tuat er fein sein Kappl ruckn,
dridl jodiri ...

4 Der Hausknecht putzt die Stiefl schlecht,
dridl jodiri, dridl joeho
åber 's Trinkgeld mecht er decht,
dridl jodiri ...

8 Der beste Gãst im Wirtshaus drein,
dridl jodiri, dridl joeho
werd der Wirt wohl selber sein,
dridl jodiri ...

5 Die Wirtin hãt a lãnge Nãsn,
dridl jodiri, dridl joeho
sie kann damit Trompetn blãsn,
dridl jodiri ...

9 Viel liaba als in da Kirchn schwitzn,
dridl jodiri, dridl joeho
tian die Baur'n im Wirtshaus sitzn,
dridl jodiri ...



Mitgeteilt durch Josef Pöschl in Telfs/ Tirol 1905,
vgl. F.F. Kohl „Echte Tiroler Lieder“, Innsbruck-Wien 1999, Bd III, Nr. 99.



Viele Gasthäuser bieten wieder vermehrt einheimische, traditionelle und regionaltypische Gerichte an. Dazu gehören *Tirtlan*, allerlei verschiedene *Krapfen*, *Schlutzer*, *Saure Suppe*, *Schöpsernes* (Schafffleisch), *Graukas*, *Vinschger Schneamilch*, *Birnenmehl* in Verdings und die *Palabirnen* im Vinschgau. Am bekanntesten sind sicher die vielen verschiedenen Knödel, groß und klein, *Speckknödel*, Knödel in allen Farben und Geschmacksrichtungen wie *Spinat*-, *Käse*-, *Gemüse*-, *Rohnen*- und *Schwarzplentene Knödel* und verschiedene süße Knödelvarianten zum Dessert. Zur Zeit der Winterschlachtung gibt es auf den Bauernhöfen *Blut*- bzw. *Schwoaßknödel*, *Leberknödel*, *Graipmknödel* (Grammeln) und *G'hengknödel*, für die anstelle von Speck gekochte Innereien (Leber, Lunge, Herz) verwendet werden. Mit Ausnahme der *Press*- und *Serviettenknödel* sind Knödel rund.

Die älteste bildliche Darstellung des Knödels in Südtirol kann man in der Burgkapelle von Hocheppan bewundern. Ein Ausschnitt des Freskenzyklus, der um 1280 entstanden ist, zeigt die Geburt Christi. In einer Ecke sitzt die Knödelesserin, die einen Knödel auf die Gabel spießt und sich in den Mund schiebt.





Eine Legende erzählt, wie die Tiroler Speckknödel entstanden sind:

Es war vor langer Zeit, als hungrige Landknechte in einen Südtiroler Bauernhof einfielen. Sie verlangten nach Essen und drohten, das Bauernhaus anzuzünden, falls sie nichts bekämen. Die Bäuerin und ihre Töchter waren allein zu Hause und machten sich an die Arbeit. Alles Essbare suchten sie zusammen: hartes Brot, Zwiebeln, Eier, Bauchspeck und etwas Mehl. Die Bäuerin zerkleinerte das Brot, holte frische Kräuter aus dem Garten und schnitt diese in feine Stücke. Alle Zutaten vermengte sie zu einem Teig, aus dem sie Kugeln formte und ins kochende Salzwasser gab. Diese Kugeln schmeckten den Landsknechten so gut und sie wurden so satt, dass sie danach sofort einschliefen. „Diese Kanonenkugeln hauen ja die ärgsten Mannsbilder um“, meinten sie daraufhin, gaben der Bäuerin noch ein paar Goldstücke zur Belohnung und zogen friedlich ab. In einer anderen Version derselben Legende kehrten die Landsknechte in ein Gasthaus ein und verlangten nach Essen, ansonsten würden sie alles kurz und klein schlagen. Auch hier mischte die Wirtin alles Essbare zusammen und formte daraus die schmackhaften Kugeln, die sie in Salzwasser kochte. So soll der Tiroler Knödel entstanden sein. Wahrscheinlicher ist, dass das karge Leben auf den Bauernhöfen erfinderisch machte. Alles, was man selbst auf dem Hof hatte – Mehl, Speck, Eier, Milch, Brot – wurde vermengt und zu Knödeln geformt.





