

Stubat

Mit und für Senioren gestaltete Zeitung der Stadt Dornbirn
Dezember 2011 / Nr. 69



Weihnachten 1959

Ernährung - Kochen - Backen

Stubat

Liebe Leserinnen und Leser!

Der Advent war früher wohl eher eine beschauliche Zeit. Die Arbeiten im Feld waren getan und der Winter machte manche Arbeiten im Freien unmöglich. Die Kälte lockte die Menschen an den Ofen und in die Küche - die beste Zeit für die Weihnachtsbäckerei. Vor allem die Kinder genossen es, der Mutter oder Großmutter beim Backen zu helfen. Es war warm, es gab etwas Spannendes zu tun und manchmal fiel auch etwas vom süßen Teig aus der Schüssel für die Kleinen ab. Auch wenn man heute vielerlei Bäckereien in den Geschäften kaufen kann, hat das Backen hausgemachter „Krömler“ immer noch Tradition. Der bereits sprichwörtliche Weihnachtsstress lässt dafür zwar immer weniger Zeit, dennoch gibt es wieder mehr Familien, welche diese Tradition aufleben lassen oder pflegen. Backmischungen und Backutensilien werden in Prospekten und in der Fernsehwerbung angepriesen. Das Angebot ist vielfältig und lässt kaum Wünsche offen.

Die Stubat möchte Sie, liebe Leserinnen und Leser dabei unterstützen. Sie finden in dieser Ausgabe der Dornbirner Seniorenzeitschrift ein kleines Rezeptheft beigelegt, das Helga Platzgummer aus den beliebten Rezepten von Anna Wehinger, der ehemaligen Leiterin der Koch- und Haushaltungsschule zusammengestellt hat.

Anna Wehinger war die Verfasserin von insgesamt acht Auflagen ihres berühmten Kochbuchs - von 1891 bis 1924. Als Erleichterung für die Frauen und Mädchen brachte sie 1891 das erste Kochbuch mit „181 Kochrezepten“ heraus. Mehr als 1500 Kursteilnehmerinnen in 82 mehrwöchigen Tages- und 70 Abendkursen wurden von Frau Wehinger im Laufe von 25 Jahren unterrichtet. Die Teilnehmerinnen lernten neben Haushaltungskunde das Kochen für den gewöhnlichen und auch für den besseren Mittagstisch. Die Mahlzeiten waren teilweise durchaus üppig an Eiern, Zucker und Butter, wie z.B. bei der Dobistorte mit insgesamt 18 Eiern, wurde nicht gespart. Einige der Frauen und Mädchen konnten in Gasthäusern und Hotels ihre Kenntnisse aus dem Kurs umsetzen. Die Rezepte sollen Sie animieren, in den kommenden Tagen und Wochen gemeinsam

mit der Familie das eine oder andere „Krömler“ zu backen. Vielleicht laden Sie Ihre Enkel zu einem gemütlichen Backnachmittag ein.

Die aktuelle Ausgabe der Stubat beschäftigt sich auf den folgenden Seiten mit dem Thema Kochen und Backen. Das war freilich früher anders als heute, wo in unserer Wohlstandsgesellschaft schon mehr Nahrungsmittel in den Müll wandern, als gegessen werden und gleichzeitig fast mehr über Diäten berichtet wird, als über gesunde Ernährung. Ich bin überzeugt, dass Ihnen das eine oder andere Erlebnis, das unsere Autoren beschreiben, bekannt vorkommen wird.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Lesen der neuen Stubat und noch mehr Vergnügen, beim Backen.

Ralf Hämmerle

Impressum

Medieninhaber, Verleger und Herausgeber:

Amt der Stadt Dornbirn, Rathausplatz 2, 6850 Dornbirn.

Redaktion: Dr. Albert Bohle, MMag. Elisabeth Fink-Schneider,

Helmut Fußenegger, Mag. Ralf Hämmerle, Dr. Helmut Lecher,

Mag. Werner Matt, Alexandra Pinter, Helga Platzgummer,

Mag. Annemarie Spirk.

Sekretariat: Cornelia Fallmann, Nicole Prast (05572 / 306-3302)

Fotos: Franz Beer, Dr. Albert Bohle, Kurt Gmeiner, Klaus Mangeng,

Irma Nachbaur, Gusti Oberholzer, Anton Oprießnig, Karl Rick, Kurt

Spiegel, Markus Stadelmann, Stadtarchiv Dornbirn, Eva Thurnher,

Irmgard Wehinger, Anna Wirth.

Zuschriften an: Amt der Stadt Dornbirn, STUBAT,

Rathausplatz 2, 6850 Dornbirn.

Die Stubat gibt es auch im Internet unter <http://dornbirn.at>

Dornbirner „Süosslarschnitz“

Ernährung in historischer Zeit

Werner Matt

Ein beliebtes Sprichwort sagt „Der Mensch ist, was er isst“. So pflanzten die Dornbirnerinnen und Dornbirner ihren Vesen (Dinkel, Spelz) und Hafer, wie Markus Stadelmann so treffend berichtet, ganz einfach deshalb an, weil er in unserem feuchten Klima am besten wuchs.

Dornbirn ist eine alemannische Siedlung, entsprechend war auch die Art und Weise der Nahrungsmittelproduktion. Es handelte sich um eine Allmend-Wirtschaft. Mit der Einführung der Dreifelderwirtschaft verbesserten sich die Erträge wesentlich. Die Bauern bewirtschafteten Felder, Wiesen und Wälder gemeinschaftlich. Die Bauern, die einzelne Streifen in diesen großen Feldern zur Bewirtschaftung erhielten, mussten sich an den Rhythmus des Fruchtwechsels halten. Damals wurden neben Brot noch verschiedene Musformen wie Hirsebrei oder Habermus gegessen, die aber bereits im 19. Jahrhundert selten geworden waren. Das große Wachstum der Bevölkerung führte nicht nur zu immer mehr Äckern außerhalb dieser alten Felder, sondern beendete auch langsam den Flurzwang. Um 1680 finden wir die ersten Nachrichten über Maisanbau in Dornbirn, damals noch „Türckhisch Korn“, nach der Herkunft des Saatgutes, genannt. Um diese Zeit sorgte

auch eine Hungersnot in Dornbirn für eine Vergrößerung der Anbauflächen für Getreide und die Aufhebung der allgemeinen Viehweide. Das alte System war damit nun zu Ende, jeder konnte mit seinem Grund und Boden tun, was er wollte. Rund vierzig Jahre später kam dann die Kartoffel nach Vorarlberg.

Gemüse, das hieß Kraut (Weißkohl), Bohnen und Erbsen, wurde in den Hausgärten gezogen und in den Hausbündten standen die wichtigen Obstbäume. Neben dem Anbau von Feldfrüchten war die Viehwirtschaft ein wichtiger Lieferant von Fleisch und vor allem Milch sowie Käse. Dornbirn verfügte über ein riesiges Hinterland mit einer Vielzahl an Alpen. In den Eichenwäldern im Tal wurden die Schweine gemästet.

