P.b.b.
Verlagspostamt Dornbirn
323680/94U

Stubat

Mit und für Senioren gestaltete Zeitung der Stadt Dornbirn / September 2000 / Nr. 24

Lebens-Brot

Bäckermeister Xaver Heß

Dornbirner Mühlen

Übersiedlung ins Heim

Zwei Kinder beim Broteinkauf um 1910, Foto: Reproduktion Stadtarchiv Dornbirn, Sign.R119

Liebe Leserinnen, liebe Leser!

Am Samstag, dem 23. September, wird in Dornbirn - im Rahmen des Dornbirner Herbstes - bei der Bäckerei Spiegel ein Aktionstag "Brot und Wein" gefeiert. Mit diesem Tag sollen wir an die Bedeutung des Grundnahrungsmittels Brot erinnert werden. Heute in allen Formen und Facetten und überall vorhanden, war das Brot früher begehrte und manchmal auch die einzige Nahrung. Wir haben die aktuelle Ausgabe der Stubat dem Thema "Brot" gewidmet.

Dr. Albert Bohle stellt aus seinem nahezu unerschöpflichen Fundus an Wissen die Bedeutung des Brotes dar. Pfarrer Reinhard Himmer, Pfarrer in Bruder Klaus (Schoren), schreibt über das Brot im Glauben. Seinen Artikel "Lebens-Brot" finden Sie auf Seite 4. Mit dem Bäcker Xaver Heß, den meisten von Ihnen wahrscheinlich bekannt, hat Stadtarchivar Mag. Werner Matt ein Gespräch geführt und dabei viel über das Brotbacken erfahren. Der "Meisterbäcker" Ölz darf selbstverständlich nicht fehlen. Mit den "im Schmalz ussarbachena Spätzle" - oft "Hohzeböllo" genannt - hat der Aufstieg dieses Unternehmens begonnen. Heute wird halb Europa mit Backwaren aus Dornbirn beliefert. Die Geschichte der Mühlen wird von Dkfm. Franz Kalb beleuchtet, und auch die Straßennamen beschäftigen sich mit den Mühlen.

Zahlreiche Zusendungen erhalten wir immer wieder zu den Dialektausdrücken und zum Rätsel. Ich möchte mich bei allen, die der Stubat mit ihren Zusendungen ihre Wertschätzung ausdrücken, bedanken. Die Bedeutung der Mundartwörter "schwämmo" und "schürsola" finden Sie auf der Seite 16. Diesmal möchten wir wissen, was Ihnen zu den Begriffen "Toagaff" und "Bosniak" einfällt. Wenn Sie eine schöne Erinnerung oder ein Erlebnis in diesem Zusammenhang haben, schreiben Sie es doch einfach auf. Noch ein Hinweis: Die Rätselfrage dieser Ausgabe ist doppeldeutig - also Vorsicht!

In der Mitte finden Sie wie immer das aktuelle Programm der Seniorentreffpunkte. Nach der Sommerpause ist wieder einiges los. Weitere Termine werden jede Woche im Gemeindeblatt veröffentlicht. Beispielsweise die überaus beliebten heimatkundlichen Führungen, die vom Stadtarchiv gemeinsam mit Franz Kalb organisiert werden. Besonders hinweisen möchte ich Sie noch auf den Seniorentag, den die Dornbirner Messe am Donnerstag, dem 7. September, durchführt.

Wie immer finden Sie die Stubat - weltweit abrufbar - auch im Internet unter der Adresse www.dornbirn.at/senioren

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Lesen
Ralf Hämmerle

Impressum:
Medieninhaber, Verleger und Herausgeber: Amt der Stadt Dornbirn, Rathausplatz 2, 6850 Dornbirn.
Redaktion: Bruno Amann, Dr. Albert Bohle, Mag. Ralf Hämmerle, Mag. Werner Matt, Alexandra Pinter, Mag. Elisabeth Fink, Franz Wehinger.
Sekretariat: Simone Hämmerle, Silvia Gächter, Nicole Häfele (05572 / 306-311)
Fotos: Stadtarchiv Dornbirn, Alexandra Pinter, Mag. Ralf Hämmerle, Altersheim Dornbirn, Foto Winsauer, u.a.
Hersteller: Druckerei Vigl, Dornbirn
Zuschriften an: Amt der Stadt Dornbirn, STUBAT, Rathausplatz 2, 6850 Dornbirn.

Unser tägliches Brot

Albert Bohle

Für unser tägliches Brot fordert uns das Vaterunser zu bitten. Ganz wörtlich genommen: Landbrot, Baguette, Walnussbrot, sogar Dornbirner Brot, Kürbiskernlaible und und und - 50, 60, 70 Sorten stehen zur Auswahl.
Wir, Hungergeschädigte aus den Kriegs- und Nachkriegsjahren, tun uns schwer, ohne eine Art von schlechtem Gewissen auf die vollen Altbrotsäcke an den Abfallsammelstellen zu blicken. Aber wenn wir vor einem Hotelbuffet die Leckerbissen auf unser Tablett häufen, hält auch uns Senioren eher die Sorge um die dicken Hüften als eine flaue Erinnerung an die mageren Jahre zum Maßhalten an. Und wenn wir dann an die Absatzprobleme unserer Bauern denken, so hat die naheliegende Maulerei auf unsere Verschwendungs(un)kultur wenig Recht und Sinn. Immerhin: es steht uns Alten gut an, beim Wort Brot für die vielen Lebensgenüsse in unserem Lebensabend dankbar zu sein und an die vielen, vielen zu denken, denen der Hunger auch heute an Leib und Seele zehrt, an unsere Vorfahren, die der Kampf ums tägliche Brot oft bitter gemacht hat.

Vor langer Zeit war nach römischen Berichten nicht das Brot, sondern der Grützebrei, das Hafermus die Hauptnahrung unserer Vorfahren. Wahrscheinlich leitet sich vom Brei auch unser Wort Brot ab; irgendwann hatte man gelernt, dass ein Breiklumpen, auf heiße Steine oder in Glutasche gelegt, wohlschmeckend und haltbarer wurde. Jedoch ist auch die Herkunft des Wortes aus dem Bedeutungsfeld brauen = gären denkbar: das ursprünglich ungesäuerte, ohne Gärzusatz gebackene Brot hieß nämlich lange Laib (bei uns als Loab noch wohlbekannt). Bevor die Bäckerhefe allgemein zur Verfügung stand, benutzte man übrigens meist einen zur Säuerung längere Zeit aufgesetzten, sauer werdenden Roggenteig. Dabei war der Ausdruck Laib/Leib auch gleichbedeutend mit Leben als solchem.

An sehr frühe Zeiten, als das Sammeln von Körnern, das Backen und die Ausgabe des Brotes ebenso die Sache der Frauen war wie die Beistellung von Fleisch die der Männer, erinnert übrigens die wörtliche Bedeutung des englischen Wortes Lady = Dame: das heißt genau genommen Brotgeberin. Die Hausherrin, die Bäuerin teilte eben das tägliche Brot zu und konnte oder musste nötigenfalls den an einer Schnur am Dachfirst befestigten Brotkorb im Wortsinn höher hängen, wenn der Vorrat knapp wurde oder die Mitarbeit der Kinder oder des Gesindes zu wünschen übrig ließ. Jahrhundertelang und bis in die Zeiten unserer Großeltern haben so die Leute ihr Schwarzbrot in ihre dicke Suppe, bei uns die Törggosuppo,

Bäckermeister Kilian Bischof mit den Brüdern Karl und Andreas Köpfle

gebrockt. Weißbrot, Heerolöable = Herrenlaibchen oder gar Zopfbrot gab es für die einfachen Menschen bestenfalls alle Heiligen Zeiten, zum Jahreswechsel oder an den hohen Festtagen. Gewiss haben die Bauern im Laufe der Jahrhunderte die Art und den Ertrag von Hafer, Gerste, Roggen, Vesen (Dinkel), Weizen, schließlich von Türken/Mais verbessert; die Müller und die Bäcker ihre Techniken aufs Wirksamste ausgebaut und verfeinert - so leben wir in den Industrieländern vielleicht zum erstenmal in der Geschichte in einer Generation, die im großen und ganzen keine Hungersnot mehr erfahren hat.
Das ist ein Glück, nach dem sich Millionen unserer Vorfahren gesehnt haben und auf das Milliarden von Zeitgenossen verwirrt hinschauen. Vielleicht würde es unsere Lebensfreude erhöhen, wenn wir zuweilen bei einem Brotbissen an die drei Kreuzzeichen dächten, die unsere alten Mütter und Großmütter mit dem Messer auf dem Wecken andeuteten, bevor sie die erste Scheibe, den begehrten Zipfel, abschnitten. Ein bisschen Besinnung auf Segen und Unheil unseres Wohlstandes und Sattheit wird uns ja kaum schaden, wenn wir über ein paar Verse von Franz Kießling nachdächten, in denen er die Worte des großen kirchlichen Wettersegens abwandelt und verwandelt:

Brot vom Himmel hast Du uns gegeben,
das alle Süßigkeit in sich enthält.
Doch wir möchten von der Erde leben,
und wir beten, dass ein Regen fällt.