Kehlburger Jodler

Robert Schwärzer



Die Kehlburg, von der dieser Jodler seinen Namen hat, ist eine Ruine auf 1188 m Meereshöhe bei Gais. Ihre Geschichte reicht bis zur Jahrtausendwende zurück. Der Brixner Bischof Albuin kaufte 995 vom Edelmann Liuto von Chela ein Landgut, auf dem die Burganlage, die *Chela-Burg* errichtet wurde. Die Burg wechselte häufig den Besitzer und bereits um 1500 war sie eine Ruine. 1891 kaufte sie der ungarische Bischof Sigismund Bubnics, der die Burg renovierte und prachtvoll ausstattete. Er musste die Burg jedoch aus finanziellen Gründen verkaufen. Im April 1944 brannte die Burg vollständig aus und wurde seitdem nicht mehr wiederhergestellt. Heute ist die Ruine von Gais aus über einen Wanderweg durch dichten Wald in ca. einer Stunde erreichbar.



Burgen und Schlösser



Im Mittelalter wurden Burgen zum Schutze der Bewohner vor angreifenden Feinden gebaut.

Deshalb stehen Burgen oft auf einem schwer zugänglichen Felsen oder sind von einem tiefen Wassergraben, dem Burggraben, umgeben. Über den Burggraben führte eine Zugbrücke, die hochgezogen wurde, wenn Feinde im Anmarsch waren.

Auf der Burg lebte der Burgherr mit seiner Familie, Handwerkern, Stallmeistern und Küchenmägden. Ab und zu gab es auch Feste auf der Burg, bei denen viel gegessen und getrunken wurde, man machte Musik und tanzte, der Hofnarr gab seine Späße zum Besten oder es wurden spannende Geschichten von tapferen Rittern erzählt. Die Lebensmittel, die man auf einer Burg brauchte, wurden in einer Höhle im Berg aufbewahrt, damit sie länger frisch blieben. In Turnieren traten Ritter in Wettkämpfen gegeneinander an und konnten ihre Tapferkeit beweisen. Eine Turnierart war der *Tjost*, das Lanzenstechen. Dabei ritten zwei Ritter in voller Rüstung aufeinander zu und versuchten sich mit einer langen Lanze aus dem Sattel zu stoßen. Der Sieger erhielt vom Verlierer dessen gesamte Ausrüstung, also Waffen, Rüstung und Pferd.





Zur Erinnerung an Oswald von Wolkenstein findet seit 1983 in Seis, Völs und Kastelruth alljährlich der berühmte *Oswald-von-Wolkenstein-Ritt* statt. Oswald von Wolkenstein war ein Sänger, Dichter und Komponist, der um das Jahr 1377 geboren ist und stets mit verschlossenem rechtem Auge dargestellt wird.

Er starb 1445 in Meran und wurde im Kloster Neustift bei Brixen begraben. Ein Gedenkstein für Oswald von Wolkenstein steht in den Arkaden des alten Friedhofes in Brixen. In Wolkenstein ist heute eine Bibliothek nach ihm benannt und in Brixen eine Mittelschule. Südtirol ist reich an Burgen, Schlössern und Ansitzen. Auffallend viele Burgen gibt es in der Umgebung von Bozen, wo sogar der Name der Gegend darauf hinweist, nämlich das Burggrafenamt. Es soll das burgenreichste Gebiet Europas sein.

Allein in der Gemeinde Eppan zählt man ungefähr 180 Burgen, Schlösser und Ansitze. Ein Großteil der Burgen und Schlösser kann besichtigt werden, manche sind noch bewohnt, in manchen sind Sammlungen oder Museen untergebracht. In Schloss Tirol finden sich alle Informationen zur Geschichte Südtirols.

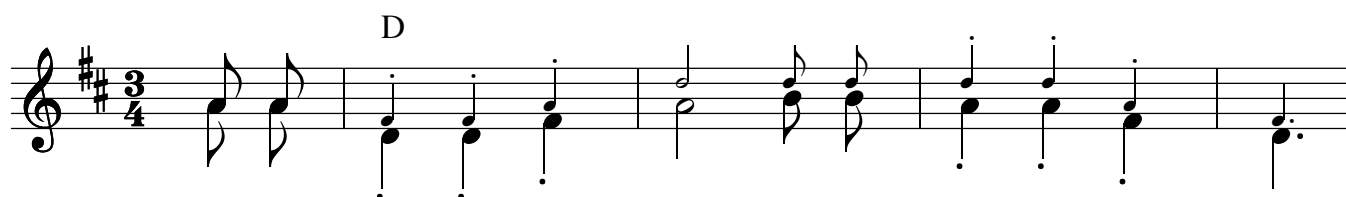


Die Sage von der Belagerung von Schloss Greifenstein (Sauschloss)

Hoch über Siebeneich steht die Ruine der ehemaligen Burg Greifenstein, die eine ganz eigene Geschichte hat.