Beinahe vergessen wird heute die Bedeutung des Weinbaus. Weinreben wuchsen im Oberdorf sowie auf Knie, Klotzen, Böngern, Häfenberg, Fallenberg, Knie und Bürgle, weiters in Kehlen, Gechelbach, bei der Achmühle, unter der Halde und auf dem Bockacker. Der Anbau erreichte im ausgehenden Mittelalter einen Höhepunkt, um 1600 erfolgte durch eine Klimaverschlechterung ein bedeutender Rückgang. 1880 wurden hier nur noch auf 5,16 Hektar Wein angebaut.



Karl Anton Fussenegger und Maria, geb. Peter

Tüggobrättscha, Im Winkel 5 - 1940-er Jahre

Stubat

Gleichzeitig mit dem Niedergang des Weins stieg die Bedeutung der Obstbäume, denen die Dornbirner auch ihren Übernamen „Süoßlarschnitz“ verdanken. Manfred Tschalkner hat die namensgebende Apfelsorte in den Gerichtsbüchern im 18. Jahrhundert als „süesler bom“ oder „süesler öpfel bohm“ gefunden. Aber so richtig an Bedeutung gewann der Obstbau erst in der Mitte des 19. Jahrhunderts. Damals wurden viele alte Weingärten in Obstgärten umgewandelt und neue Obstsorten eingeführt. Die Birnbäume übertrafen die Apfelbäume bei weitem. Die Früchte wurden als „Schnitz“ gedörrt oder zu Schnaps gebrannt. In den Wirtschaften war Most eines der billigsten und beliebtesten Getränke. 1877 kostete im Vereinshaus 1/2 Liter Most vier Kreuzer, der billigste Wein, „rother Tirolerwein“, zwölf Kreuzer pro Viertel. 1936 finden wir in ganz Dornbirn fünfzehn Mostereien.

Der schon beschriebene Mais ersetzte beim Riebel den Hafer, statt „Haberriebel“ gab es nun Maisriebel. Nur in den Berggebieten hielt sich der Haferriebel und wurde oft erst im frühen 20. Jahrhundert durch Bratkartoffeln ersetzt. Meist wurde der „Stopfer“, wie der Riebel auch genannt wurde, zum Frühstück oder Abendessen genossen. In ärmeren Haushalten gab es am Abend statt Riebel oft Brenn- oder Milchsuppe. Zur Jause, „z'Nüne“ oder „z'Viere“, gab es fast ausnahmslos Brot und Käse sowie Most. Speck oder Selchfleisch gab es nur bei besonders schwerer Arbeit, etwa beim Heuen.

Bei den Suppen dominierten sättigende Varianten, wie Gersten- oder Brennsuppe. Selchfleisch oder auch Dörrobst wurde vor allem der Gerstensuppe beigemischt. Fleisch kam in der ärmeren Küche eigentlich nur dann auf den Tisch, wenn frisch geschlachtet wurde. Als Blut- und Leber-



Konsum-Gebäude in der Bahnhofstraße - 1920

würste wurden jene Teile verwertet, die sich nicht selchen, räuchern oder einschmalzen ließen. Bei den fleischlosen Gerichten sind vor allem die Käsknöpfe zu nennen sowie gesottene Kartoffeln mit Käse. Süß ausgerichtet war die „Krazat“, eine Schmarrenform.

Nachbarschaft hieß früher auch, dass man sich nicht nur bei den sogenannten „Wurstmählern“ gegenseitig zum Verzehr der frischen Würste nach der Schlachtung eines Schweines einlud, sondern auch gegenseitige Hilfe leistete. Bei den Nahrungsmitteln war dies die „Grumporgrabet“, das Ausgraben der Kartoffeln, und die „Brätschat“, das Abreißen und Binden der Kolbenblätter des Mais. Beides erfolgte meist in größerer Gemeinschaft mit gegenseitiger Unterhaltung durch Gesang, Witze und Erzählungen. Am Ende wurde mit einem gemeinsamen Schmaus gefeiert.

Aber Dornbirn war seit mehreren hundert Jahren auch immer abhängig von Lebensmitteleinfuhren, vor allem in Form von Getreide aus Schwaben oder später aus Ungarn. Bezahlt wurde mit dem Holzreichtum der Gemeinde, mit der Arbeitskraft seiner Bewohner durch Saisonwanderung (Maurer oder Krautschneider) und dann durch das Herstellen von Textilien. Seit dem 18. Jahrhundert wurden Lebensmittel aus aller Welt in sogenannten Kolonialwarenhandlungen verkauft.

Als Anfang des zwanzigsten Jahrhunderts der „Konsum“ im ehemaligen Hotel Rhomberg an der Bahnhofstraße eröffnete, war diese Entwicklung - eine Art Globalisierung - bereits Allgemeingut geworden.



Männer beim Pflügen - 1910

An Guota!

Albert Bohle

„A Brennsuppo und an ghöriga Ranggo Brot dri brockat“ (Brennsuppe und ein ordentliches Stück Brot eingebrockt), „a Törggosuppo - dick, dass der Löffol dionn stoht“ (dicke Brennsuppe aus Maismehl) - das war vor 100 und mehr Jahren ein normales Morgenessen.

Wenn die herbstliche Erntezeit und die üppi-ge „Schlachtat“ (die Zeit des Schlachtens) vorbei war, wurden die Mahlzeiten wieder einfach: Mittags gab es „mengmol gsottne Grumpora“ (manchmal Pellkartoffeln), „Krut und Räba, dezuo a Stückle Dioges (Kraut und Rüben, vielleicht mit einem Stück Geselchten), „a Griobmuos mit nar kläno Lacho Buttor i der Miotte“ (Grießmus mit etwas geschmolzener Butter in der Mitte), vielleicht auch bloß „a Habor- oder a Pappelemuos“ oder gar einmal „a schmalzigs, fuohrigs Schelmle- oder Schwozarmuos“ (Hafer- oder Mehlmus, mitunter gar ein fettes Rahmmus). Die süße, braune „Rummat“, den Rückstand an der Pfanne, bekamen meist die Kinder.

Beliebt war eine kräftige (Fasten)-Gerstensuppe mit vielen Bohnen, mit oder ohne „nam Bacho Speack“ - das waren alltägliche Speisen.

Zur Abwechslung gab es „amend truckne Äbsa“

(etwa ein Eintopfgericht aus Dörrbirnen und Bohnen); die beliebten „Hafolöab mit Suurkrut und anam Trum deerots Ragges“ (Maisknödel mit Sauerkraut und einem Stück luftgetrocknetem Rossfleisch); am Freitag gewiss oft Kässpätzle; am Samstag oder Sonntag nach Möglichkeit „eappas Gsottos odr Brotos“ (etwas Gesottenes oder Gebratenes). Abends ging man dann nach dem Verzehr einer rechten Ladung Ribel oder „Brotara“ (Bratkartoffel) und einem Jass ziemlich bald schlafen.

