



## Presseinformation

### Mit Weihrauch und gesegnetem Salz in den Stall

Gelebte Tradition der Rauhnächte auf Bauernhöfen in der Alpenregion

x x x x x

Piding, 19. November 2021: **Es ist eine ganz besondere Zeit, die 12 Nächte zwischen dem 25. Dezember und dem 6. Januar, also im Übergang zwischen den Jahren. Sie werden dazu genutzt, ein wenig in sich zu gehen, zu überlegen, wie war das letzte Jahr, was wünsche ich mir fürs neue Jahr? Dazu passt das jahrhundertealte Ritual des Räucherns, das mit Abschluss der Rauhnächte zwischen Weihnachten und dem Dreikönigsfest am 6. Januar endet. In dieser Zeit werden besonders in der Alpenregion nach traditionellem Brauch Haus, Hof und Stall geräuchert. Mensch und Vieh sollen damit vor Krankheiten geschützt und gesegnet und alte, negative Energien verbannt werden, um Platz für Neues zu schaffen. So auch am Naturland-Hof der Familie Ramstetter im Berchtesgadener Land, die wie viele der 1.800 Landwirte:innen der Molkerei Berchtesgadener Land dem Ritual folgen. Ihre wichtigsten Utensilien sind dabei ein altes Bügeleisen, Kohle, Weihrauch und die Kräuter aus dem geweihten Kräuterbuschen von Maria Himmelfahrt. Im Anschluss an das Räuchern werden die Räume mit Weihwasser gesegnet und die Tiere bekommen gesegnetes Salz ins Futter.**

Diesen traditionellen Brauch praktizieren auch die Sternsinger:innen, die üblicherweise von Tür zu Tür ziehen, ihre Segensgrüße sprechen, mit dem Rauchfass die Hauseingänge räuchern und zum Abschluss mit Kreide die Segensformel an die Türen schreiben: 20 C + M + B 22. Auch Andreas, Julia und Maria, die drei Kinder der Familie Ramstetter, wären gerne wieder als Sternsinger unterwegs. Aber aufgrund von Corona fällt das vielleicht auch dieses Mal wieder aus. Haus, Hof und Stall werden



#### Bergbauern- und Bio-Milchspezialitäten

Milchwerke Berchtesgadener Land Chiemgau eG  
Hockerfeld 5-8  
83451 Piding  
Deutschland

Tel.: +49 8651 7004-1150  
Fax: +49 8651 7004-1199  
E-Mail: [info@molkerei-bgl.de](mailto:info@molkerei-bgl.de)  
[www.molkerei-bgl.de](http://www.molkerei-bgl.de)



## Presseinformation

bei den Ramstetters aber trotzdem – wie jedes Jahr - gesegnet. Josef Ramstetter wird dazu am Dreikönigstag im neuen Jahr mit der Familie mit Weihwasser, Salz und einem alten, mit Kohle und Kräutern gefüllten heißen Bügeleisen räuchernd den Hof abgehen. Begonnen wird in der Stube, und der Abschluss ist dann im Stall, wenn er den Futtertisch an den Kühen und Kälbern entlang abgeht. „Das haben schon die Schwiegereltern so gemacht und diese Tradition des guten, gestärkten Neubeginns am Jahresanfang wollen wir auch an unsere Kinder weitergeben. Das ist uns ganz wichtig“, so Josef Ramstetter.

### Alte Traditionen erleben einen Auftrieb

Das Interesse am Räuchern nimmt derweil wieder zu. Im Rahmen der jährlich stattfindenden Wissenswerkstatt der Molkerei Berchtesgadener Land ergänzte deshalb neben Homöopathie-Kursen für die Behandlung von Kühen und Kälbern auch ein Räucherkurs das Programmangebot. Neben dem fachlichen Input war dabei in der Vergangenheit auch immer das Miteinander ein wichtiger Aspekt beim Besuch der Kurse für die Landwirt:innen. Sandra Hörterer, Kräuter- und Räucher-Expertin und selber Bergbäuerin, gab ihr Wissen dabei gerne an die Landwirt:innen der Molkerei Berchtesgadener Land weiter. „Die kleinbäuerlichen Strukturen unserer Landwirt:innen zwischen Watzmann und Zugspitze fördern den Austausch untereinander und wir freuen uns so auch alte Traditionen weiter leben zu lassen“, so Bernhard Pointner, Geschäftsführer der Genossenschaftsmolkerei Berchtesgadener Land.

### Tipps von Bergbäuerin Sandra Hörterer zum Räuchern:

- Im Haus immer in der Küche beginnen, dann in den Keller.
- Im Uhrzeigersinn jeden Raum ausrauchen.
- Ecken und Nischen räuchern, wo oft alte Energien hängen.



### Bergbauern- und Bio-Milchspezialitäten

Milchwerke Berchtesgadener Land Chiemgau eG  
Hockerfeld 5-8  
83451 Piding  
Deutschland

Tel.: +49 8651 7004-1150  
Fax: +49 8651 7004-1199  
E-Mail: [info@molkerei-bgl.de](mailto:info@molkerei-bgl.de)  
[www.molkerei-bgl.de](http://www.molkerei-bgl.de)



## Presseinformation

- Auf die eigene Intuition vertrauen.
- Nach dem Räuchern alles gut durchlüften.

### Räuchermischung zur Reinigung:

- Fichte: reinigt Haus von Schwere und Beengtheit
- Wacholder: stark reinigend – desinfizierend
- Mistel: segnend, stark schützend, neutralisiert Spannungen
- Salbei: reinigt, klärt die Raumluft und das Gehirn

3.6059 Zeichen inkl. Leerzeichen, 55 Zeilen



### Redaktion:

**Barbara Steiner-Hainz**

Tel.: +49 8651 7004-1150

Fax: +49 8651 7004-1199

E-Mail: [barbara.steiner-hainz@molkerei-bgl.de](mailto:barbara.steiner-hainz@molkerei-bgl.de)



### Bergbauern- und Bio-Milchspezialitäten

Milchwerke Berchtesgadener Land Chiemgau eG  
Hockerfeld 5-8  
83451 Piding  
Deutschland

Tel.: +49 8651 7004-1150  
Fax: +49 8651 7004-1199  
E-Mail: [info@molkerei-bgl.de](mailto:info@molkerei-bgl.de)  
[www.molkerei-bgl.de](http://www.molkerei-bgl.de)

## Presseinformation



**Bildunterschrift:**

Familie Ramstetter aus Rückstetten räuchert traditionell Haus, Hof und Stall. Zum Räuchern wird dazu ein altes Bügeleisen, das mit Kohle aus dem Küchenofen, Weihrauch und Kräutern vom geweihten Kräuterbuschen von Maria Himmelfahrt gefüllt ist, verwendet. Außerdem wird mit Weihwasser gesprengt und die Tiere bekommen gesegnetes Salz.

**Bildquelle:**

Molkerei Berchtesgadener Land.



### Bergbauern- und Bio-Milchspezialitäten

Milchwerke Berchtesgadener Land Chiemgau eG  
Hockerfeld 5-8  
83451 Piding  
Deutschland

Tel.: +49 8651 7004-1150  
Fax: +49 8651 7004-1199  
E-Mail: [info@molkerei-bgl.de](mailto:info@molkerei-bgl.de)  
[www.molkerei-bgl.de](http://www.molkerei-bgl.de)