Im Jahre 1423 belagerte Herzog „Friedrich mit der leeren Tasche“ Burg Greifenstein mehrere Wochen lang. Unter den Belagerten befand sich auch Oswald von Wolkenstein, der Minnesänger. Er verfasste ein Lied über die Begebenheit und verspottete darin die Angreifer. Obwohl die Burgbewohner hungerten, warfen sie in ihrer Not ein Schwein über die Burgmauer, um Überfluss an Lebensmitteln vorzutäuschen. Der Plan ging auf, die Angreifer zogen ab, da sie glaubten, die Belagerten würden noch lange nicht aufgeben. Niemand wusste, dass die Sau der letzte Nahrungsvorrat war, den die Burgbewohner hatten. Seither ist Greifenstein auch als *Sauschloss* bekannt.

Musikanten spielt's auf!



① Mu - si - kan - tn spielt's auf, nå - cha sing - mo oans drauf,



ho - lo - da rei - ho - la ro, ho - lo - da - rei ho - la ro,



lei die Tän - za tian fahl, weil heint isch Da - men - wahl,



ho - lo - da rei, - ho - la - ri - ti - ei - ho._____

- ② Van Unterland aua kemm mir vier heint her, hollo da rei ...
zin singen und spielen ba die Eisacktaler, hollo da rei ...
- ③ Ban Singen und Spielen då ischs olm sovl nett, hollo da rei ...
lei ban täglich Übm ischs oft a Gfrett, hollo da rei ...
- ④ Da Es! hat vier Fiaß', da Esel isch dumm, ho-lo-da ...
obo Es! auf zwoa Fiaß' rennen a gnua herum, ho-lo-da ...

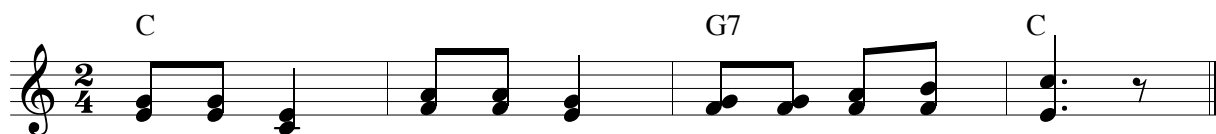


Gstanzlied, in dieser Fassung eingerichtet von der Klaripost Musig

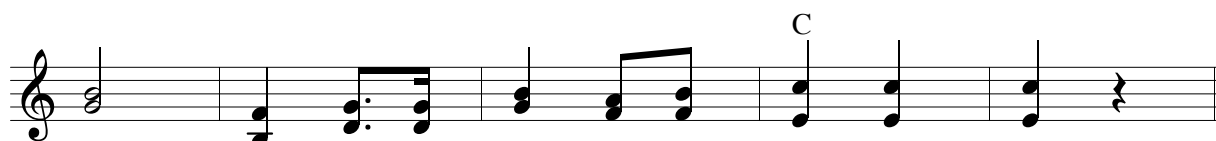
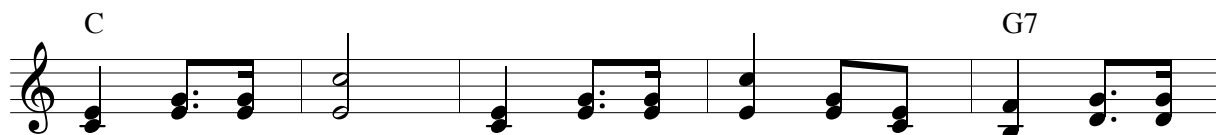
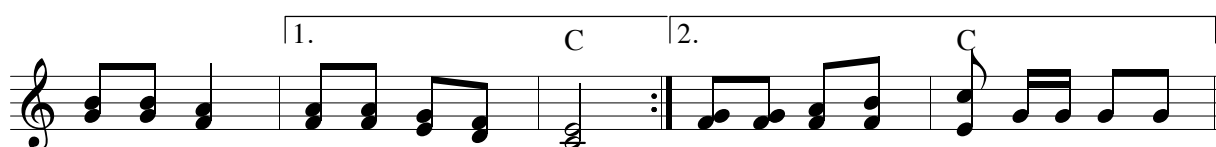


