

Linz, am 16.04.2025

Ostern im Zeichen regionaler Vielfalt und lebendiger Bräuche

Mit dem Frühling beginnt nicht nur die Natur wieder zu blühen – auch in den Familien wird die Osterzeit mit besonderer Sorgfalt und Hingabe vorbereitet. Neben festlichen Gottesdiensten und traditionellen Bräuchen steht dabei vor allem eines im Mittelpunkt: das bewusste Genießen regionaler und saisonaler Produkte.

Kulinarischer Frühling: Das Ostermenü mit regionalem Charakter

Ostern fällt in eine Zeit des Neubeginns – nicht nur im religiösen, sondern auch im landwirtschaftlichen Sinne. Mit dem Erwachen der Natur halten frische, heimische Produkte wieder Einzug in die Küche. Besonders beliebt sind Frühlingsgemüse wie Spargel, Bärlauch, Spinat oder Radieschen. Landesbäuerin Johanna Haider betont: „Ein Ostermenü mit regionalen Spezialitäten spiegelt oft lokale Bräuche und kulinarisches Erbe wider. Wer saisonal und regional einkauft, entdeckt oft neue Rezepte.“ Traditionelle Osterspisen wie Lamm, Kipferl oder Pinzen werden mit regionalen Zutaten neu interpretiert – ein Genuss, der Geschmack und Herkunft bewusst vereint.

Lebendige Traditionen in den Bezirken

Während das Osterfest in seiner religiösen Bedeutung im ganzen Land gefeiert wird, unterscheiden sich viele Bräuche und Rituale je nach Region. Ein Beispiel dafür liefert Grieskirchens Bezirksbäuerin Isabella Rebhan aus ihrer Heimatgemeinde Haag am Hausruck: „Am Palmsonntag ist es bei uns Tradition, dass alle Kindergartenkinder gemeinsam mit ihren Eltern und selbstgebundenen Palmbüschen zur Messe kommen. Die Kinder gestalten den Gottesdienst musikalisch mit – das ist für uns der feierliche Auftakt in die Karwoche.“

Auch in der Vorbereitung auf das Fest spielt das familiäre Miteinander eine zentrale Rolle. Rebhan berichtet: „Vor Ostern gehe ich mit den Kindern gerne in den Wald, um Naturmaterialien für unsere Osterdekoration zu sammeln. Traditionen wie das Eierfärben oder das Schmücken des Osterstrauches sind für uns ein fester Bestandteil der Osterzeit.“

Die geweihte Osterjause: Ein kulinarisches Ritual

Ein fester Bestandteil des Osterfestes ist die geweihte Osterjause. Katrin Schober (Bezirksbäuerin von Perg) beschreibt die typischen Speisen, die in ihrer Region auf keinem Tisch fehlen dürfen: „Neben dem Osterschinken gehören bei uns das Osterkipferl und die gefärbten Eier dazu – für letztere werden die frisch gelegten Eier des Karfreitages genommen.“

Diese Jause ist nicht nur ein kulinarischer Höhepunkt, sondern auch Ausdruck von Dankbarkeit und familiärem Zusammenhalt. Viele Familien bringen ihre Speisen zur Segnung in die Kirche – ein Ritual, das Generationen verbindet.

Kindliche Vorfreude im Bezirk Ried

Wie lebendig und liebevoll Ostern auch in der frühkindlichen Bildung gepflegt wird, zeigt ein Beispiel aus dem Kindergarten. Dort basteln die Schulanfänger in der Woche vor dem Fest ihre eigenen Osternesterl – ein kreativer und sinnstiftender Zugang zum Osterfest. Bezirksbäuerin Monika Rendl aus Mehrnbach berichtet: „Die Kinder freuen sich ganz besonders, wenn der Osterhase ihre selbst gestalteten Nesterl befüllt. Am Ostersonntag gibt es in der Pfarrkirche eine kleine Überraschung: Der Osterhase besucht die Kirche persönlich, überbringt seine Grüße und wünscht den Kindern viel Freude beim Suchen.“

Ostern als Fest der Wurzeln und Werte

Ostern ist eine wunderbare Zeit, die Traditionen und Gemeinschaft in den Mittelpunkt stellt. Alte Bräuche wie das Binden von Palmbüschen oder das Backen traditioneller Köstlichkeiten vereinen die Menschen und schaffen eine Brücke zwischen Vergangenheit und Gegenwart. Diese Rituale fördern die Pflege und Stärkung kultureller Werte sowie familiärer Bindungen. Egal ob beim gemeinsamen Suchen nach Osternesterl mit der Familie oder beim Genuss eines festlichen Mahls. Ostern bietet die Gelegenheit, Vertrautes wertzuschätzen und Traditionen an kommende Generationen weiterzugeben.

+++

Rückfragenhinweis:

DI Michael Harant, BEd BSc

+43 732 773866 - 811

+43 664 8326212

michael.harant@ooe.bauernbund.at