Manchen alten Leserinnen und Lesern läuft bei der Erinnerung an solche sicher sehr unvollständig aufgezählten Namen der alten Hausmannskunst wohl das Wasser im Mund zusammen.

Die „gewöhnlichen Leute“ waren froh, wenn eine Pfanne oder Schüssel voll mit diesen einfachen Gerichten auf dem Tisch stand. Die Mutter musterte in der Zeit der langen, dunklen Nächte sicher oft haushälterisch die Vorräte in der Mehltruhe, die Kalkeier in den Steinkrügen, den Topf mit Butterschmalz, den „agänzte Loab“ (angeschnitten Laib) in der großen Käse-Kiste, die Ablage der „Grumpora“ im Keller, die Sauerkrautstande, und die eingewinterten Stockrüben.



Rübenernte - 1930-er Jahre

Stubat

Wenn Kinder bei Tisch aufbegehrten, bekamen sie unwirsch zu hören: „Tuor nid so absurd, „ma muontot, du müßtost Rossnägl köüo, bloss weagot deana Sura Kuttla!“ (so übertrieben, man könnte meinen, du müsstest Rossnägel kauen, wegen diesen Sauren Kutteln), „Ma küochlet's dr denn!“ (kocht eigens für dich), „Nachom Hoakle si kut nünt!“ (nachdem heikel sein gibt's nichts).

Gewiss zeigten aber die Hausmütter bei festlichen Anlässen - Hochzeiten, Taufen, Leichenmählern, - dass sie nicht nur die Ärmlichkeit verwalten, sondern auch Leckerbissen auf den

Tisch bringen konnten. Wer monatelang sparen muss, möchte sich ja alle heiligen Zeiten einmal ein bisschen Großzügigkeit leisten! Dann gab es zur Freude der Kinder einmal „Doscha“ (Kratzat = Kaiserschmarren mit Heidelbeer- oder Holdermus). Oder - um einige halbvergessene Köstlichkeiten zu nennen - „Seefemüs“ (in Teig gebackene Salbeiblätter), „Gwalate Küochle“ (Polsterzipfel), „Ofokatz“ (im Ofenrohr gebackener Gugelhupf mit Äpfeln), „Wiiborknü“ (gebackene Dörrbirnen) und andere Küchenkünste. Allerdings gab es zur Zeit der Großeltern solche besonders bei Kindern heißbegehrten Raritäten kaum im Advent. Da sollte man sich - jedenfalls in frommen Familien - eher ähnlich wie in der Fastenzeit - „pfächten“ (fasten, einschränken). Mit einer heute oft empfehlenswerten Zurückhaltung vor dem ausufernden weihnachtlichen Geschenkerummel hatte das allerdings wenig zu tun: Den gab es einst gar nicht.

Aber dazu gibt es - ähnlich wie in unserer Zeitung schon vor zehn Jahren - ein paar eigene Überlegungen..



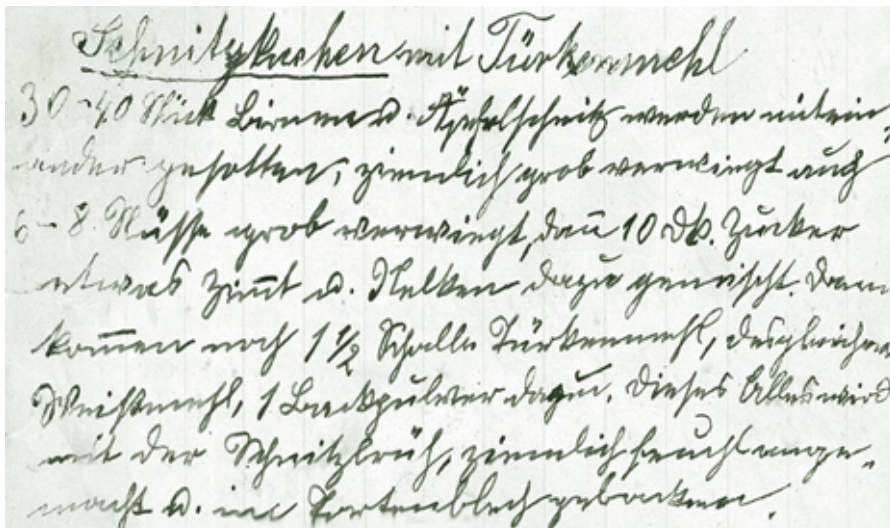
Diem Lena beim Abwasch - 1920-er Jahre

Aus der Rezeptsammlung der Ahnen Walch, Gasthaus zum Anker, Viehmarktstraße 1, Dornbirn

Schnitzkuchen mit Türkenmehl

30-40 Stück Birnen- und Äpfelschnitz werden miteinander gesotten, ziemlich grob verwiegt auch 6-8 Nüsse grob verwiegt, dann 10 dag Zucker etwas Zimt und Nelken dazu gemischt.

Dann kommen noch 1 1/2 Schalen Türkenmehl, dergleichen Weißmehl, 1 Backpulver dazu. Dieses alles wird mit der Schnitzbrüh ziemlich feucht angemacht und im Tortenblech gebacken.



Dornbirner Schriften Nr. 40

150 Jahre Kolpingsfamilie Dornbirn

Harald Rhomberg

Die Kolpingsfamilie Dornbirn konnte heuer ihr 150-jähriges Bestandsjubiläum feiern. Auf der Basis der Soziallehre von Adolph Kolping bildete sich auch in Dornbirn ein „Katholischer Gesellenverein“, der sofort nach der Gründung 1860/61 ein aktives Vereinsleben entfaltete.

Die Beschäftigung mit der Geschichte der Handwerksge-
sellen ist gerade in der „Stadt der Textil-
industrie“ wichtig.

Die einzelnen Handwerke, Handwerksbetriebe
und die Handwerker selbst waren und sind we-
sentliche Elemente der Gesellschaft.

Auch heute noch sind die Ziele der katholischen
Soziallehre, der Ordnung des gesellschaftlichen
Zusammenlebens nach den Prinzipien der Perso-
nalität, Solidarität, Subsidiarität, Nachhaltigkeit
und des Gemeinwohls aktueller denn je, so dass
die Kolpingsfamilie mit ihren sozialen und gesell-
schaftspolitischen Aktivitäten sowie dem Betrieb
des Kolpinghauses einen wichtigen Beitrag
leistet.



Gesellschaftspolitischer Stammtisch im Kolpinghaus

Das Geschichtsbewusstsein des Vereins drückt
sich besonders im Entstehen einer wissenschaft-
lich fundierten Publikation aus, die der Historiker
Mag. Andreas Natter geschrieben hat und jetzt
als 40. Band in den vom Stadtarchiv herausgege-
benen „Dornbirner Schriften“ erschienen ist.

DORNBIRNER SCHRIFTEN

Beiträge zur Stadtkunde

40



150 Jahre Kolpingsfamilie Dornbirn

Andreas Natter

Der Text informiert über die Entstehung der Kol-
pingbewegung, über die Vereinsgeschichte von
der Gründung als „Gesellenverein“ bis zur heuti-
gen „Kolpingsfamilie“ und über die wechselvolle
Entwicklung des Kolpinghauses.