Sternpolka

Vorspiel



Tanz



Österreichischer/Tschechischer Tanz; Jodler nach mündlicher Überlieferung

Sternpolka

Tanzbeschreibung



Der Tanz besteht aus drei Teilen. Jeder Teil ist 16 Takte lang.

Ausgangsstellung: Einzeln, frei im Raum. **Schrittart:** Hüpfschritte/Hopser, Gehschritte

Teil A:

Jedes Kind springt/hopst einzeln und frei mit Kinderhüpfschritten durch den Raum.



Teil B:

Mehrere Kinder (3, 4 oder mehr Kinder) bilden „Sterne“. Dazu gehen sie im Uhrzeigersinn herum und jedes Kind fasst mit seiner rechten Hand den Oberarm oder das Handgelenk des vor ihm gehenden Kindes. Die freie linke Hand kann an der linken Hüfte abgestützt werden.



Teil C:

Kinder bleiben im Stirnkreis stehen und lösen die Handfassung. Nun klatschen sie nach folgendem Muster:

- a: auf die eigenen Oberschenkel
- b: in die eigenen Hände
- c: seitlich in Brusthöhe mit den danebenstehenden Kindern
- d: in die eigenen Hände u.s.w.



Dann beginnt der Tanz von vorne.

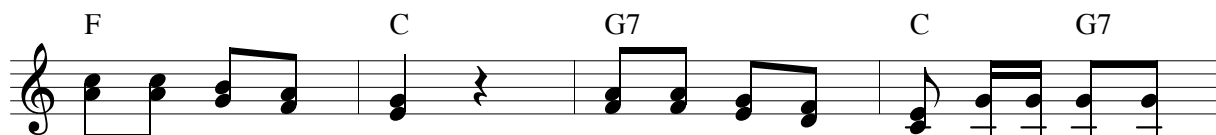


Zigeunerpolka

Vorspiel



Tanz



Zigeunerpolka

Tanzbeschreibung



Ausgangsstellung:
im Doppelstirnkreis,
Zweihandfassung



Teil A:
Polkarundtanz in Tanzrichtung,
zum Schluss
zueinander wenden

Vereinfachte Form:
Gehschritte in Tanzrichtung,
Innenhände gefasst,
zum Schluss zueinander wenden

Teil B:

Takt 1-2:

Verbeugung zum eigenen
Partner

Takt 3-4:

Verbeugung zum
schräg links
stehenden Partner



Takt 5-6:

Verbeugung zum
schräg rechts
stehenden Partner

Takt 7-8:

Verbeugung zum
eigenen Partner

**Sprechgesang im
Rhythmus der Melodie als
Hilfe beim Erlernen:**

Teil B:

Partner, meinen Gruß
Linker, meinen Gruß
Rechter, meinen Gruß
Partner, meinen Gruß

Teil C:

Klatsch-klatsch-klatsch-klatsch
klatsche ohne Unterlass!
Klatsch-klatsch-klatsch-klatsch
klatsch, den 7. fass!

Teil C:

Takt 1-15:

Klatschteil: in jedem Takt
einmal in die eigenen Hände
und einmal in die Hände des
entgegenkommenden Partners;
mit dem eigenen Partner wird das
Klatschen begonnen,
1er gehen in Tanzrichtung weiter,
2er gegen die Tanzrichtung
(in jedem Takt zwei Gehschritte)



Takt 16:

