

A Hos' für's Leben

Alte Handwerksberufe sterben in Bayern nicht aus: Sei es der Säckler, der Hutmacher, die Handdruckerin oder die Knödelmeisterin. Von Sandra Malt

Kein seltenes Bild, sondern Alltag für den Burschen mit dem wilden Wuschelkopf: Engelbert Aigner rennt auch abends mit der „Hirschledernen“, der traditionell-grün bestickten Lederhose, und dem jagdgrünen Trachtenhut zu seinem Stammlokal in der Berchtesgadener Altstadt. Dort wird nicht nur ein Bier gekippt, sondern auch zünftig Musik gemacht: „Mir haben sie die Ziehharmonika schon mit Sechs auf'n Schoß gelegt“, lacht der heute 27-Jährige. Im Berchtesgadener Land, am Tegernsee und Schliersee ist Tracht noch immer angesagt. Und nicht nur das: Die Traditionen leben und werden emsig gepflegt. Auch der Nachwuchs in Bayern übt Traditionsberufe noch immer gerne aus. Wir stellen einige Originale vor:

Der Säcklermeister

Dem Engelbert wurde der traditionelle Beruf in die Wiege gelegt: Schon der Vater schnitt weiches Hirschleder zurecht und brachte seinem Sohn die hohe Kunst des

Lederhosenmachens bei. Halt ein Familienbetrieb. Rund 15



Säcklermeister gibt es noch in Bayern. In der Nähwerkstatt riecht es nach dickem Tierleder, vor dem jungen Berchtesgadener liegt ein Stapel Hirschfelle auf dem Tisch. „Sämisch gegerbtes Leder. Die Häute für die Hose schneide ich aus der Mitte heraus“, erklärt er.

Die Nähmaschinen rattern leise vor sich hin. Sechs Tage die Woche. Die Aigners können sich vor Arbeit kaum retten: Zwei Jahre müssen die Kunden aus Österreich, Bayern, aber auch Südafrika warten, bis ihr Beinkleid fertig ist: „Wir machen fast alle Hosen auf Maß, da steckt viel Arbeit drin“, sagt er und streicht liebevoll über den grün gestickten Hirsch, der über das Kniebund der kurzen Lederhose springt. Mit einer Entenfeder und flüssigem Baumharz wird zunächst das Muster für die Stickerei aufgezeichnet. Dann erst werden in 15-stündiger Heimarbeit der Hirsch mit Maulbeerseide bestickt, die Hirschhornknöpfe angehängt. Bis zu 3000 Euro kann die „Hos' für's Leben“ kosten.

► www.lederhosen-aigner.de

Der Hutmacher

„Wir sind eine traditionelle Familie und leben mit dem Brauch-



um“, empfängt uns Martin Wiesner ebenso in kurzer Lederhose – und Flip-Flops. Mama: Dirndl-Schneiderin. Vater: Schreiner, Opa: Hutmacher. Stolz zeigt Martin eine CD der „Tegernseer Tanzmusik“, seiner Band. Der jüngste Hutmacher Deutschlands spielt Basstrompete, man wachse hier halt damit auf – „auch wenn es nicht immer so ganz cool ist“, gibt er mit einem Augenzwinkern zu. Bayerische Blasmusik statt Hard Rock. Doch er steht dazu – und noch viel mehr: Martin machte die Tradition zu seinem Beruf. Seit 2005 hat er seinen eigenen Laden mit Werkstatt, winzig klein, aber mit Blick auf den Ringberg – ganz in der Nähe des Tegernsees. Die Werkstatt ist vollgepackt mit flaschengrünen, samtweichen Trachtenhüten oder edlen Strohgehäusen für die Dame – Unikate nach historischen Vorlagen. In der Ecke dampft es aus einem riesigen Kochtopf. Suppe für die Mittagspause? Der 29-Jährige lacht. „Nein, da kommt der Rohhut rein, bevor ich ihn auf dem Holzkopf forme.“ Auch der Kreuther hat ordentlich zu tun: Selbst Willi Bogner und Tatort-



Tradition ist Trumpf: In Bayern wird noch heute viel Wert auf Lederhose und Co gelegt. Das gilt auch für fast ausgestorbene Handwerksberufe.

FOTOS: MALT (4)/TV

INFO

Anreise: Mit Lufthansa (☎ 069/86 79 97 99, www.lufthansa.de) ab Düsseldorf nach München bzw. nach Salzburg und weiter mit der Bahn bis zum Tegernsee/bzw. Berchtesgaden oder direkt mit der Bahn (☎ 01806/99 66 33, www.bahn.de) über München zum Tegernsee/bzw. nach Berchtesgaden.