Aus dem Acker klauben wir die Steine
helfen Brot und Wein ans Licht der Welt.
Herr, wir leben oft vom Brot alleine,
und der Wein stärkt unser Wolfsgemüt.

Drum erhalte uns die Ackersteine,
füge gnädig, dass die Distel blüht!

Lebens-Brot

Reinhard Himmer

In seinem Büchlein "Tut dies zu meinem Gedächtnis" erzählt der Schriftsteller Wilhelm Willms folgendes: Eines Samstagvormittags beobachtet er im Supermarkt im Gedränge zahlloser Menschen einen Mann mit Turban, der plötzlich stehen bleibt, ein blütenweißes Tüchlein aus der Tasche zieht und ein Stück Brot, das jemand verloren oder weggeworfen hat, einpackt. Als er den Blick von Willms auf sich gerichtet sieht, sagt er: In Indien, meiner Heimat, ist Brot heilig.

Brot ist heilig.

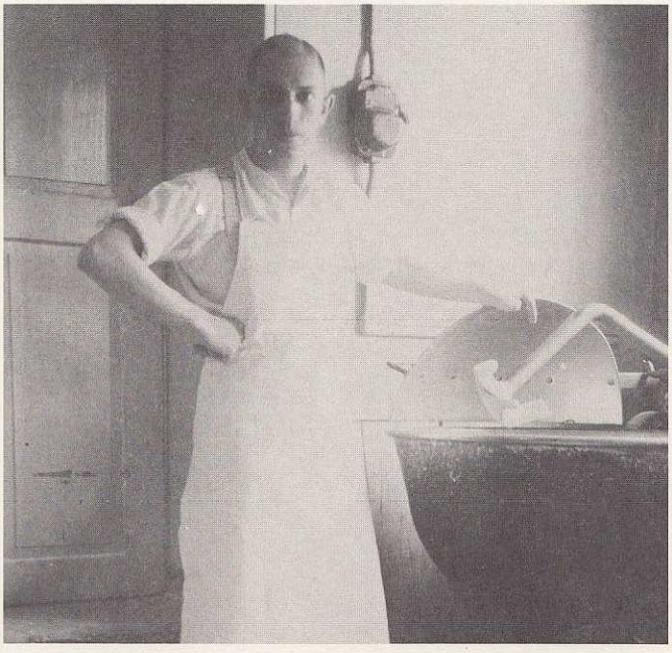
Wir, die wir täglich satt sind, wissen wohl zu wenig, wie heilig Brot ist, oder haben es weitgehend vergessen.
Als Bub habe ich manchmal geweint, wenn ich sah, dass Mitschüler Brot wegwarfen. "Brot erinnert an den Heiland" habe ich von meinem Pfarrer bei der Erstkommunion-Vorbereitung gelernt. Brot ist Symbol des Lebens, und die Bitte um das tägliche Brot im Vaterunser meint alles, was wir täglich notwendig brauchen. Kein anderes Nahrungsmittel hat von Christus her einen so hohen Stellenwert: "Ich bin das Brot für das Leben der Welt" sagt er seinen Jüngern. Viele Christen glauben, dass Jesus in der Gestalt des gottesdienstlichen Brotes "wahrhaft" zu ihnen kommt, dass dieses Brot ER selber ist, so wie er es seinen Jüngern gesagt hat: "Mein Fleisch ist wahrhaft eine Speise" und - beim letzten Abendmahl, das Brot reichend - "Nehmt und esst, das ist mein Leib, das bin ich selbst."
Verstehen und nachvollziehen können wir diesen Wandel, diese "Wandlung" von Brot in den Leib Christi nicht, wohl aber begreifen, was dieses "eucharistische Brot" * nach Jesu Willen bewirken soll.

**Eucharistie: Bezeichnung für den katholischen Gottesdienst*

Bäckermeister Xaver Heß

Ein Interview, geführt von Werner Matt

Xaver Heß wurde 1916 geboren. Die Prüfung zum Bäckermeister legte er 1937 ab. 1948 konnte er die während des Weltkriegs geschlossene Bäckerei wieder eröffnen, im Jahr darauf erfolgte die Heirat mit Hedwig Kohler. Seit 1976 genießt Herr Heß die Pension.



Xaver Heß in der Backstube, 1930er-Jahre, Foto: Orig. Xaver Heß, Reprod. Stadtarchiv Dornbirn, Sign. 27732

Herr Heß, wie sind Sie Bäcker geworden?

Mein Vater hatte eine Bäckerei in Bregenz gepachtet. Er konnte im Herbst des Jahres 1930 die Bäckerei der Gebrüder Kempter in der Bahnhofstraße in Dornbirn kaufen, und wir sind nach Dornbirn gezogen. Ich war damals 14 Jahre alt und gerade mit der Schule fertig. Bei meinem Vater habe ich die Lehre absolviert, 1933 die Gesellenprüfung und 1937 die Meisterprüfung gemacht.

Wandlung

So wie natürliche Speise unserem Körper neue Energie schenkt und damit neue Lebenskraft, so soll durch das "Brot des Lebens" religiöses Leben gestärkt und vertieft werden. Nicht ohne Grund ist das innerste Prinzip der katholischen Messe die "Wandlung". Das eucharistische Brot will Menschen, die oft von Traurigkeit und Sorge, aber auch von Bequemlichkeit und Lieblosigkeiten geprägt sind "wandeln": trösten und aufbauen und Christus ähnlich machen: seiner Liebenswürdigkeit und Wahrhaftigkeit, seinem Eifer für alles Gute, seiner Treue zu Gott und den Menschen.

Wenn wir also erleben, dass durch dieses Brot Rachsucht in Vergebung gewandelt wird, Trauer in Freude, Niedergeschlagenheit in neue Hoffnung, Geiz und Habgier zur schenkenden und teilenden Offenheit, dann wird es zum Segen, wirksam und heilsam, mit einem Wort: "heilig".

Wenn sich Botschaft und Vorbild Jesu Christi verbinden mit dem gläubigen Essen des "Lebens-Brotes", dann werden Menschen im Sinn und Auftrag Gottes auch füreinander "Brot", das stärkt, erfrischt und Leben spendet.

Waren Sie gerne Bäcker?

Ja, ich mochte den Beruf an sich und dann natürlich das gute Brot. Das Aufstehen ist mir nie schwer gefallen. Ich habe das vom Vater schon mitbekommen, weil der auch Bäcker war, und man ist dann so hineingewachsen in den Beruf, ich hätte mir gar nichts anderes vorstellen können.

Wann hat denn Ihr Arbeitstag begonnen?

Der hat sehr früh begonnen, meistens um halb zwei Uhr, und bis vormittags elf Uhr waren wir dann fertig. Am Samstag mussten wir noch früher aufstehen. Am Nachmittag hat man sich ein bisschen hingelegt und geschlafen. Die Buchhaltung wurde oft am Sonntag erledigt.

Herr Heß, wie ging es nach Ihrer Meisterprüfung weiter?

Ich war dann im elterlichen Betrieb, 1938 nach dem "Umsturz" - wir waren bekanntermaßen keine Nazis - wurde ich dann gleich einberufen. Ich war zuerst bei den Gebirgsjägern, kam dann aber zur Militärbäckerei und habe von Polen aus den ganzen Russlandfeldzug mitgemacht. Jeden Tag im Einsatz, jeden Tag 10.000 Brote gemacht. Ich hatte ja schon die Meisterprüfung und wurde deshalb später zum Divisionsbackmeister ernannt.

Zwei junge Frauen beim Jausnen um 1910,
Foto: Reproduktion Stadtarchiv Dornbirn, Sign. R191

Und wie ging's nach Kriegsende weiter?

Ich war in russischer Kriegsgefangenschaft, im Nordural. Als ich im Dezember 1947 heimgekommen bin, war mein Vater mittlerweile gestorben, und ich musste mit buchstäblich nichts anfangen. Meine Mutter hat mir geholfen, und mein Onkel in Bregenz, der Bäckermeister Anton Heß, hat mir Geld geliehen, um Mehl zu kaufen. So hat man wieder klein angefangen.

Was war denn Ihre Spezialität?

Ja, unser Roggenbrot hat man sehr gern gehabt, auch die Pärle mit Kümmel. Die wurden damals noch von Hand aus dem Teig herausgebrochen, heute wird ja alles automatisch gemacht. Dann natürlich auch den gerührten Gugelhupf aus Hefeteig, der hat zum Kaffee gut geschmeckt.

Das Angebot wurde ja immer reichhaltiger . . .