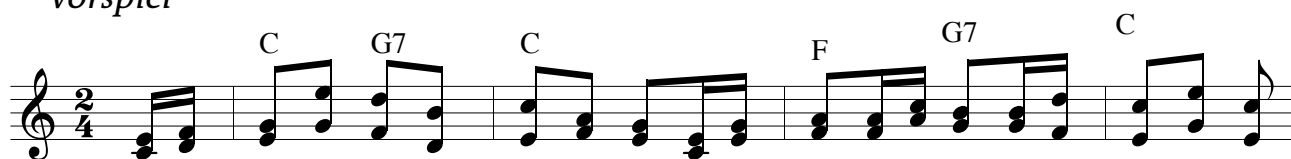
Aufstellung zum
Polkarundtanz mit dem
neuen Partner



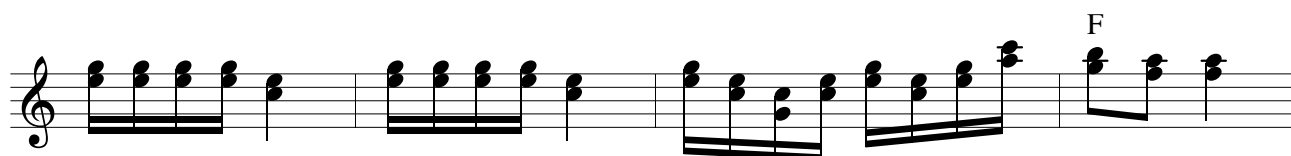
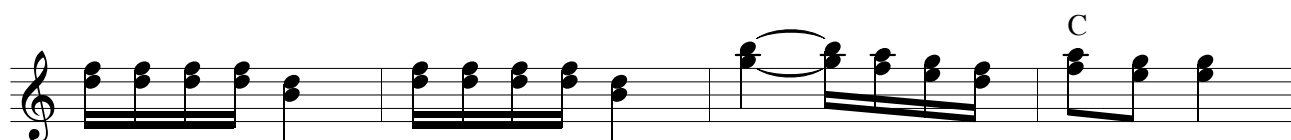
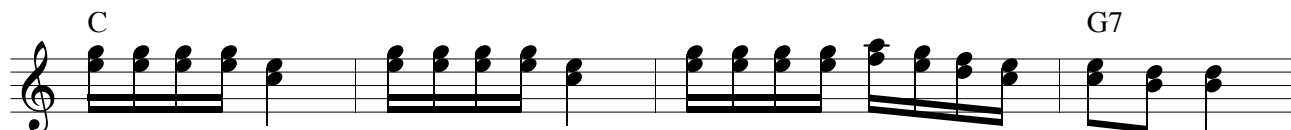
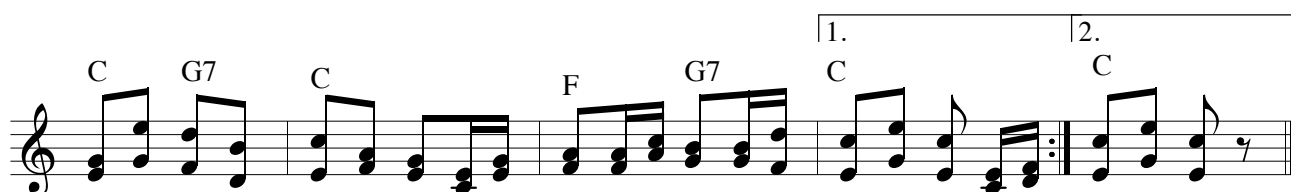
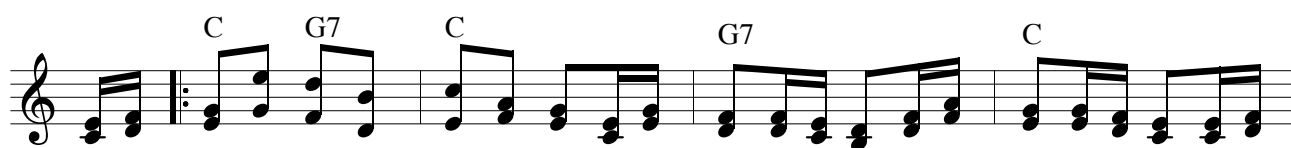


Siebenbürger Rheinländer

Vorspiel



Tanz



Volkstanz
Melodie nach einer Aufzeichnung aus Lindenau in Vorarlberg.
vgl. R. Zoder „Dorfmusik“ Heft 1, München 1987, S. 12f.