Die 1987 gegründete Schriftenreihe „Dornbirner
Schriften“ kann nun schon eine eindrucksvolle
Palette an interessanten Beiträgen zur Stadtkun-
de Dornbirns vorweisen.

Die „Dornbirner Schriften“ sind im Buchhandel
sowie im Büchershop des Stadtmuseums er-
hältlich. Wer die Bände regelmäßig frei Haus und
stark verbilligt beziehen möchte, für den bietet
sich die Möglichkeit eines Abonnements an.
Bestellungen nimmt das Stadtarchiv Dornbirn
gerne entgegen. Tel. 05572/306-4905 oder
e-mail: stadtarchiv@dornbirn.at

Essgewohnheiten in den Fünfzigerjahren

Helmut Lecher

Nach dem Krieg waren wir eine Großfamilie. Neben den Großeltern, Tante und Onkel hatten wir noch eine Magd, einen Knecht und manchmal einen Erntehelfer („Höuar oder Obschtsufleosar“), also etwa 10 Personen am Mittagstisch. Anfang der Fünfzigerjahre gab es noch nicht allzu viel Fleisch. Das Essen war - bezogen auf das Einkommen - sehr teuer. So gab es unter der Woche häufig Riebel mit Apfelmus, a „Muos“ (a Muos git an starko Fuoß), „Käshörnle“, a Kratzat oder Schübling und Hörnle. Die Schüblinge waren ein Problem, denn es gab noch keine Kühlschränke. Da wir ein Gasthaus hatten, kaufte die Mutter jeden Samstag zehn Paar Schüblinge, da es in der Wirtschaft Schüblingsalat, Lumpensalat oder „abgeschmalzene Schübling“ gab. Lief das Geschäft nicht so gut übers Wochenende, so wurden die Schüblinge schrumpelig und grau. Um sie zu retten, wusch man sie mit Essigwasser, nach ein, zwei weiteren Tagen hatten sie aber „Zitt“. Das heisst wir bekamen wieder einmal Schübling mit Hörnle. Daher habe ich auch für meine Kinder immer ein müdes Lächeln übrig, wenn sie es mit dem Ablaufdatum gar so genau nehmen. Alles, was in einer großen Pfanne auf dem Holzherd gekocht wurde, wurde auch aus dieser Pfanne gegessen. Jeder hatte einen eigenen Löffel und aß aus der Pfanne heraus. Ich sagte meiner Mutter, dass mir das „grusat“, wenn ich aus der gleichen Pfanne essen muss. Anscheinend grauste das meiner Mutter auch und so stellten



Frau am Holzherd - ca. 1940-er Jahre

wir anfangs der Fünfzigerjahre auf Teller um. Jeden Samstag gab es „Südfleisch“, damit man am Sonntag eine gute Fleischsuppe hatte.

Am Sonntag wurde richtig aufgegeigt. Da gab es Leberknödel- oder Flädlesuppe, gemischten Braten mit Reis, Gemüse und Salat sowie „an Ih-gweckts“ (Kirschen, Mirabellen oder Birnen aus dem eigenen Garten). Am Sonntag hatten auch die Wirtshaushäufige schon die finanzielle Möglichkeit, einmal im Monat im Wirtshaus zu speisen.

Wir haben als Kinder davon profitiert. So bestellte man in der „Metzg“ fürs Wochenende zehn Paar Bratwürste und wenn bis am Sonntagnachmittag noch keine Bratwürste verkauft waren, durften wir in der Wirtschaft Bratwürste essen, um die Gäste anzumachen. Wir sagten, wie gut die Bratwürste schmecken und meistens wurden dann etliche Bratwürste bestellt. Das war das Marketing in den Fünfzigerjahren.

Die ganze Woche über gab es Gulasch mit Brot, eine kleine Portion hatte zwei, eine große drei Bröckle Fleisch. Mutter kochte am Samstag immer für eine Woche Gulasch in einem großen Gulaschhafen. Wichtig war, dass immer gleich viel Zwiebeln wie Fleisch verwendet wurden. Ich habe als Bub beim Zwiebelschneiden oft Tränen in den Augen gehabt. Entweder waren meine Augen damals empfindlicher, oder die Zwiebeln waren schärfer.

Daneben gab es noch serbische Bohnensuppe. Die war billiger als das Gulasch und schmeckte den Stammgästen genau so gut.

Am Wochenende gab es immer Wiener Schnitzel und da fiel für uns Kinder auch immer einmal eine Portion ab. Ich erinnere mich noch an einen Arzt, der jedes Wochenende ein Schnitzel bei uns aß. Einmal hatte unsere Küchenhilfe, die Mima, das Schnitzel total versalzen.

Der Arzt kam in die Küche und beschwerte sich: „Mima, däs Schnitzle ist versalzo, däs ka ma bei Gott nid eosso“. Mima erwiderte: „Herr Dokter, di letscht Wocho händ si mi mit ar Spritzo plogat und iotz hio'n i mi a klä revanschiero wello“.

Die Fünfzigerjahre waren aber auch die Zeit, in der

Stubat



man kriegsbedingt einen großen Nachholbedarf an Essen hatte. So gab es in der Fasnacht immer das berühmte Kaffeekränzle mit bis zu 100 Frauen in der „Leochare“. Das Ganze kostete 35 Schillinge, war also für damalige Verhältnisse sehr teuer. Dafür gab es Kaffee mit Schlagrahm, soviel man wollte, sowie fünf verschiedene „Stückle“ (Rahmrolle, Mohrenkopf, Gipfele, Schokotorte, Apfelkuchen). Manche Frauen tranken bis zu zehn Tassen Kaffee und hatten dann beim Tanzen einen echten Kaffeerausgang. Der Kaffee war allerdings damals mit dem heutigen Kaffee nicht vergleichbar, denn viele Kaffeebohnen hatte der nicht gesehen. Man stellte einen großen, 15 bis 20 Liter fassenden Topf auf den Herd, erhitzte das Wasser und gab entsprechend Melanda oder Titze Gold hinein, ließ das Ganze aufkochen und schöpfte dann vorsichtig mit einer Suppenkelle ab.

Im Herbst gab es immer ein „Wurstmohl“, wobei bei uns in der Schnapsbrennerei zwei „hundertki-

lige Sauer vom Husmexar gemixt worro siond“. Es gab Gäste, die am Wochenende zwei- oder sogar dreimal zur Schlachtpartie kamen und sich durch die ganze Speisekarte durchaßen. Man begann mit einem „Leoberle oder Nierle“, ging dann über zu Blut- und Leberwürsten mit Kraut und Knödel und am nächsten Tag einen Schweinsbraten oder ein Kesselfleisch.