Früher gab es vor allem das gewöhnliche Weiß- und Schwarzbrot. In Vorarlberg wurde das Schwarzbrot hauptsächlich ohne Sauerteig hergestellt. Man hat schon Kipferl und Zöpfe gemacht, aber Bäckerei und Konditorei war streng getrennt. Aber der Hauptanteil war das Brotgeschäft, man hat ja auch nicht soviel Geld gehabt, um feine Sachen zu kaufen. Das ist erst später gekommen, durch die Verbesserung der Verhältnisse hat sich der Trend immer mehr auf Süßwaren verlegt. Vollkornbrot war früher überhaupt nicht üblich, vor dem Krieg gab es nur das sogenannte "Grahambrot" .

Und wie hat sich das Bäckerhandwerk verändert?

Früher war es anstrengender, wir hatten noch nicht so viele Maschinen. Die Teigmaschinen gab es ja schon. Und dann sind die Teigteilmaschinen gekommen, und man musste nicht mehr jedes Stück einzeln abwägen. 1950 habe ich die erste Teigteil- und Schleifmaschine bekommen, wo die Brötchen nach dem Teilen gleich rund geformt wurden.

Früher musste jeder Wecken einzeln mit einer Schaufel in den Ofen hineingegeben werden. 1960 kam dann ein sogenannter Auszugofen, da konnte man die ganze Platte hineingeben, und alles ging viel schneller.

In Ihrer Nachbarschaft gab es ja viele Bäckereien, wie sah es denn mit der Konkurrenz aus?

Die Konsumbäckerei, sie war ja eigentlich visa-vis von uns, war nie eine große Konkurrenz. Wir haben viele Kunden vom Konsum gehabt, die drüben die Spezereiwaren (die Gemischtwaren) gekauft haben und herüben das Brot. Die Bahnhofstraße war ein guter Standort. Es sind ja früher viel mehr Leute vom Zug gekommen, und wir haben den ganzen Rohrbach und Schwefel als Kundschaft gehabt, die sind damals alle noch zu Fuß heraufgekommen.

Zum Abschluss, was denken Sie vom Brot von heute?

Besser wäre etwas mehr Sorgfalt, dafür aber weniger Sorten. Das Brot ist teilweise nicht mehr so schmackhaft, früher hat man sich mehr Zeit genommen. Jeder Teig wurde zweimal aufgedreht, das heißt, noch einmal durchgeknetet, und er hat viel mehr Zeit gehabt, um sich geschmacklich zu entwickeln.

Vielen Dank für das Gespräch.

Die einstigen Dornbirner Mühlen

Franz Kalb

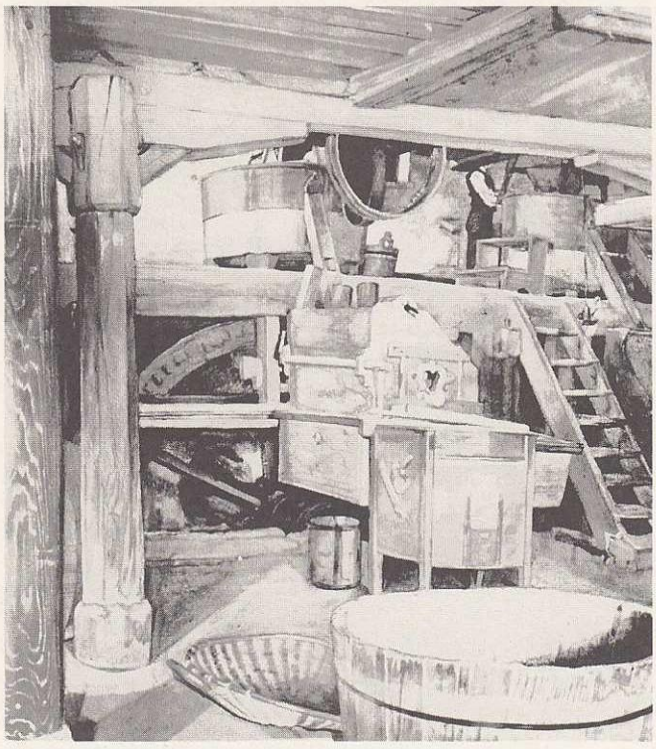
Zu allen Zeiten hat der menschliche Geist danach getrachtet, schwere und eintönige Arbeiten Haustieren aufzulasten oder dafür andere Kräfte in der Natur technisch nutzbar zu machen. So hat schon Vitruv als "Bautenminister" Julius Cäsars Pläne von Mühlen hinterlassen, die im Prinzip jenen aus den letzten abgelaufenen Jahrhunderten ähnlich sind. In unserer gebirgigen und wasserreichen Gegend ist es vornehmlich die Wasserkraft, die mittels unter- und oberschlächtiger Räder zum Mahlen, Stampfen, Sägen, Schleifen und Hämmern, sowie zum Betrieb von Blasbälgen genützt wurde. Schon in den ältesten Urkunden des Landes werden Mühlen genannt, wenn das auch manchmal nur formelhaft für den Fall geschah, dass in Zukunft solche entstehen sollten.

Als Mühlen im weiteren Sinne verstand man vielfach alle Werke, die mit Wasserkraft angetrieben wurden, auch wenn unter Einheimischen sichtlich zwischen Mühle, Säge, Stampf oder Schleife unterschieden wurde. Da aber die Obrigkeit weitgehend fremd war und auch landfremde Schreiber beschäftigte, kann die Funktion einer Mahlmühle nur als fix gelten, wenn das durch einen besonderen Beweis erhärtet ist. Das ist zum Beispiel bei der einst wichtigsten Dornbirner Mühle, nämlich der Achmühle, der Bestand von zwei Wohnhäusern für die Müllerfamilien.

Getreidemühlen mussten Tag und Nacht betriebsbereit sein. Ähnlich wie jetzt noch in der Mosterei, wurden die "Büntel" mit dem Getreide durchgemahlen und jeder erhielt das Mehl vom eigenen Korn abzüglich eines Mahllohns in natura. Andere Wasserräder liefen gewöhnlich nur während der täglichen Arbeitszeit. Da eine Mühle ganz oder fast ganz aus Holz bestand, war beim unerlässlichen Luftdurchzug und der Staubentwicklung die Brandgefahr groß. So ist auch die genannte Achmühle im Jahre 1581 einem Brand zum Opfer gefallen und vom letzten Eigentümer, dem Emser Grafen, nicht mehr aufgebaut worden.
Die älteste Spur einer Dornbirner Mühle steckt in dem 1318 erstmals auftauchenden Namen Mühlebach. Da dort noch vor Jahrzehnten Mais gemahlen wurde, darf wohl eine uralte Müllertradition vorausgesetzt werden. Weitere Ortsnamen auf Dornbirner Boden sind das

Mühletal unter dem Romberg, jetzt fälschlich als Eulental bekannt, und das Mühleloch in Haselstauden. Die älteste urkundlich nachgewiesene Dornbirner Mühle wurde vom "Vischbach" betrieben, einem aus wenigsten 15 Riedquellen gespeisten Fluss. Sie befand sich immerhin seit 1369 beim "Langen Trog", dem ältesten Fabriksgebäude, das 1998 leider abgerissen wurde. Auch auf der Hatler Seite lief durch Jahrhunderte die Erlosenmühle am prall fließenden "Siegenbach".

Die meisten Mühlen aber befanden sich entlang der Ach und des Steinebachs an eigens dafür geschaffenen Rinnsalen, weil nicht jedes Werk das Achwasser mittels eines eigenen, gefährdeten Schwellwuhrs zuleiten konnte oder wollte. Vom Müllerkanal lesen wir erstmals 1640, doch muss er spätestens zum Betrieb der Schmelzhütte im 15. Jh. entstanden sein.



Ölz-Mühle in der Mühlegasse, 1913, sign. H. Kamler 13, Gemälde: Privatbesitz W. Ölz, Repro. Stadtarchiv Dbn.,Sign. 69/4/18

Er ist später nach oben und unten verlängert worden. Mahlmühlen waren an diesem Strang bei der Familie Herburger, jetzt Spinnergasse 7, beim Mehler (jetzt Sägerfabrik) und beim Welter in der Marktstraße, wo noch im letzten Krieg gemahlen wurde. In der aufgelassenen Fabrik der Firma Franz M. Rhomberg bei der Schmelzhütte befand sich die Scheller-Mühle der Familie Feurstein. Diese Müller fuhren nach mündlicher Überlieferung als erste durch die Straßen, um Getreide abzuholen und das Mehl zuzustellen. Im Oberdorf gab es zunächst sichtlich nur die Mahlmühle unter dem Romberg, denn der Name Mühletal wäre sinnlos gewesen, hätte es ein zweites Tal mit einer Mühle gegeben. Es scheint, dass der brotlos gewordene letzte Achmüller Ulrich Hefel nach dem Brand sein Glück am Steinebach versucht hat. Weil dort aber das Wasserdarbieten in trockenen Zeiten nicht ausreichte, musste er 1595 von Watzenegg herunter einen Kanal bauen. In den folgenden Jahrhunderten entstanden am Kanal und an den Achen entlang des Steinebachs zahlreiche Wasserwerke, neben Sägen, Schmieden und Stampfen auch zwei oder drei Mahlmühlen, wie noch der Straßenname Müllergasse bezeugt.