Siebenbürger Rheinländer

Tanzbeschreibung



Ausgangsstellung:

Paarweise im Kreis, Kreuzfassung vorne

Schrittarten:

Wechselschritte, Gehschritte



Takt 1-2:

Mit den Außenfüßen beginnend
zwei Wechselschritte vorwärts



Takt 3-4:

Drei Gehschritte vorwärts,
den vierten Schritt beistellen.
Gleichzeitig drehen sich die Paare
mit einer kurzen Verbeugung
zueinander.



Takt 5:

Beide machen einen Wechselschritt links
seitwärts, also auseinander.



Takt 6:

Gegengleicher Wechselschritt rechts seitwärts.
Mit diesem Wechselschritt sollen beide Partner
ein wenig über die Gegenüberstellung in Richtung
nächsten Partner hinauslängen.



Takt 7-8:

Das Kind innen wendet sich somit dem neuen Partner
außen zu (= Partnerwechsel). Beide legen die rechten
Handflächen aneinander (Handtour) und drehen sich mit
vier Schritten einmal im Kreis. Mit dem vierten Schritt
wird wieder die Ausgangsstellung eingenommen.

Dann beginnt der Tanz von vorne.





„Rheinländer-Kutsche“

Ausgangsstellung:

Zwei Paare stehen hintereinander,
Blick in Tanzrichtung,
Innenhände mit dem eigenen Partner,
Außenhände (links mit links und rechts mit rechts)
mit dem anderen Partner gefasst („Kutsche“)

Schrittart:

Wechselschritte, Gehschritte



Teil A:

Takt 1-2:

Mit den Außenfüßen beginnend zwei
Wechselschritte vorwärts



Takt 3-4:

Mit den Außenfüßen beginnend vier Gehschritte. Die Partner des vorderen Paares lösen die Fassung der inneren Hände, wenden sich nach außen und tanzen, ohne die Fassung mit dem hinteren Partner zu lösen, nach hinten, reihen sich hinter das zweite Paar und fassen wieder den eigenen Partner. Das zweite Paar hat sich inzwischen in Tanzrichtung weiterbewegt und wird somit vorderes Paar.

Takt 5-8:

Sinngemäß wie Takt 1-4

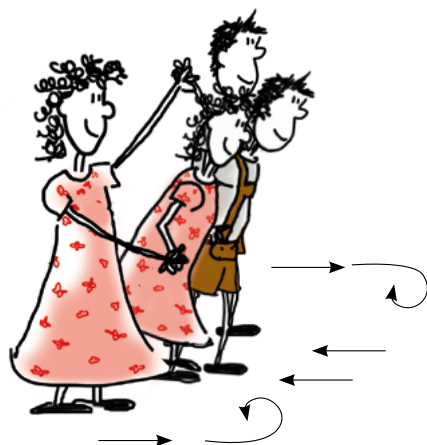
Takt 9-16:

Wie Takt 1-8

Teil B:

Takt 1-2:

Mit den Außenfüßen beginnend
zwei Wechselschritte vorwärts



Takt 3-4:

Mit den Außenfüßen beginnend vier Gehschritte. Die Partner des hinteren Paares bilden durch Hochheben der inneren Hände ein Tor und bewegen sich in Tanzrichtung, das Tor über das vordere Paar ziehend, weiter. Das vordere Paar tanzt, sich ein wenig bückend, mehr oder minder auf der Stelle in relativer Rückwärtsbewegung durch das Tor hindurch und wird dadurch zum hinteren Paar. Mit dem dritten und vierten Gehschritt drehen sich die Partner des Tor bildenden Paares, ohne die Handfassung zu lösen, eine ganze Drehung über innen um und gelangen damit – nun vorderes Paar geworden – zur Ausgangsstellung.

Takt 5-8:

Sinngemäß wie Takt 1-4

Takt 9-16:

Wie Takt 1-8

Isch denn des net a Lebn



C G7 C

1 Isch denn des net a Lebn, kãnn's denn wås Schia - ners gebn,

C G7 1. C 2. C

wenn mãn isch vo - gl - frei und gsund da - bei! bei!

G7 C

Hol - la re - i - di - ri - a - ho, ho - i - di - ri - a - ho - e,

C 1. 2.

ho - i - di - ri - a - ho - e - ho. _____ Hol - la - ho.

2 In der Schuale gïbt's a Hetz,
kãnn i nix, werd mir letz,
bei dr Pause isch so schian,
dã lãss' miars gïahn.
Ho i di ri a ho, ...