Gegen Ende der Fünfzigerjahre kam dann der Wohlstand. Die Speisen wurden vielfältiger und raffinierter. Zuerst kam die kalte Platte in Mode, wobei man schöne Platten mit Salamirädchen, die man zu Blumen formte, eingeschnittenen Tomaten mit Petersilie oder Fliegenpilzen dekorierte (das waren halbierte, hart gekochte Eier mit Paprikastreifen).

Dann kam die Grillwelle und jedes Gasthaus bot Grillspieße und andere Köstlichkeiten vom Grill an. Auch wir kauften um teures Geld eine Grillplatte, die sich aber nie so richtig rentierte.

Dafür kam Fondue in Mode, ob Käse oder Fleischfondue - zu festlichen Anlässen musste ein Fondue her.

Die Toastwelle schwappte dann über uns hinweg, wobei vor allem der „Toast Hawaii“ mit Ananascheiben und Schinken beliebt war.

Anfang der Sechzigerjahre besann man sich wieder auf die Tradition und so wurde „an Schweinsbrato mit Hafoloab und Räba“ wieder salonfähig.

Wenn ich so zurückdenke: schön war es in der guten, alten Zeit.



Wurstmohl - 1913

Die Rahnächte, der Krampus und der Klos

Albert Bohle

Die Raunächte, - die langen Dunkelheiten mit einer „Uschlittfunzel“ (mit Schaffett genährte Lampe) kaum notdürftig erhellt; die Kälte, die durch alle Klipsen in den Wänden sickerte, die Ofenwärme auffraß und Kammer, Gaden und die Laubsack-Schlafstätten durchdrang. Keine Medien, keine Lektüre oder Abendunterhaltungen, tagsüber schwere Holzarbeit. Nein, idyllisch war der Hochwinter nicht.

„As tuot as wio s'Wuotas“ (Wotans Heer- der germanische Gott der Wut und Leidenschaft, der mit den toten Kriegern durch die Lüfte zog), konnte man noch unsere verängstigten Mütter sagen hören, wenn der Wintersturm ums Haus heulte. Besorgt hofften die Ahnen, dass das kommende Jahr mit Licht und Wärme auch wieder Fruchtbarkeit bringe. Um die Götter gnädig zu stimmen, buken die Frauen „Bümmel“, Lebkuchen und weissbrotene „Klosomä“ und legten sie als Opfergabe vor die Haustüre. Wenn sie weder von der Gottheit (noch von hungrigen Fahrenden) geholt wurden, nahm man sie herein und die unschuldigen Kinder durften sie essen.



Nikolaus - 1967

Der gütig-alte, spendenfreudige Hl. Nikolaus hat schließlich die verchristlichte Rolle des Geschenkbringers übernommen. Zwar ist uns nach der biblischen Botschaft „die Mensch gewordene Güte Gottes“ eigentlich im Christkind erschienen. Aber der weißbärtige Bischof eignete sich doch vortrefflich für den heiligen Kinderfreund, zumal die zwiespältigen und Ketten tragenden Gesellen Krampus und Ruprecht zu seiner Begleitung zählten.

Für die Jahreswende schenkten die Mütter den nahen Verwandten und Bekannten die guten, schönen Zöpfe und „Kränze“. Die waren freilich nicht nur eine willkommene Bereicherung des Frühstücks: Im Auf und Ab und Hin und Her des Zopfstranges spiegelte sich der Lauf des menschlichen Lebens, dessen Wege in der röschen(knusprigen) „Blume“ symbolisch ein besonders begehrt Ende fand.

Ähnliches galt für unseren heimischen „Moltscheero“ (eine Art von Birnbrot). Die kleinen, saftigen Weggle schenkte man den nahen Verwandten und den Gotakindern ausschließlicher zur Weihnachts- oder Neujahrszeit. Den seltsam fremd klingenden Namen verdankt der „Moltscheero“ dem „Molte“, einem hölzernen Trog. In ihm bereiteten die Hausfrauen einen Teig mit gedörrten Äpfeln und Birnen, mit Nüssen und Weinbeeren. Da die Masse sehr klebrig war, musste sie ständig mit einer Holzspachtel von den Fingern und dem Molte abgeschpeert werden, bis man sie, eingehüllt von einem möglichst dünnen Teigmantel, ins Backrohr schieben konnte.

Als „Toagaffo“ hat sich wahrscheinlich jeder von uns als Kind betätigt: Wer hätte nicht gerne und nicht ganz selbstlos der Mama beim Ausstechen der „Wiehnachtsgottele“ geholfen, um dabei nach Möglichkeit mit dem Finger etwas Teig aus der Schüssel zu stibitzen? Dass beim Weihnachtsbacken meist eine feierliche Stimmung herrschte, anders als bei der normalen Arbeit in der Küche, das mag vielleicht ein bisschen auch an den Sternen, Halbmonden, Engelformen gelegen sein, die den Krömlen einen Hauch des Hintergründigen gaben.

Getreideanbau in alter Zeit

Markus L. Stadelmann

Getreide wurde bei uns schon in alter Zeit angebaut. So wurden in den Pfahlbausiedlungen am Bodensee Reste von verschiedenen Gersten- und Weizenarten gefunden, die tausende Jahre alt sind.

Vom Mittelalter bis in jüngere Zeit sind Aufzeichnungen über Zehentabgaben und ähnliches erhalten, die Einblick über den Getreidebau geben. So wurde in Dornbirn der heute gebräuchliche Weizen nur in geringen Mengen angebaut. Das Wetter war hier einfach zu regenreich. Der anspruchslosere Dinkel eignete sich für unser Klima wesentlich besser. Er war die Brotfrucht und wurde als Wintergetreide - im Herbst - gesät.

Im Rahmen der Dreifelderwirtschaft wurde, nachdem der Dinkel abgeerntet war, die Fläche noch als Gemeinschaftsweide genutzt und im nächsten Frühjahr Hafer oder anderes Sommergetreide (z.B. Gerste) angebaut. Im dritten Jahr wurde dieses Feld brach liegen gelassen und gemeinschaftlich als Viehweide genutzt. So konnte sich der Boden erholen und zugleich noch als Weide genutzt werden. Jedes Dorf hatte drei etwa gleich große Felder oder Esche, auf denen die Besitzer der einzelnen Äcker gemeinsam ihr Getreide anbauten (Flurzwang). Das bedeutete, auf einem Feld Wintergetreide, auf dem zweiten Feld Sommergetreide und das dritte Feld wurde brach liegen gelassen. Im folgenden Jahr wechselten die Felder. Somit konnte im Brachjahr das gesamte Feld als Weide genutzt werden. Flurnamen wie Mittelfeld im Hatlerdorf zeugen noch von dieser Einteilung.

Am Berg wurde aus klimatischen Gründen kein Wintergetreide angebaut und somit eine Zweifelderwirtschaft betrieben. Sommergetreide wechselte mit Brache (= Viehweide) ab.