Besonderheit: Buchbar sind die Knödelseminare in der „Alten

Bergmühle“ mit Menü über Alpenregion Tegernsee Schliersee. Am 15. August steigt in Fischbachau das 6. Knödelfest. **Kontakt:** Bayern Tourismus, ☎ 089/2 12 39 70, www.bayern.by Alpenregion Tegernsee Schliersee, ☎ 08022/9 27 38 90, www.tegernsee-schliersee.de Berchtesgadener Land Tourismus, ☎ 08652/6 56 50 50, www.berchtesgadener-land.com

Schauspieler Maximilian Brückner tragen seine eleganten Kaninchenhaar- oder Velourhüte. Und wieso wollen alle heutzutage wieder Tracht? Der Oberbayer sieht's so: „Die haben einfach ihren Stadtwahnsinn satt, wollen auch lieber das Ländliche!“

► www.hutmacherei-wiesner.de

Die Handdruckerin

Ihre Werkstatt in Gmund ist Martina Gistls Geburtshaus – ein Jahrhunderte alter Heustall mit knarrenden Dielen und Holzbal-



ken unter der Decke. „Früher hatten wir viel Vieh, davon sind gerade mal zwei Ziegen übrig geblieben.“ Aber dafür kümmerte sich die Hobbybäckerin darum, dass eine andere Tradition am Tegernsee nicht ausstarb: Sie übernahm 2011 die alten Siebe der ehemaligen Handdruckerei Brunner und brachte sich das historische Handwerk des Stoffdrucks selbst bei. Jetzt besorgt die 49-Jährige Leinen aus Oberösterreich und Loden aus Kärnten – und bedruckt die feinen Stoffe mit Farben, die sie selbst zusammenmischt. Martina ist damit eine von nur noch

drei Siebhanddruckereien in deutschen Gefilden. „Meine Kunden sind Raumausstatter, Hoteliers und Bayern, die Stoff für ein neues Dirndl brauchen“, sagt sie, während sie einen Leinenstoff fest auf ihre riesige Werkstattbank spannt und ein Sieb drauflegt. Tischbreit. Zu zweit wird Farbe aufgegossen und mit einem Lattenstab über das komplette Sieb gezogen. Traditionelle Siebmuster, teilweise noch von ihrer Großmutter, schmücken die Leinen jetzt. Alles handgemacht – wie in alten Zeiten.

► www.handdruckerei-gistl.de

Die Knödelmeisterin

Sie lacht gern und häufig, eine wahre Frohnatur ist Michaela Schmitz-Guggenbichler – in rot-blauem Bauerndirndl mit tiefem Ausschnitt. Trotz einem Haufen Gäste in der Wirtsstube und zig qualmender, wartender Teller in der Küche ist sie entspannt, eben gut drauf. Vor zehn Jahren übernahm sie das Gasthaus der Eltern, die „Alte Bergmühle“ in Fischbachau im Leitzachtal. „Knödel hab' ich schon immer gern gekocht.“ Michaelas Spezialitäten: Weißbierknödel, gebratene



ne Kasknödel, Spinatknödel. Da brachten Urlauber die lebenslustige Wirtin auf die Idee, Knödelkurse anzubieten – die einzigen weit und breit. Jetzt wird in der Küche der zünftigen Wirtschaft ordentlich Teig gemischt und geknetet. „Gut mit der Hand durchmischen und würzen – und dann das Ganze ein bisschen ziehen lassen, damit sich alles gut verbindet“, verrät die 39-Jährige ein paar Tipps, wie gute Knödel gelingen.

Viele Rezepte stammen noch von der Großmutter, aber Michaela hat auch selbst eine kreative Ader. Und woher kommen eigentlich diese runden Teiggugeln? „Das ist schon seit Urzeiten das Reste-Essen bei uns hier im Alpenraum“, erklärt sie. Die Sennerinnen hätten einfach alles zusammengeschnitten, was so übrig war auf der Alm: altes Brot, Käsereste, Eier von den Hühnern. Auch abends kann die Wirtin komischerweise noch Knödel sehen und essen: „Da schmeiß' ich die Reste für meine Kinder in die Pfanne.“ Und den Gästen sagt sie lachend: „Sie müssen so lange essen, bis Sie selbst aussehen wie ein Knödel!“

► www.bergmuehle-fischbachau.de

Anzeige

Wird unterstützt vom:

EFRE Thüringer Ministerium für Wirtschaft, Arbeit und Technologie

EUROPA FÜR THÜRINGEN
EUROPEAN FUND FOR REGIONAL DEVELOPMENT

Im Nationalpark Hainich

Tolle Angebote für Kurzentschlossene:
0800 / 8 48 37 46
kostenlos, Mo-Fr 9-19 Uhr, Sa/So 10-16 Uhr,
Tourist Information Thüringen

Erleben Sie unberührte Natur, die Sie nicht unberührt lässt. Zum Beispiel bei einer Wanderung durch den Nationalpark Hainich. Oder bei einer Radtour auf dem Elster-, Saale- oder Ilmtal-Radweg. Mehr unter natur.thueringen-entdecken.de.

Thüringen
-entdecken.de

Natur erleben?
Am besten jetzt!
Den Sommer leben. Thüringen entdecken.