3 Kehrsch amãl in Stegn zui,*
Musikãntn findsch ginui,
Gitschn, Bubm, junga Leit,
des isch a Freid.
Ho i di ri a ho, ...

4 Luschtig und kreuzfidel,
hoam gïahn mar net so schnell,
hoam gïahn mar in dar Friah,
oder gãr nia.
Ho i di ri a ho, ...

* Hier kann nach Belieben auch ein
anderer Ort eingefügt werden.



Aufgezeichnet von Karl M. Klier und veröffentlicht in „Wir lernen Volkslieder“, Klosterneuburg.
3. und 4. Strophe vgl. Wastl Fanderl „Bayer. Liederstandl“, Nr. 229.
2. Strophe: Elisabeth Elzenbaumer und Anna Gatterer



Kribis krabis

Sprüche, Spiele, Rezepte, Reime, Witze



Tintl, tantl,
wella Handl,
titz, totz,
wellans hot's?

Hinter dem Rücken wird in
einer Hand etwas versteckt,
der Spruch wird aufgesagt
und das andere Kind muss
raten, in welcher Hand der
Gegenstand ist.

„Morgen fällt die Schule
aus, unser Lehrer macht eine
Reise.“
„Wohin fährt er denn?“
Keine Ahnung. Er hat gesagt,
morgen fahre ich fort.“

Der Seppl
hät zum Seppl gsägg,
dass der Seppl mir sägn soll,
i soll zum Seppl sägn,
dass der Seppl in Seppl
a Supp außträgt.
(Aldein)

Birmehl

Verdings, ein kleines Dorf oberhalb von Klausen, wurde früher spöttisch das „Birmehldorf“ genannt. Dort lebt Anna Steinacher, eine der wenigen Bäuerinnen, die aus der *Ferchbir* das *Birmehl* herstellen. Ferchbirnen sind kleine, bräunliche Birnen, die roh ungenießbar sind und ganz reif geerntet werden müssen. Bevor sie zu *Birmehl* gemahlen werden, müssen sie geputzt und halbiert werden. Dann beginnt das Trocknen: zuerst im Backrohr, dann auf einem Gitter auf dem Balkon oder im Dachboden, im Winter in Stoffsäcken auf dem Stubenofen, dann wieder auf dem Balkon und erneut auf dem Ofen usw. bis die *Kloazn* steinhart sind. Dann erst werden sie zu Birnenmehl gemahlen.

Birmehl wird mittlerweile zu vielen Köstlichkeiten verarbeitet: Birmehlpizza, Krapfen mit Birnenmus und Birmehlnocken. Und ganz besonders gut passt *Birmehl* zu Käse. Dass *Birmehl* gesünder ist als Weizenmehl, davon ist Anna Steinacher fest überzeugt, da es ohne Konservierungsstoffe ist.



Lehrer: „Ein Anonymer ist ein Mensch, der unerkannt bleiben will.“

Kichert jemand in der Klasse.

Lehrer: „Wer hat da gelacht?“

Antwort: „Ein Anonymer“

Palabirne

Eine andere Südtiroler Birnenrarität ist die *Palabirne*. Sie wächst nur im Vinschgau, zwischen Mals und Kastelbell.

Diese alte Birnensorte war wie die *Ferchbirne* fast vergessen. Die sehr hohen Palabirnenbäume sind durchschnittlich 250 Jahre alt und tragen 400 bis 600 kg Früchte. Da alle Birnen fast gleichzeitig reif werden und zu Boden fallen, verfaulen sie oder wurden als Tierfutter genutzt. Palabirnen halten höchstens zwei Wochen und müssen deshalb schnell verbraucht oder verarbeitet werden. Die Birnen werden in Scheiben – die im Vinschgau *Schnitze* heißen – geschnitten und getrocknet. Bekannt sind das Vinschgerpaarl mit Palabirnen und das Fruchtebrot mit Walnüssen, Zwetschgen und Palabirnen.

