

## RELIGION UND BRAUCHTUM

# Die Geheimnisse der Fleischweihe-Körbe

Geld, Wasser, veganes Essen, Bier und Wein: Immer öfter stoßen Kärntens Pfarrer auf individuelle Segensobjekte.

Was auf jeden Fall in einen Kärntner Fleischweihe-Korb gehört, ist bekannt: Schinken, Würste, Reindling, Eier, von denen eines rot sein muss und Christi Blut symbolisiert.

Weitere religiös motivierte Gegenstände nennt Brauchtumsexperte Heimo Schinnerl: „Zur Erinnerung an die Kreuzigung geben manche Nägel hinein. Auch Kren findet sich in vielen Körben. Die Wurzel erinnert ebenfalls an einen Nagel und geschmacklich zeigt Kren, dass es die Christen nie leicht hatten.“

Viele Gläubige erweitern den Korbinhalt individuell. „Bei mir schaut oft eine Flasche Wimitz-Bier oder Wein hervor“, sagt Pfarrer Christian Stromberger aus St. Georgen am Längsee. Manche verstecken Geld im Korb. Zwei Frauen aus Mittelkärnten geben ein Fläschchen Wasser in den Korb: Lieben Reisenden machen sie damit ein Kreuz auf die Stirn, damit sie gut heimkehren. Gesegnete Kerzen aus

dem Korb werden bei Unwetter angezündet, um das Haus vor Blitzen schützen.

Pfarrer Hans-Peter Premur aus Krumpendorf findet immer öfter vegetarische oder gar vegane Lebensmittel in den Körben: „Da passt die Bezeichnung ‚Fleischweihe‘ ja noch weniger als sonst. Das ist dann eine Speisesegnung.“

Erfrischende Erinnerungen hat Landesarchivdirektor Wilhelm Wadl: „Bei Großfamilien mit 20, 30 Personen waren die Körbe früher so groß, dass zwei Männer sie tragen mussten. Da gab es einen richtigen Wettstreit, wer den größten Weihekorb in die Kirche brachte.“ **Jochen Bendele**



Oft verbirgt die Weihedecke die Vorlieben der Korbbesitzer

FOTOLIA

ANZEIGE

**antenne**

► WIR SIND FÜR SIE DA

Alle 15 Min. das beste Verkehrsservice, die aktuellsten Blitzinfos und punktgenaue Wetterinfos.

Antenne APP für unterwegs:



0463 45 888 45

In vielen Weihekörben liegen Produkte, die in Plastik eingeschweißt sind. Früher waren fast alle Speisen handgemacht.

**Hans-Peter Premur, Pfarrer**

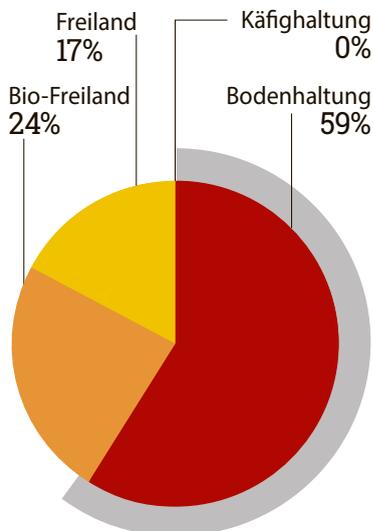
## Woher die Eier kommen

Während es in Kärnten keinen Betrieb mehr mit Käfighaltung gibt, steht EU-weit noch immer mehr als jede zweite Legehennen in einem Käfig. In Kärnten ist die Bio-Freilandhaltung im Vormarsch.

Kärnten

Legehennen

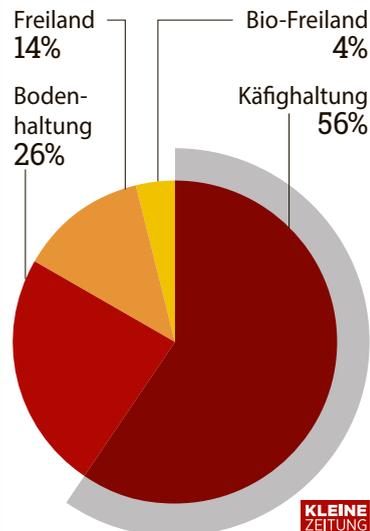
**466.401**



EU

Legehennen

**379.000.000**



KLEINE ZEITUNG

# Zu Ostern werfen sich 4,5 Millionen Eier in Schale

Jeder Kärntner verspeist im Schnitt acht Ostereier. Freiland Eier sind im Trend. Käfigeier gelangen über Industrieware ins Essen.

Von Elke Fertschey

Die Ostereier haben sie schon brav gelegt – die 466.401 Legehennen in Kärnten, die sechs Prozent der rund sechs Millionen österreichischen Legehühner ausmachen und im Jahr fast 126 Millionen Eier produzieren. Rund 4,5 Millionen Frischeier verspeisen die Kärntner zur Osterzeit, das

sind durchschnittlich acht Eier pro Einwohner. Dass es sich dabei um heimische Eier handelt, kann mithilfe der Eierdatenbank ([www.eierdatenbank.at](http://www.eierdatenbank.at)) überprüft werden. Dazu muss der Konsument nur die auf jedem Frischei oder auf der Verpackung aufgestempelte Nummer ablesen und in den „Quick-Egg-Check“ eingeben.

Mit 94,5 Prozent sei der Selbstversorgungsgrad bei Eiern in Kärnten sehr hoch, meint Gerda Weber, Geflügelexpertin der Landwirtschaftskammer. 56,8 Millionen Eier gehen in Kärnten in Gastronomie und Direktvermarktung, gefolgt vom Einzelhandel. „Das Ei in der Direktvermarktung boomt“, beschreibt Weber den Trend,