Dornbirn gehörte mit dem unteren Rheintal zum Vesen-Habergebiet (Dinkel-Hafer-gebiet). Am Dornbirner Berg war - wie im Bregenzerwald - das Hauptgetreide der Hafer, der mit den hohen Niederschlagsmengen am Besten zurechtkam. Im Ebnit wurden 1839 nur Kartoffeln angebaut, früher wurden aber auch Roggen, Gerste, Hafer, Bohnen und Flachs, sowie vereinzelt Weizen geerntet. Die Anbauflächen in Vorarlberg reichten



Eugen Stadelmann (links) mit Angestellten in der Backstube der Bäckerei Stadelmann um 1930

jedoch nicht aus, um den Bedarf der gesamten Bevölkerung zu decken. Am Bregenzer Kornmarkt wurde daher Dinkel aus dem Schwabenland verkauft. Im Gegenzug kauften Getreidehändler aber Saatgut aus Lustenau. Mit dem Bau der Arlbergbahn wurde dann billiger Weizen aus Ungarn - der Getreidekammer der Monarchie - eingeführt.

Die angebauten Getreidearten hatten natürlich auch Einfluss auf unsere Ernährung. So wurden Gerichte entwickelt, die auf die Eigenschaften der vorhandenen Getreidearten abgestimmt waren. Beispiele hierfür sind Käsknöpfe statt (Hartweizen-) Nudeln, Schildbrot und Pärle statt Semmel. Der Weizen verdrängte den Dinkel, der in Vorarlberg mit Kernen, Spelz oder als Vesen bezeichnet wurde, allmählich aus der Küche und den Bäckereien.

Unsere Käsknöpfe, Pärle und Schildbrot waren also ursprünglich aus Dinkelmehl. Heute wird fast ausschließlich Weizenmehl verarbeitet. Auch der Hafer wurde vom Weizen und vom Mais verdrängt. Riebel, Hafoloab und Muos waren zunächst wohl aus Hafermehl. Als der Mais aufkam, ersetzte dieser den Hafer als Riebelgrundlage und heute wird das Maismehl auch oft durch Weizen ersetzt. Bei der Gerstensuppe konnte sich die ursprüngliche Getreideart halten.

Noch später und vom Norden her kam die Kartoffel. Etwa um 1735 brachten Handwerksburschen, die im Elsaß und Frankreich arbeiteten, die ersten „Grumbora“ (Grundbirnen) mit. Zunächst etwas spärlich, wurde sie bald eine unverzichtbare Nahrungsgrundlage und verdrängte den Getreideanbau in den alpinen Lagen.

Seniorentreffpunkte

Kolpinghaus

5. Dezember

Wir erwarten den Besuch vom Nikolaus mit seinem Knecht Ruprecht

12. Dezember

Die Geburtstagskinder des Monats Dezember lassen sich feiern

19. Dezember

Bei unserer Weihnachtsfeier stimmen wir uns auf das Fest ein

9. Jänner

Wir beginnen das Jahr 2012 mit der Geburtstagsfeier für alle im Jänner Geborenen.

16. Jänner

Wissenswertes vom Orthopädie-Schuhmachermeister Hermann Ritter

23. Jänner

Anton Kaufmann zeigt uns wunderschöne Bilder von Norddeutschland

30. Jänner

Wir freuen uns auf einen Nachmittag mit den „Auer Bergziegen“

6. Februar

Die Geburtstagskinder des Monats Feber wollen gefeiert werden

13. Februar

Wir besichtigen die Rettungs- und Feuerwehrzentrale in Feldkirch

20. Februar

Der Fasching ist bald zu Ende. Wir feiern am Rosenmontag mit Musik und allerlei Überraschungen

27. Februar

Wir freuen uns auf einen frohen Singnachmittag mit Frau Helga und den Herren Elmar, Johann und Eugen.

Hatlerdorf

5. Dezember

St. Nikolaus und Knecht Ruprecht kommen zu Besuch

12. Dezember

Wir feiern Geburtstag mit den im Dezember Geborenen

19. Dezember

Wir laden zur festlichen Vorweihnachtsfeier ein

9. Jänner

Wir lassen alle im Jänner Geborenen hochleben und feiern mit ihnen Geburtstag

16. Jänner

Wir freuen uns auf die bekannten „Bergziegen“ aus dem Bregenzerwald

23. Jänner

Wir laden zum beliebten Preisjassen ein

30. Jänner

Hurra - wir laden zu unserem beliebten Teekränzchen ein

6. Februar

Herr Mag. Werner Matt zeigt uns alte Faschingsbilder „Vom Zisler bis zum Prinzenpaar“

13. Februar

Mit allen im Februar Geborenen feiern wir Geburtstag

20. Februar

Wir feiern den Faschingsausklang mit guter Laune, Musik und Tanz

27. Februar

Wir freuen uns über vorgetragene Mundartgedichte

Rohrbach

5. Dezember

Nikolofeier mit Überraschungen

12. Dezember

Geburtstagsfeier für im Dezember Geborene mit dem Gitarrenensemble „Farbklang“

19. Dezember

Weihnachtsfeier mit Dekan Erich Baldauf und der „Stubenmusik“

9. Jänner

Start mit Geburtstagsfeier für im Jänner Geborene mit Musik von Bruno Gmeiner

16. Jänner

„Auch im Alter fröhlich sein“ mit Henriette Hilbe

23. Jänner

Fasching in Dornbirn mit Bildern von Heinz Lanz

30. Jänner

Teekränzle mit „Helmut und Musikfreunde“

6. Februar

Geburtstagsfeier für im Feber Geborene mit Musik von Karl-Heinz Mark

13. Februar

Singen und fröhlich sein mit Frank Wehinger

20. Februar

Musik zum Rosenmontag mit Edi Sammer

27. Februar

Funkentradition in Dornbirn mit Aufnahmen von Kurt Birkel

Stubat

Oberdorf

6. Dezember

Nikolofeier und Ehrung der Geburtstagskinder der Monate November und Dezember

13. Dezember

Adventsfeier - wir stimmen uns auf das große Fest ein

10. Jänner

Das neue Jahr beginnen wir mit Musik

17. Jänner

Jassnachmittag

24. Jänner

„Strichcode auf Handelswaren“ - Vortrag von Klaus Thaler

31. Jänner

Geburtstagsfeier für die Jänner-Geborenen

7. Februar

Faschingsfest: mit Musik und fröhlichen Liedern verbringen wir einen gemütlichen Nachmittag

28. Februar

Jassnachmittag

Haselstauden

13. Dezember

Advent- und Geburtstagsfeier mit musikalischer Begleitung von Herrn Bruno Gmeiner

10. Jänner

Einladung zu 35-Jahr-Feier des Treffpunktes Haselstauden mit festlichem Programm und Musik von Herrn Bruno Gmeiner

07. Februar

Faschingsfest mit Musik von Hugo und Ernst - wer will kommt maskiert

Seniorenbund 50plus

1. Dezember

Adventfeier 14.30 Uhr
Kolpinghaus Jahngasse

12. Jänner

Schenken wir dem Finanzamt Geld?
14.30 Uhr, Kolpinghaus, Jahngasse

19. Jänner

Erste Hilfe im Alltags]eben
14.00-18.00 Uhr Rettungsheim
Höchsterstraße (beim ORF)