Es sind Finsternisse geworden,
als der Plente ungebrennt isch
und mit lauter Stimme rief der Plente:
Mein Schmälz, mein Schmälz,
warum hast du mich verlassen,
und mit verbrenntem Haupte
gab er seinen Geist auf
(Gais)

Burgen treffen

(Murmelspiel)

In etwa zwei Metern Abstand sitzen sich die Kinder gegenüber. Jedes Kind baut vor sich eine Burg auf, das ist eine Pyramide aus vier Murmeln. Dann wird nacheinander geschossen. Hat ein Kind die gegenüberliegende Burg zerstört bekommt es alle vier Murmeln. Trifft es nicht, darf der Gegner die geworfene Murmel behalten.

Dicvrante imsante bissifil
(Dorf Tirol)

Die Kuh rannte im Sand bis sie fiel.

Reklefant mauvmelas
kuklefant densias
(Brixen)

Reh Klee fand, Maus Mehl aß,
Kuh Klee fand, den sie aß.

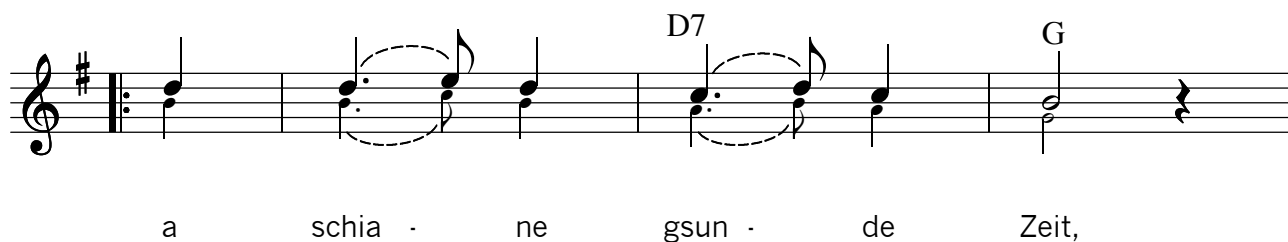
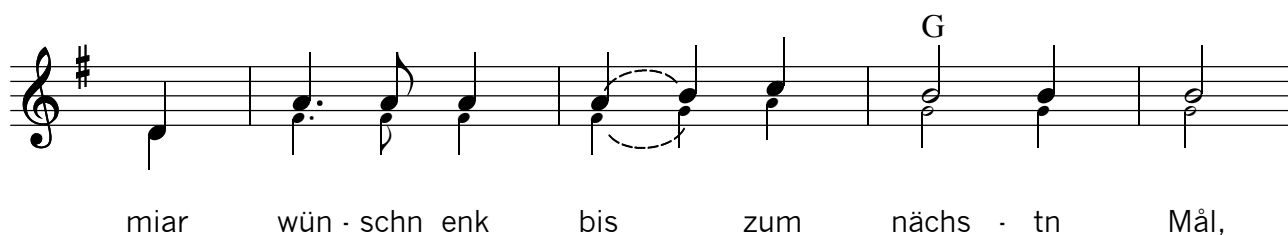
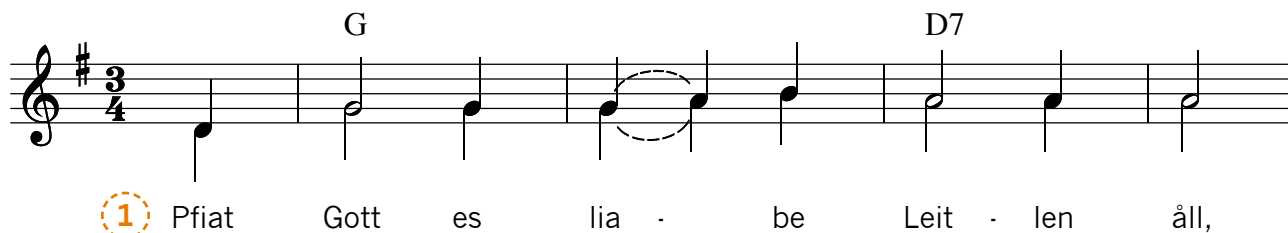
Bello gene und Betro gene
hütensi vorges penster
(Schenna)

Belogene und Betogene
hüten sich vor Gespenstern.



Pfiat Gott es liabe Leitlen åll

Sepp Oberhöller



- 2 Wie schnell die schianstn Stund vergiahn,
du kansch's net aufhåln, die Zeit bleibt net stiahn,
und 's Lebm kãnn niamat zrugg drahn,
fãscht mecht mans glabm, es isch lei a Tram.