Im Mühleloch am Stieglbach gab es neben einer Schleife und Reibe jedenfalls zwei Mühlen. Der Hausname Obermüllers für eine Ölz-Sippe bezeugt, dass es auch einen Untermüller gegeben hat. In der Mühlenmeldung, die das Dornbirner Gericht nach langem Widerstreben 1757 dem Oberamt abgegeben hat, ist auch die Schwarzacher Tobelmühle, die ja auf Dornbirner Boden stand und dem Andreas Künz gehörte, mit drei Rädern angegeben.

Bei den Wasserwerken am Berg, vor allem in Adelsgehr, Watzenegg und Kehlegg ist schon aufgrund des ehemals verbreiteten Getreidebaues das Vorhandensein von Mahlmühlen anstelle der zuletzt noch betriebenen Sägen anzunehmen. Der Betrieb einer Mahlmühle kann auch dort als sicher gelten, wo der Eigentümer oder ein anderes Familienmitglied eine Bäckerei betrieb, wie das bei den Feurstein, Schellenbrey-Bösch und Ölz der Fall war.

Leider ist keine der alten Mühlen auf Dornbirner Boden erhalten geblieben. Teilweise sind auch schon die Nachfolgebetriebe stillgelegt. Wir können uns dem Strom der Zeit gewiss nicht widersetzen, aber jedes Stück konservierter Vergangenheit wird in einer immer hektischer und materialistischer werdenden Zeit allen gut tun.

Der Stadtbusfahrer

Wir leben in einem Schlaraffenland. Wenn man die Werbung liest, die uns täglich ins Haus flattert, oder im Fernsehen Produkte angepriesen werden, die vermeintlich zum Leben dazu gehören und die man anscheinend alle fast umsonst bekommt. Wenn dann noch in den Supermärkten Lebens- und Genussmittel in Hülle und Fülle aus aller Herren Länder präsentiert werden, dann kommt es mir vor wie in einem Schlaraffenland.
Und das nicht nur für uns Menschen, sondern für Hunde und Katzen werden ganze Regale voll mit verschiedensten "Leckereien" dargeboten und angepriesen. Wenn man die vollen, z.T. übervollen Einkaufswagen sieht, die die Einkaufenden vor sich her schieben, dann sind Überlegungen schon gestattet; ist das alles notwendig? Was geschieht mit dem, was vom Einkaufswagen übrig bleibt?

Vielleicht können sich mit mir noch ein paar Leser daran erinnern an die Zeit nach dem Zweiten Weltkrieg, als es zum ersten Mal Weißbrot gab. Wie etwas besonders Kostbares wurde es vorsichtig in die Hand genommen, bevor es gegessen wurde.
Wenn man dagegen heute die Brote sieht, die in den Abfall gelangen, so schmerzt das schon. Gar nicht zu denken, dass zwei Drittel der Menschheit hungert.

Dabei ist jenes Brot, das in die Abfallkörbe bei den Sammelstellen gelangt, zumindest für Tierfutter bestimmt. Viel Brot wird einfach weggeschmissen oder durch den Abfluss entsorgt. Verstopfte Abflussrohre zeigen es ganz deutlich, wie zivilisierte Menschen mit hochwertigen Lebensmitteln umgehen.

Brot als Sinnbild des Lebens gilt heute längst nicht mehr. Brot als Wegwerfprodukt dürfte eigentlich nicht vorkommen, auch in einer Wohlstandsgesellschaft nicht. Es müssten nicht jeden Tag *frische* Brote sein.
Vielleicht geht es uns auch zu gut und wir nehmen dadurch die Wirklichkeit in dieser Welt nicht mehr wahr.

Das meint Ihr Stadtbusfahrer

Seniorentreffpunkte

Kolpinghaus

jeweils Montag, 14.30 Uhr

11. Sept.	Geburtstagsfeier für alle im August und September Geborenen.
18. Sept.	Wir besichtigen die Firma Vorarlberg-Milch in Gisingen.
25. Sept.	Gemeinsames Singen mit Otto und Reinold
2. Okt.	"Meine Blumen sollen im Frühling und Sommer wieder blühen. Wie überwintere ich sie richtig?" Wertvolle Tipps von Gärtnermeister Jörg Huschle.
9. Okt.	Das Modehaus Marchetti stellt uns die neue Herbst- und Wintermode vor.
16. Okt.	Zum Erntedank machen wir einen Ausflug nach Reichenau
23. Okt.	"Gesundheit kann man essen" - Tipps bei verschiedenen Erkrankungen wie Osteoporose, Gicht, Rheuma ... von der ernährungsmedizinischen Beraterin Claudia Brugger.
30. Okt.	Geburtstagsfeier mit Musik und Tanz
6. Nov.	Allerseelen-Messe in der Kapelle Mühlebach.
13. Nov.	Geburtstagsfeier für alle im November Geborenen.
20. Nov.	Mag. Rudolf Pfeiffer spricht zum Thema: "Wie stärke ich mein Immunsystem?"
27. Nov.	Ausflug nach Hohenweiler
4. Dez.	Der Nikolaus besucht unseren Treffpunkt

Pfarrheim Haselstauden

jeweils Dienstag, 14.30 Uhr

12. Sept.	Wir beginnen den Herbst mit Musik und Geburtstagsfeier für im August und September Geborene.
19. Sept.	Nachmittagsausflug ins Oberland.
26. Sept.	Diavortrag von Frau Ida Broger.
3. Okt.	Herbst-Modenschau mit Marchetti-Moden, musikalisch begleitet von Bruno Gmeiner.
10. Okt.	Vergnügter Nachmittag mit Musik und Geburtstagsfeier.
17. Okt.	Ausflug in den Bregenzerwald.
24. Okt.	Anlässlich des Festes Allerheiligen feiern wir mit Pfarrer Georg Willam eine Hl. Messe im Pfarrsaal.
7. Nov.	Martini-Fest, wer mag, kut im alta Häs.
14. Nov.	Frohe Stunden mit der Haselstauder "Bschütte Musik" und Gedichten von Hildegard Schwendinger, Geburtstagsfeier.
21. Nov.	Mit Musik, Tanz und guter Laune wollen wir diesen Nachmittag verbringen.
28. Nov.	Besuch in einem Café oder Restaurant in Dornbirn.
5. Dez.	Wir freuen uns auf St. Nikolaus und Knecht Ruprecht.

Auszug aus dem Herbstprogramm des Dornbirner Seniorenbundes

11.-15. September	Österreich-Reise ins geheimnisvolles Waldviertel (bereits ausgebucht)
Mittwoch, 20. September	Tageswanderung
Mittwoch, 27. September	Modenschau mit Marchetti-Moden
Mittwoch, 11. Oktober	Halbtagswanderung
Mittwoch, 18. Oktober	Wir binden Blumengestecke im Ritaroß
Mittwoch, 25. Oktober	Kulturfahrt nach Wangen mit Dr. Albert Bohle
Donnerstag, 2. November	Seelengedenken im Altersheim
Mittwoch, 8. November	Landhausbesichtigung in Bregenz
Mittwoch, 15. November	Landespreisjassen im Vereinshaus
Mittwoch, 22. November	Dr. Zoppel spricht über Gefäßerkrankungen
Mittwoch, 29. November	Artur Ploner zeigt im Vereinshaus wunderschöne Bilder von seiner letztjährigen "Bhutan-Reise"
Mittwoch, 13. Dezember	Adventfeier im Vereinshaus

Nähere Details können Sie jeweils dem Dornbirner Gemeindeblatt entnehmen.

Seniorentreffpunkte

Pfarrheim Rohrbach

jeweils Montag, 14.30 Uhr

11. Sept. Geburtstagsfeier für alle im August und September geborenen Senioren. Es spielt Herr Hubert Neyer mit Begleitung.
18. Sept. Halbtagesausflug nach Übersaxen.
25. Sept. Traditioneller Rohrbachspaziergang, diesmal ins Forach, im Clubheim Musik und Bewirtung.
2. Okt. Frau Stadtrat Dr. Sprickler-Falschlunger spricht zu uns zum Thema "Wie sinnvoll sind Grippeimpfungen für ältere Menschen und wie schützt man sich gegen Erkältungskrankheiten"
9. Okt. Erntedank- und Geburtstagsfeier für alle im Oktober geborenen Senioren. Für Stimmung sorgt Karlheinz Mark.
16. Okt. Tagesausflug ins Pitztal.
23. Okt. Diavortrag von Frau Ida Broger über die Lüneburger Heide und eine schöne Reise dorthin.
30. Okt. Vortrag über das Leben nach dem Tode. Es spricht Krankenhausseelsorger Peter Rädler, Rankweil.
13. Nov. Wir feiern Geburtstag für all unsere im November geborenen Senioren. Für Musik sorgt Bruno Gmeiner.
27. Nov. Herr Notar Klaus Winsauer spricht zu uns über Fragen im Zusammenhang von Erben und Vererben nach dem neuen Gesetz.
4. Dez. Nikolausfeier mit adventlichen Klängen.