26. Jänner

Schneeschuhwanderung auf's
Hochälpele

2. Februar

Faschingsunterhaltung 14.30 Uhr
Kolpinghaus Jahngasse

9. Februar

Landes -Wintersporttag am
Sonnenkopf-Dalaas

23. Februar

Zukunft der kath. Kirche, Vlbg.
Optimismus? Krise? 14.30 Uhr
Kolpinghaus Jahngasse

29. Februar

Bezirkskegelmeisterschaften
in Koblach

Nähere Infos im Gemeindeblatt
und auf unserer Homepage:
www.mitdabei.at/dornbirn

Pensionistenverband

jeden Dienstag
Tanznachmittage
im Gasthaus Schwanen
von 14.30-17.30 Uhr

Montag, 12. Dezember

Weihnachtsfeier im
Gasthaus Schwanen

Wir wünschen allen
Besucherinnen und Besuchern
gesegnete Weihnachten und
ein glückliches und gesundes Jahr 2012.

Erinnerungen einer Bäckerstochter

Annemarie Spirk

„Brot brucht man all.“ Mit diesen Worten umschrieb mein Vater, der Bäckermeister Karl Rick vom Hatlerdorf, die Krisensicherheit des Bäckerhandwerks. Das war die Zeit, als es im Hatlerdorf noch sechs Bäckereien gab. Unsere Bäckerei war während des 2. Weltkriegs geschlossen, da mein Vater schon 1940 in den Krieg ziehen musste. Nach seiner Heimkehr wurde im Herbst 1945 die Bäckerei wieder in Betrieb genommen. Dass Brot das wichtigste Grundnahrungsmittel ist, zeigte sich in dieser Zeit. Die Frauen warteten lange vor der Ladenöffnung vor unserem Haus, denn wer nicht früh genug da war, bekam des Öfteren kein Brot mehr. Da es Brot nur in begrenzten Mengen gab - je nach Brotmarken - wurde ich von meinen Nachbarskindern sehr beneidet: „D' Annomarie ka all gnuog Brot eosso.“ Dafür hieß es aber für mich, schon sehr früh im Geschäft mitzuarbeiten. Besonders in Erinnerung bleibt mir die Markenkleberei. Abend für Abend musste ich Marken zu-rechtschneiden, die Eltern und das Dienstmädchen klebten sie auf dünnen Karton. (Der Stuben-

tisch meiner Eltern zeigt heute noch die Spuren davon). Meine Mutter war immer sehr nervös, denn die eingegangenen Marken mussten mit der Menge des gelieferten Mehls übereinstimmen. Noch nervöser machte sie die Zopfbackerei, die es meiner Erinnerung nach zum ersten Mal zu Weihnachten 1946 gab. Wer einen Zopf wollte, musste Eier, Milch und etwas Fett abgeben. Wehe, wenn es da nicht für jeden „Ablieferer“ einen Zopf gegeben hätte. Die Bäcker arbeiteten am Heiligen Abend 1946 bis in den späten Abend hinein und erst dann kam das Christkind zu uns. Die ersten „Klosomä“ waren damals aus Brot und von den Kindern heißbegehrt. Sehr begehrt waren auch bis in die späten 50-er Jahre die Zopfkränze, die die Paten für ihre Gotta- und Göttekinder bei uns für Neujahr in Auftrag gaben. Die Bäcker verrichteten damals Schwerarbeit. So musste der Teig für Pärle und Krapfen händisch geschlagen werden, denn der Teig für diese Produkte sollte extrem weich sein. Weich sollten aber auch die maschinell hergestellten Teige sein.



Haus Bäckerei Rick, Hatlerstraße 47 - 1947

Stubat



Bäckersfamilie Rick und Kopf - 1906

Ein Berufsschullehrer meines Bruders berichtete gern von einem Bäcker, der stets vor seinen weichen Teigen salutierte und sprach: „Ich begrüße weiche Teige!“ Wie mir die Brüder erzählten, war unser Vater kaum einmal zufrieden, wenn er in der Backstube erschien. Entweder waren die Teige „z’rief“ oder „z’jung“ und die Pärle „Käsknöpfle“ oder „Pfundarle“. Ein Lob gab es nie, denn „wenn i nünt säg, dänn ischt as ghörig.“

Extrem anstrengend war auch die Herstellung von Handsemmeln. An Samstagen wurden bis zu eintausend Semmeln fabriziert. Das hieß, zwei Stunden lang kleine Teigstücke mit einem fünfzackigen Stern versehen. Sie waren dann auch bei unseren Kundschaften sehr beliebt und außerdem waren sie nicht teurer als die Maschinensemmeln. Gern kaufte man in unserer Bäckerei auch Pärle, Zöpfe und Topfentäschle. Im Übrigen gab es nur wenige Brotsorten: Weißbrot, Schwarzbrot und Mischbrot. Das Kleingebäck bestand aus Semmeln, Schild und Pärle.

Wenn ich so zurückdenke, dann kann ich es kaum mehr glauben, dass wir in der Nähe der Backstube einen Schweinestall hatten. Das war damals nichts Ungewöhnliches, denn in einer Bäckerei gab es ja viele Abfälle. Niemand regte sich deswegen auf. Nur eine Nachbarin habe einmal gesagt, es sei allerhand, dass der Beck Rick die Schweine im Bäckerhäß fütterte. Mein Vater mein-

te dazu: „S’nöschtmol leg i do Hochziganzug a!“ Man erlebte überhaupt vielerlei in so einer kleinen Bäckerei. Eine männliche Kundschaft kaufte täglich einen kleinen schwarzen Wecken und sagte dazu stets: „Gib mr a Papier, i tuo nämle mit deoro Täscho allarhand nochar.“ Eine weibliche Kundschaft verlangte täglich einen weichen Schild, stets begleitet von den Worten: „I ka nämle numma guot bißo.“ Unsere Nachbarn brachten oft ihre Kuchenteige zum Backen. Einer kam mit seinem „Schitorhufo“ prinzipiell erst fünf vor 12, wenn die Bäcker endlich Schluss machen wollten. Eines Tages sagte unser Bäcker Kurt: „Deor heot s’letschtmol an Schitorhufo brocht“ und leerte einiges an Wasser hinein. Am nächsten Tag sagte die Kundschaft, so gut wie gestern sei der Schitorhufo noch nie gewesen.

1973 wurde unsere Bäckerei geschlossen und unsere treue Kundschaft bedauerte das sehr.

Inzwischen gibt es unzählige Brotsorten im Angebot. Die „Brotwoche“ wirbt für mehr Brotkonsum, denn Brot könne auch als Schlankmacher genutzt werden, heißt es, Sorge sogar für einen Anti-Aging-Effekt. Da würde ich nun gern den Kommentar der alten Hatlerinnen hören, wenn man dazumal mit „deonnar Züg“ für mehr Brotkonsum hätte werben müssen.