Pflegeheim Hatlerdorf

jeweils Montag, 14.30 Uhr

11. Sept. Geburtstagsfeier für alle im August und September Geborenen.
18. Sept. Halbtagesausflug nach Brand.
25. Sept. Diavortrag über den Jakobsweg.
2. Okt. Marchetti-Moden stellt uns die neue Herbstkollektion vor.
9. Okt. Geburtstagsfeier für alle im Oktober Geborenen.
18. Okt. Tagesausflug nach Hitzingen.
23. Okt. Vortrag "Älter werden ohne Panik"
30. Okt. Diavortrag von Frau Broger.
6. Nov. Seelenmesse für unsere lieben Verstorbenen.
13. Nov. Wir feiern Geburtstag für alle im November Geborenen.
20. Nov. Vortrag von Dr. Schlosser.
27. Nov. Herr Wehinger führt durch das Altersheim.

Dornbirner Senioren auf der Seiser Alm

Dornbirner Messe

Dornbirn ist vom 2. bis 10. September Treffpunkt aller Senioren aus dem Dreiländereck

Verbringen Sie ein paar nette Stunden mit Ihren Freunden auf der kommenden Herbstmesse: Mit jeder Menge Information und Unterhaltung wartet speziell der Senioren-Treff am Donnerstag, 7. September, im Wirtschaftszelt auf.
Für Stimmung und gute Laune sorgen die Bregenzerwälder Dorfmusikanten. Sie laden zu Tanz und Gesang bis in die frühen Abendstunden. Wer einen "Jass" vorzieht, kommt ebenfalls auf seine Kosten. Zudem werden Jasskarten zum Mitnehmen verteilt.
Übrigens offeriert die Messegastronomie beim Senioren-Treff Kaffee und Kuchen um nur 10 Schilling. Außerdem wird täglich zwischen 9 und 11 Uhr zu Riebel und Kaffee geladen.

Stadtarchiv Dornbirn

Workshop

mit Ellen Maas: "Lebensbereiche - Erinnerungen in Photoalben"

Ort: Stadtarchiv Dornbirn, Marktplatz 11
Termin: 11.9.2000, 9-12,14-17 Uhr
Teilnahmegebühr: ATS 450,--
Anmeldung an Stadtarchiv Dornbirn,
Tel.: 05572/33077-4905, e-mail: stadtarchiv@dornbirn.at

Kursbeschreibung:
Zu einer Familie gehört einfach ein Photoalbum. Viele Bereiche des familiären Lebens, wie Angehörige der Familie, Freizeitgestaltung, Reisen, Familienfeste, Berufsleben usw. finden sich darin. Das Ziel des Workshops mit Ellen Maas ist die Herausarbeitung der Möglichkeiten, die Photoalben als historische Quelle bieten können.

Heimatkundliche Führung

Beidseits der Achbrücken

Das Stadtarchiv und das Seniorenreferat der Stadt Dornbirn laden zur sechsten heimatkundlichen Führung in diesem Jahr ein.

In der Vorarlberg-Karte von 1783 des Blasius Hueber aus dem tirolischen Oberperfuss ist an der Dornbirner Ach die Ansiedlung "Mühldorf" eingezeichnet. Wir wollen ergründen, was damit gemeint sein könnte und wandern nacheinander die alten Parzellen Hinterachmühle, Saubrach, Egeten, Schmelzhütten, Sägen und Vorderachmühle ab. Alles geschichtlich wesentlich erscheinende dieser Örtlichkeiten soll besprochen und, in den wenigen Fällen wo dies noch möglich ist, gezeigt werden. Leider muß man immer mehr sagen: "Da war einmal" statt "Da sieht man noch".

Zeit: Freitag, 6. Oktober - 14.00 Uhr
Treffpunkt: Gasthaus Danner

Sonderausstellung

Typische Mode - Modische Typen in zeitgenössischen Photographien und Zeichnungen 1890 - 1910

Am Dienstag, dem 27. Juni 2000 konnte im "Haus der Geschichte" am Marktplatz die diesjährige Sommerausstellung des Stadtarchivs und des Stadtmuseums von Stadträtin Dipl.-Vw. Andrea Kaufmann eröffnet werden. Die umfassende historische Fotoausstellung zeigt Menschen aus der Zeit um 1900 in ihrem typischen Erscheinungsbild anhand von Bildern aus dem Archiv Ellen Maas und des Dornbirner Stadtarchivs. Zeichnungen des bekannten Illustrators der Münchner Zeitschrift "Fliegende Blätter", Hermann Schlittgen (1859 - 1930), ergänzen die eher statischen Atelieraufnahmen durch schwungvolle Strichführung.

Die Ausstellung ist noch bis 17. September geöffnet.
Öffnungszeiten: Dienstag bis Sonntag 10-12, 14-17 Uhr

Backwaren in alle Welt

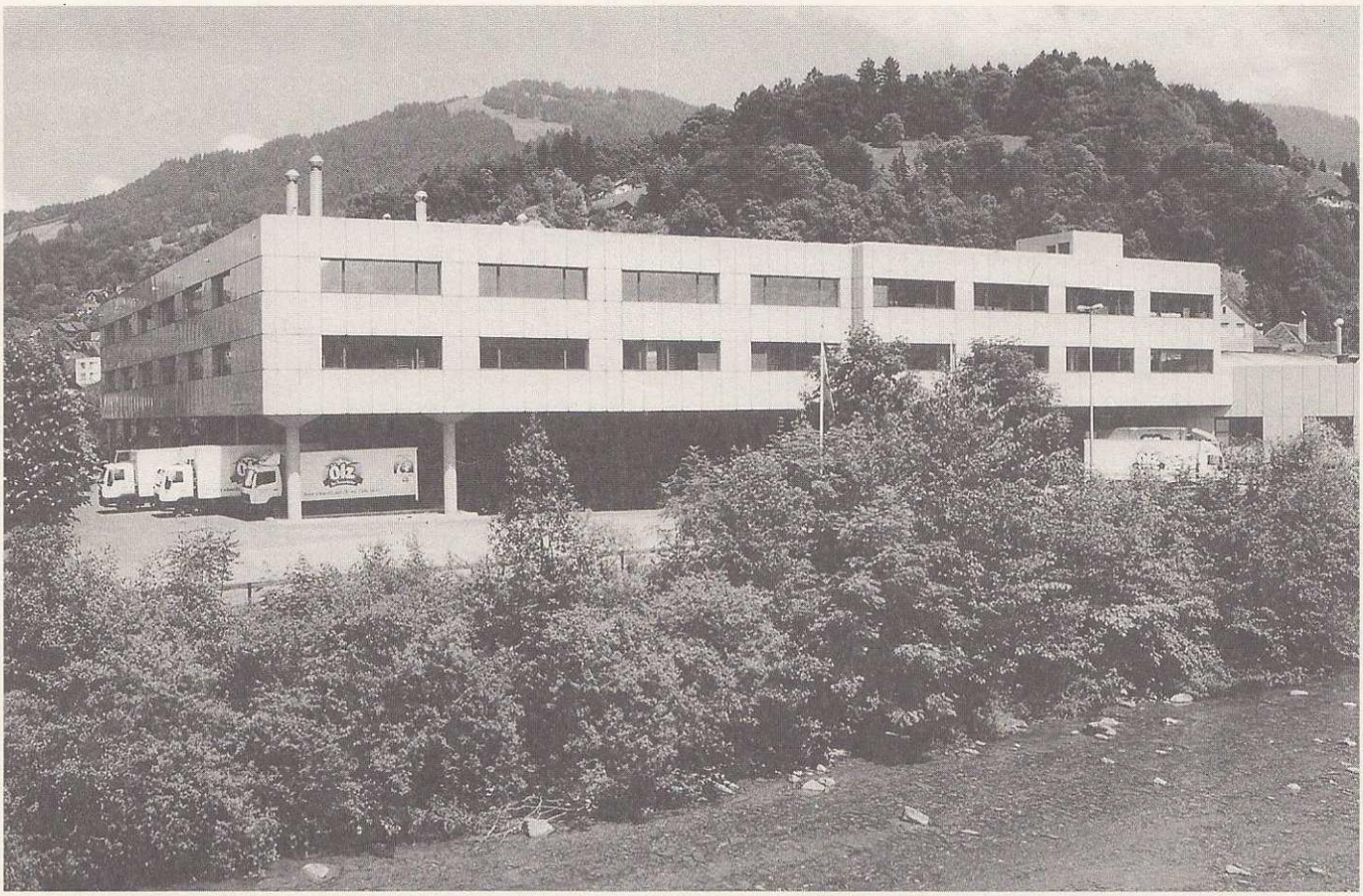
Meisterbäcker Ölz versorgt Millionen

Albert Bohle

Wenn die späten Nachtschwärmer nach Hause steuern, sind in einem Dutzend Dornbirner Bäckereien fleißige Hände an der Arbeit, damit das rösche Brötle beim Morgenkaffee auf dem Tisch liegt und die Wecken um 8.00 Uhr in den Regalen der Einkaufszentren auf die Kundschaft warten.

Zur erfahrensten Backkunst für den heiklen Geschmack, zu Kraft und Sorgfalt gehören auch geschäftliche Umsicht, Verlässlichkeit und Eile und nicht zuletzt ein enormer Einsatz von Technik und Kapital, damit wir zu unserem täglichen Brot kommen.

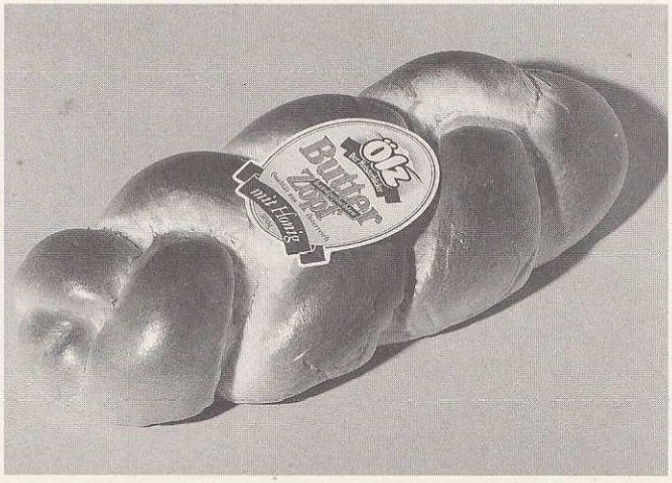
Für einen dieser Brotherren, für MEISTERBÄCK ÖLZ, fahren jeden Morgen 114 LKW durch halb Europa, um die 290.000 Packungen Backwaren, die seine Firma jeden Tag erzeugt, an die rund 5.000 Geschäftskunden in Österreich, in der Schweiz, in Italien und Deutschland zu verteilen. Viele von uns Senioren erinnern sich noch an den gewichtigen Rudl Ölz, der 1938 mit der Bäckerei an der Ecke Marktstraße - Annagasse begonnen hat. 1953 war es ihm gelungen, die alte Edel-Suppeneinlage "im Schmalz ussarbachene Spätzle" - oft "Hohzeböllo" / "Hochzeitsbollen" genannt - fettarm und haltbar zu machen und als "Ölz-Backerbsen" höchst erfolgreich auf den Markt zu bringen.
Zielstrebig baute er und bald sein Sohn seither die Firma aus: Immer neue Sorten von Backwaren - mittlerweile sind es an die siebzig - wurden erzeugt; 1956 wird der neue Standort in der Schmelzhütterstraße am Müllerbach errichtet, 1984 der Großbetrieb im Gelände der alten Herrburger & Rhombergfabrik Juchen in der Achmühle gebaut. Die Zahl der Mitarbeiter stieg von anfangs drei auf hundert (1980) auf jetzt rund 550, davon gut 300 in Vorarlberg. Der Kundenstock wurde in zäher Arbeit auf ganz Österreich und schließlich auf die Schweiz, Norditalien und Deutschland ausgeweitet (jetzt geht schon ein gutes Fünftel der Produkte ins Ausland).



Natürlich war dies nur durch den Einsatz modernster Erzeugungsstraßen, Konservierungstechnik und Vertriebsmethoden möglich. In einem so sehr auf Frische angewiesenen Lebensmittelbereich wie dem der Brot- und Backwaren spielen naturgemäß die strengste Hygiene und die überaus rasche Zustellung für die Kunden eine entscheidende Rolle. Mit hohem Aufwand hat daher die Firma eine dezentralisierte Vertriebsorganisation mit 22 Lagerstandorten aufgebaut, von denen aus die Kundschaft denkbar schnell beliefert werden kann.

Von großer Bedeutung für den Erfolg von "Meisterbäck Ölz" ist jedoch, dass die Firma bewusst auf solidem, festem Boden stehen wollte und will. Dazu gehört neben dem Festhalten am Dornbirner Betriebszentrum mit seinen eingeschulten und bewährten Mitarbeitern das Bekenntnis zur handwerklichen Tradition - wenn etwa Tausende von Zöpfen jeden Tag immer noch von Hand geflochten werden. Wichtiger noch ist, dass Ölz gezielt für den Bedarf der Kleinen Leute und nicht für die exquisiten Gaumenlüste der Gourmets produziert. Wer Feingebäck für den Großmarkt liefert, kann ja die Verbraucher schwerlich auf die Dauer durch Werbung oder durch Modeangebote überlisten. Denn niemand kauft zum zweiten Male ein Naschgebäck, das ihm nicht geschmeckt hat.

Als Dornbirner darf man daher dem Erfolg von Meisterbäck Ölz großen Respekt entgegenbringen und hoffen, dass er weiterhin tagtäglich weit über die Grenzen unserer Heimat zu den Gaumenfreuden so vieler Leute beitragen kann.



✗ **Es gibt nicht immer freie Heimplätze.**

Während im Pflegebereich in der Regel kurzfristig Heimplätze zur Verfügung stehen, muss im Altersheimbereich mit Wartezeiten von mehreren Monaten gerechnet werden.

✗ **Sehr oft verlieren alte Menschen durch die Heimaufnahme ihre finanzielle Unabhängigkeit und werden zu Sozialhilfeempfängern.**

Sofern jemand auf Mittel der Sozialhilfe angewiesen ist, muss die Notwendigkeit eines Umzugs entsprechend begründet werden, z.B. genügen drohende Isolation oder das Bedürfnis nach Sicherheit dafür nicht. Wenn keine entsprechende Pflegebedürftigkeit nachgewiesen werden kann, wird die Sozialhilfe zur Deckung der Heimkosten nicht bewilligt. Einigermaßen rüstige Menschen wie z.B. Frau K. haben also nur dann die Möglichkeit, ins Heim zu ziehen, wenn sie in der Lage sind, die Heimkosten selbst zu bezahlen.

Ob alt oder jung, pflegebedürftig kann jeder werden. Es empfiehlt sich daher, sich rechtzeitig mit diesem Gedanken und den Betreuungsmöglichkeiten auseinander zu setzen und das Gespräch mit Angehörigen und Institutionen zu suchen.

Schnappschuss vom Sommerfest im Altersheim

Türggosuppo

Werner Matt

In Notzeiten wird oft auf alte Rezepte zurückgegriffen. Diese traditionellen Speisen können mit den selbst angebauten Produkten zubereitet werden und "stopfen" - sie machen satt.

Diese Gerichte werden auch in einem der bekanntesten Dornbirner Lieder erwähnt:"*...Kaffee und Riebel, Türggosuppo, jo däs ischt halt an Schleack. Däs git rot Baggo, Kraft und Schneid, do blibt ma zäch und gsund...*"[1]

Frau Hedwig Stoß[2] erinnert sich, dass es während und nach dem Zweiter Weltkrieg in ihrer Familie zum Frühstück täglich "Türggosuppo" gab: Es handelt sich dabei um eine Einbrennsuppe. Man gab Fett in eine eiserne Pfanne und dazu weißes Maismehl und ein bisschen Weizenmehl. Das Ganze wurde angebrannt bis es leicht bräunlich war und dann mit kaltem Wasser abgelöscht. Die so entstandene Suppe wurde dann lange eingekocht. Die fertige Suppe war oft so dick, dass der Löffel "fest stecken geblieben ist". Die Suppe war so kräftig, dass man bis Mittag keinen Hunger mehr hatte.
Frau Stoß erinnert sich noch, dass ihr Vater immer noch Käse darauf gerieben hat. Sonn- und Werktags gab es in der Früh diese "Türggosuppo", aber keinen Kaffee. Kaffee gab es erst am Abend. Die Familie Stoß hatte einen Maisacker im Porst. Nur das Fett war ein Problem, das musste man manchmal "strecken".

1 *Doarobiorar Jungfora, Text: Gebhard Fußenegger, Melodie: Prof. Franz Offermanns.*

2 *Das Interview wurde von Mag. Gerti Furrer geführt*

Unser Mundartlexikon

Wir bedanken uns herzlich für die rege Beteiligung bei der Suche von Erklärungen unserer zur Diskussion gestellten Mundartwörter *"schwämmo"* und *"schürsola"*.

Eine kleine Auswahl von Zuschriften dürfen wir diesmal wieder veröffentlichen:

Anna Fussenegger vom Häfenberg schreibt uns

"schürsola":
Rinde von gefällten Stämmen und dicken Ästen entfernen. Früher wurden auf dem Schniedesel Sprossen für Heinzen (Hounzo) hergestellt.

"schwämmo":
Wäsche am fließenden, kalten Wasser, am Brunnen waschen (heraus schlagen)
Weideplätze auf Alpen und Heimweiden, deren Wege, Brunnen und Wasserläufe vom Unrat säubern. (Steine, Dorngestrüpp, überflüssige Sträucher (Böschen) entfernen. Auf der Alpe nannte man jenen auch Schwemmer.

Eine kleine Geschichte lieferte uns einer, der unerkannt bleiben wollte. Schade, wir hätten gerne seinen Namen genannt. Er schreibt uns zum Wort ***"schürsola"*** *folgendes:*

Erinnerung!
"Nach dem Ersten Weltkrieg wurden die ersten zwei evtl. drei Blöcke einer Rottanne für Gerbungszwecke zur Leder- und Fellerzeugung auf 1m Länge mit kurzem, flachem Holzstipper geschält. Diese eingerollten Rindenstücke wurden nach Trocknung von den

Unsere Leser schreiben...

Sehr geehrte Herren und Damen der Verwaltung des Blattes "Stubat"!

Was für eine Überraschung ich hatte als ich Ihre Post mit der Senioren-Zeitung Stubat erhielt, das ist eine erfreute Bescherung für mich. Habe von Frau Lisi Schertler erfahren, dass sie bei ihnen war und diesen Wunsch erörtert hat.
Bin eine alte Dornbirnerin und freue mich sehr über meine Heimatstadt zu hören und zu erfahren was sich tut. Wohl habe ich bis zutage aufrecht erhalten jedes Jahr zumindest einmal nach Dornbirn zu kommen mein Heimweh abzustreifen und obwohl ich schon bei meinem nächsten Geburtstag 80 bin, hoffe ich doch, dass es mir möglich ist, dies noch öfters zu wiederholen. Ich freue mich immer wieder Dornbirn zu sehen.
Mit freundlichen Grüßen
Alma Stevens-Oberholzer, Liverpool

Liebes Stubat-Team,

ich freue mich jedes Mal wenn eine neue Ausgabe von Stubat einlangt und ich bedanke mich herzlich für die Mühe, die Sie sich machen, um diese Zeitung interessant zu gestalten.
Mein Bruder lebt berufsbedingt seit Jahrzehnten in Deutschland. Bei einem seiner Besuche gefiel ihm Stubat so gut, dass ich sie seither an ihn schicke. Er spricht übrigens unseren Dialekt "fehlerfrei" und auch er freut sich über Berichte in der Stubat, welche sich mit Dornbirner Mundart befassen.

Mit freundlichen Grüßen
Charlotte Rusch

Sehr geehrtes Stubat-Team,

nachdem ich anlässlich eines kürzlichen Aufenthaltes in meiner Heimatstadt Dornbirn ihre

Gerbereien Hopfner (heute Schuhgeschäft) und Rohstoff (Dr.-A.-Schneider-Straße) dringend benötigt. Der Erlös dieser Arbeit durfte nicht für Schleckereien, sondern zum Kauf neuer Lederschuhe gespart werden. Denn ich hatte noch hohe Schuhe mit Holzböden. Im Sommer ging ich bei Wind und Regen barfuß zur Schule. Das Laufen mit Holzbodenschuhen war beschwerlich und im Winter hab ich gegen Kälte die Füße mit Zeitungspapier eingewickelt."

Wir freuen uns außerordentlich, dass uns Dr. Eugen Gabriel jedesmal die gesuchten Wörter sozusagen sprachwissenschaftlich erklärt. Vielen herzlichen Dank.

Hier seine Erklärungen:

"schwämmo":
müsste eigentlich "schwenden" lauten, in der Mundart wegen des vorausgehenden -w- ist das -nd- zu -mm- vereinfacht worden (Aussprachеerleichterung). "Schwenden" ist ein sogenanntes Faktivium zum Zeitwort schwinden, schwenden heißt eigentlich "(etwas) schwinden machen", z.B. auch tränken "(ein Kalb) trinken machen" oder schwemmen "(Wäsche) schwimmen machen". Im Hochdeutschen kennt man das Wort noch in der Zusammensetzung "verschwenden", d.h. etwas verschwinden machen. Mit Schwämmo bezeichneten vor allem die Älpler das Entfernen von Gebüsch, Farn etc. auf der Alpe, um die Weideflächen zu erhalten, ursprünglich ist "schwämmo" das Roden von Bäumen durch Entfernen der Rinde, sodass diese abstarben, so noch erhalten in den Flurnamen "Schwende", "Gschwend".

"schürsola"
ist ein Ausdruck speziell der Dornbirner Holzarbeiter, es ist sonst in Vorarlberg nirgends gebräuchlich. Man bezeichnet damit das Entfernen der Rinde von gefällten Baumstämmen, wenn sie nicht im Saft sind und man dies mit der Axt oder dem "Schürselar", einem axtartigen Instrument, tun musste, im Gegensatz zum Schinden, d.i. das Entfernen der Rinde, wenn die Bäume im Saft sind. Die Herkunft des Wortes ist unklar, am ehesten eine Erweiterung des Verbs mittelhochdeutsch schüüren "reinigen, fegen".

"Stubat" entdeckte, bat ich Sie um Zusendung der auch für mich kostbaren Ausgaben. Mit Freude erhielt ich von Ihnen bereits vier Exemplare. Ich bin, seit 41 Jahren in Leverkusen, Deutschland, glücklich verheiratet, mit meinem ganzen Herzen eine Vorarlbergerin geblieben und besonders verbunden mit meinem geliebten Dornbirn.
Im voraus herzlichen Dank für Ihre weitere Mühe und freundliche Grüße.

Hildegard Rumpf,
geb. Feurstein

Liebe Redaktion von "Stubat"!

Ich möchte Ihnen für Ihre schöne Zeitung "Stubat" die sie mir immer senden, meinen herzlichen Dank aussprechen.
Ihre Maria Kraxner, die schon 59 Jahre in Tirol lebt und Dornbirn nie vergessen wird.

Diesmal stellen wir die Mundartwörter

"Toagaff" und **"Bosniak"**

zur Diskussion. Wenn Sie uns diese Wörter erklären könnten, vielleicht auch mit kleinen Begebenheiten, an die Sie sich noch erinnern, würden wir uns sehr freuen.
Einsendungen bitte bis 30.Oktober an:

Amt der Stadt Dornbirn, "Stubat"
Rathausplatz 2, 6850 Dornbirn

Dornbirner Strassennamen

Albert Bohle

Achmühle:
Vordere Achmühle: Schillerstraße bis zur Achmühlerbrücke
Hintere Achmühle: Hatlerstraße bis zum Bürgler Wald

Am Müllerbach:
südliche Seitenstraße der Sandgasse, parallel zur Kanalgasse;
Müllerbach: zwischen der Enz und dem Rohrbach

Eulental/"Im Mühletal":
Im Stampf, zwischen Weppach und Romberg

Mühlegasse:
zwischen der Haselstauderstraße und dem Tieftobel

Mühlebacherstraße:
zwischen dem Unteren Kirchweg und dem oberen Rand von Mühlebach

Müllerstraße:
zwischen der unteren Bödelestraße und Steinebach

Sägerstraße:
zwischen der Sebastianstraße und der äußeren Marktstraße

Steinmühlenweg:
zwischen Pfeller, Bachgasse und dem Frauenfeld

Nicht weniger als zehn Dornbirner Straßennamen erinnern an die vielen Korn-, Säge-, Knochen-, Steinmühlen und an die ähnlichen Rindenstampfen. Sie haben ebenso wie die Schmitten bis weit in das 20. Jahrhundert herauf die Wasserbringung und das Gefälle der Ache und der Bergbäche genutzt. Schon 1318 wird Mühlebach beim Verkauf der Sigberger Besitzungen an die Emser genannt, 1384 erwähnt eine Urkunde die Achmühle - wohl in der Mühlebünt gelegen -, auch sie in Emsischem Besitz und wohl schon lange vorher in Betrieb. Die meisten Mühlenräder waren bei uns "oberschlächtig", d.h. das im Jahresverlauf sehr unterschiedlich ergiebige Wasser wurde in schmale Gerinne gefasst und von oben auf das Antriebsrad gelenkt.

Da Bau und Betrieb der Mühlen viel Sachverstand und beträchtliches Kapital erforderten, waren sie im Besitz vermögender Familien. Die sicherten sich die begehrten Wasserrechte und förderten den technischen Fortschritt ihrer Werke.

Um die Mühlen nicht durch das unvermeidliche Holzflößen in der Ache zu gefährden und um die Wasserkraft voll auszunutzen, wurde zwischen dem 14. und dem 19. Jahrhundert der Müllerbach immer weiter ausgebaut, so dass schließlich bis zu den J. Gg. Ulmerschen, später Rhombergschen Fabriken im Rohrbach über vierzig Triebwerke die für das Dornbirner Handwerk und die beginnende Industrie unentbehrliche Energie lieferten. Ähnlich drehten sich am Tobel-, Küfer-, Bachmähdlebach, am Gechel- und am Steinebach, am Weppach im (M-)Ülotal, am unteren Fischbach in der Riedmühle (etwa in der Gegend des jüngst abgebrochenen "Langen Troges"), am Haselstauder- und am Stieglbach die Räder; sie halfen so die Mehlbüntel zu füllen, bei entsprechender technischer Verschiebung Bretter und Balken zu sägen, Wetzsteine zu schleifen, die Blasbälge und Eisenhämmer der Schmitten zu bedienen oder die Eichelrinde für den Gerberbedarf zu zerstampfen.

Am Müllerbach ➡

Rätsel

Wir haben Sie in der vergangenen Ausgabe der Stubat nach dem dritten Baum aus einem Merkreim gefragt. Die Lösung war nicht besonders schwer:

Von den Eichen sollst du weichen,
von den Fichten sollst du flüchten,
*doch die **Buchen** sollst du suchen.*

Ein wichtiger Hinweis: Bei Gewitter sollte man sich generell nicht unter einen Baum stellen. Der Blitz sucht sich immer die höchste oder geeignetste Stelle zur Entladung. Ob es sich nun um eine Eiche, eine Fichte oder eine Buche handelt, ist dem Blitz ziemlich egal.

Aus den vielen Einsendungen wurden folgende 3 Gewinner gezogen:

1. Preis: **Margarethe Thaler,** Gehr 1, Dornbirn
2. Preis: **Paula Bohle,** Stiglingen 3/5, Dornbirn
3. Preis: **Daniela Bösch,** Boden 5, Dornbirn

Wir gratulieren den Gewinnern! Die Buchpreise werden in den nächsten Tagen verschickt.

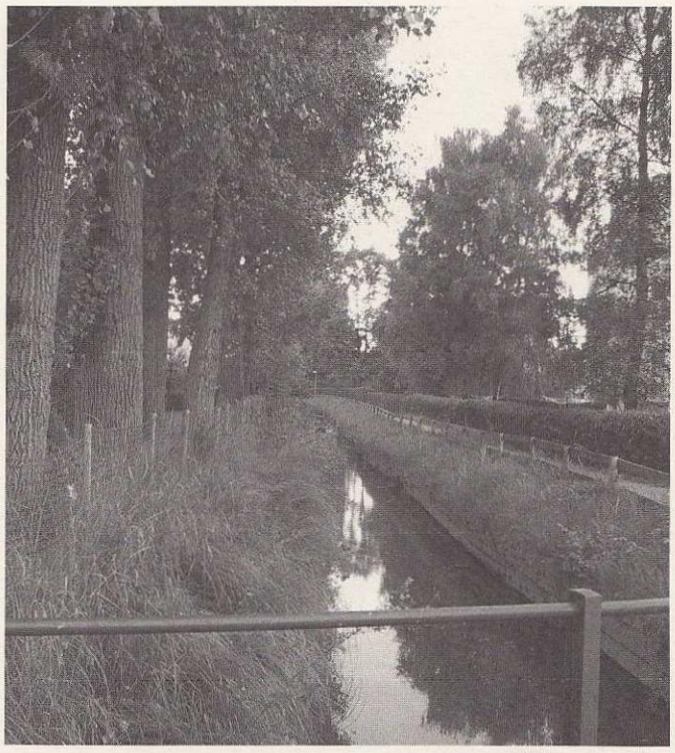
Neue Rätselfrage

Die neue Rätselfrage hat es in sich. Die richtige Antwort liegt sowohl in Dornbirn, kann aber auch auf der Landkarte gefunden werden. Die "alto Doarobiorar" wissen, was gemeint ist.

Wieviel Kilometer sind es vom Dornbirner Bahnhof bis nach Bosnien?

Wir freuen uns über Ihre Einsendung. Geben Sie die richtige Lösung bis spätestens 30. Oktober beim Rathaus ab. Die Gewinner werden mit einer Ziehung ermittelt.

Amt der Stadt Dornbirn
Stubat
Rathausplatz 2, 6850 Dornbirn



Andenken

A so a Schachtl voll mit Plundr,
ist für mii aluo a ganz klänn-s Wundr.

A Bildle, a Krüzle, a uralte Uhr,
a Deele an-ar goldfarbigo Schnur,
a paar alte Foto, a kläle alts Gealt,
a etle Briofmarka us allr Wealt,
a Rosokranz, vom Götte a Gschenk,
und dänn a paar Briofle wone zruck denk.
A Hoornodl a kläle vrbogo
a paar Locka vo üsora Gobo
an alta vrbückta Scheall-Undr,
für jedo andoro halt luttr Plundr.

Dio Sacha hio-ne nio furtwerfo wello
was künnt das Schächtele do alls vrzello?
Do werond, ob ma will odr nid,
Erinnerunga wach us früohoror Zitt,
nooch-dänkle wird ma und kutt is Sionna
und alls weago deam Züg i deam
Schächtele dionna.

von Hans Böhler, Dornbirn

Was geschah...

Vor 75 Jahren

Zum ersten Mal wird an der Bundeslehranstalt für Stickerei eine Klasse gegründet, um die der Schulpflicht entwachsenen Mädchen in den Techniken des Maschinen- und Handstickens in ihrer Freizeit auszubilden.

Vor 50 Jahren

Auf die Gefahr hin, den Betrieb nach dem Krieg wegen zu geringer Schülerzahl nicht wieder aufnehmen zu können, ruft die Textilschule Dornbirn Jugendliche auf, sich möglichst zahlreich zu melden.

Der Stadtrat steht vor der schweren Entscheidung, die Trasse für die neue Hauptstrasse festzulegen. Der Bregenzer Architekt Kurt Klaudy arbeitete 1948/49 einen Plan aus, der sich mit dem heutigen weitgehend deckt. Schon damals musste über Baubewilligungen, die in die geplante Trasse der Straßentrasse fielen und über die Zweiteilung der Brauerei Mohren diskutiert werden.

Am 25. Juli konnte in Dornbirn die Gründungsversammlung der "Dornbirner Seilbahn Ges. m. b. H." vollzogen werden, nachdem die Vorarbeiten für den Bau eines Schleppliftes von Dornbirn auf die Schuttanne, der dann nicht zustande kam, abgeschlossen waren.

Vor 25 Jahren

Eröffnung des neuen Geländes der "Dornbirner Messe" bei der Autobahnausfahrt "Dornbirn-Süd".

Im Stadion Birkenwiese fanden die Einzel- und Mannschafts-Europameisterschaften der Junioren-Springreiter statt.

Die Dornbirner Pfadfinder legten am 6. September den Grundstein für ein eigenes Pfadfinderheim, das sie vorwiegend durch Eigenleistungen finanzierten. Das Ziel war, die Möglichkeit für eine zentrale Platzierung von geeigneten Räumen für Zusammenkünfte, die vorher oft in Kellerräumen durchgeführt werden mussten, zu schaffen.

Aus dem Gemeindeblatt vor 50 Jahren

Jahrgang 1924

Alle Jahrgängerinnen und Jahrgänger treffen sich am Sonntag, 24. September, um ¾9 Uhr, vor der Kirche in Hatlerdorf zur Kreuzsteckung für unseren gefallenen Kameraden Anton Huber.

Der Ausschuß.

5209

Empfangsgeräte
alle Marken
5087/3 alle Typen
Teilzahlungen
RADIO Gruber
Ing. F. Gruber
Dr. Waibelstr. 1

Touristenverein
«Die Naturfreunde»
Ortsgruppe Dornbirn

Am 24. September feiern die «Naturfreunde» unseres Landes den Intern. «Naturfreunde»-Tag auf der Wintersporthütte «Weiße Fluh». Beginn der Feier 11 Uhr vormittags unter freundlicher Mitwirkung des Arbeitermännerchors. Die Festrede hält Obmann Ferd. Hilbe. Auf diesem Wege laden wir alle Naturfreunde und Gesinnungsfreunde ein, an dieser Feier teilzunehmen. Gemeinsamer Abmarsch von der «Krone», Oberdorf, am Sonntag um 6.30 Uhr. Die Vereinsleitung.