Dornbirner Geschlechternamen

Gehrs am Fallenberg

Franz Kalb

Nur wenige Meter südlich des oberen Fallenbergs befindet sich die Einschicht Gehr. Das alte Haus oberhalb der Bödelestraße wurde vor etlichen Jahren durch ein Neues ersetzt. Der Name „Gehr“ kommt in Dornbirn mehrfach auch in Zusammensetzungen vor und ist von einem Trinkgefäß abgeleitet. Es handelt sich in allen Fällen um dreieckförmige Grundstücke. Am Fallenberg ist die alte,



Gehr 1 - 1960-er Jahre

dreieckige Rodung noch zu erkennen.

Schon im Urbar Ulrichs des Reichen von Ems aus 1394 und im Verzeichnis der sogenannten Othmarzinsler von 1406 stehen Cuni, Rudi, Uli und Heinz Gerer, die alle am Fallenberg sesshaft waren. Etwas später wurde der Fallenberger Hans Gerer mit dem Weingarten Kirchberg im Oberdorf belehnt und musste dafür den „gnädigen Herren“ von Ems die Hälfte des Weines abliefern. Später saß ein Zweig der Gerer herunter im Oberdorf, etwa nach dem Sprichwort: „Lob do Berg und züch is Tal“. Nach unserem Erbrecht kommt es selten vor, dass ein und derselbe Familienname über mehr als zwei oder drei Generationen für das gleiche Haus oder den gleichen Hof gilt. In vielen Fällen kam der Besitz in die weibliche Linie, oder es waren überhaupt nahe Verwandte, die an Ort und Stelle weiter wirtschafteten. Besonders am Berg kam seit etwa 1600 der Besitz nur selten in ganz fremde Hände. Es ist daher anzunehmen, dass die jetzigen heimischen Fallenberger Nachkommen jener sind, die schon um das Jahr 1400 dort gelebt und gewirkt haben.

Rätsel

In der letzten Stubat haben wir Sie gefragt, wieviele Katzen es schätzungsweise in ganz Österreich gibt, nachdem es sich bei der Katze bekannterweise um ein sehr beliebtes Haustier handelt.

Die richtige Antwort lautete: 1,5 Millionen.

Aus den richtigen Einsendungen wurden diesmal drei Stubat-Leser aus Dornbirn gezogen:

1. Robert Witzemann
2. Mina Wäger
3. Katharina Krampfl

Wir gratulieren herzlich!

Die Buchpreise werden per Post zugeschickt.

Wie wir in dieser Ausgabe lesen konnten, wurden mit dem „Türggomeal“ viele leckere Gerichte gekocht. Ist Ihnen beim Lesen nicht auch manchmal das Wasser im Mund zusammen gelaufen?

Wir möchten Sie daher, liebe Leserinnen und Leser bitten, uns Rezepte mit „Türggomeal“ zu schicken. Wir werden diese sammeln und zu einem späteren Zeitpunkt veröffentlichen.

Bitte schicken Sie Ihr persönliches Türggomeal-Rezept an:

Stubat - Dornbirner Seniorenzeitung
Amt der Stadt Dornbirn
Rathausplatz 2, 6850 Dornbirn

Der Stadtbusfahrer

Statistisch gesehen wirft jeder Österreicher pro Tag Lebensmittel im Wert von Euro 100 in den Müll. Dieser Wert geht aus einer aktuellen Studie der Universität für Bodenkultur in Wien hervor. Bis zu 12% des gesamten Mülls in Österreich entfallen auf entweder original verpackte oder angebrochene Lebensmittel. Ein großer Teil dieses Mülls stammt von den Herstellern und vom Handel, der keine abgelaufenen Produkte führen darf. Sie sind über diese Zahlen genauso schockiert wie ich? Dann haben wir etwas gemeinsam. Ich frage mich, wie das geht. Vor allem in Zeiten, wo so viele Familien den Gürtel enger schnallen müssen und viele Menschen auf der Welt Hunger leiden. Das ist doch alles irgendwie pervers, mei-



ne ich. Vor wenigen Wochen wurde in der ganzen Welt der 7-Milliardste Bewohner unseres Planeten begrüßt. Von diesen 7 Milliarden hungern rund 1 Milliarde Menschen. Das klingt noch perverser. Und wenn man dann noch wertvolle Anbauflächen für die Produktion von Bioenergie verwendet, verstehe ich diese Welt gar nicht mehr.

Freilich wird einiges davon erklärbar und ein Vergleich über die einzelnen Volkswirtschaften und wirtschaftlichen Strukturen nur schwer möglich sein. Dennoch glaube ich, dass man etwas dagegen unternehmen muss. Die Nahrungsmittel sind in den vergangenen Jahren überdurchschnittlich angestiegen. Gleichzeitig haben immer mehr Familien Schwierigkeiten, ihre Kinder gesund zu ernähren. Es braucht sogar Initiativen wie von Elmar Stüttler, der sozial bedürftigen Vorarlbergerinnen und Vorarlberger mit (teilweise abgelaufenen) Lebensmittelspenden des Handels versorgt.

Wie meistens lassen sich solche Entwicklungen erst dann ändern, wenn jeder bei sich selber anfängt. Ich persönlich brauche in meinem Kühlschrank nicht das gesamte Angebot des Supermarkts, sondern überlege mir vor dem Einkauf, was ich in den kommenden Tagen kochen und essen möchte. Ich achte auf die Herkunft meiner Nahrungsmittel und auch darauf, was ich in welchem Zeitraum kochen und verwerten möchte. Und ich weiß, dass man das mit dem Ablaufdatum auf den Lebensmittelverpackungen nicht so genau nehmen sollte - es heißt ja „mindestens haltbar bis ...“ und nicht „höchstens“. Wenn etwas überfällig ist, schaue ich mir das genau an und meistens ist es noch gut und genießbar. Freilich wandert auch bei mir manchmal etwas in den Biomüll - aber wirklich nur sehr, sehr selten.

Wer bewusst und geplant seine Lebensmittel einkauft, kann darüber hinaus auch einiges an Geld sparen. Denn Lebensmittel, die weggeworfen werden, sind der teuerste Müll, den ein Haushalt produzieren kann.

meint ihr Stadtbusfahrer

Zurück zu den Wurzeln

Nachfahren Dornbirner Auswanderer auf Ahnensuche

Eva Thurnher

Im Frühjahr 2010 besuchte Bürgermeister DI Wolfgang Rümmele mit einer kleinen Delegation die amerikanische Stadt Dubuque in Iowa. Aus diesem Besuch entwickelte sich ein reger Austausch mit der Stadt am Mississippi und wurde mit der Entscheidung für eine Städtepartnerschaft im Frühjahr offiziell besiegelt. Der Name dieser Stadt war schon vor rund 150 Jahren in Dornbirn ein Begriff. Die meisten Dornbirner, die ab Mitte des 19. Jahrhunderts nach Amerika auswanderten, verschlug es in die damals aufstrebende Stadt in der Mitte der USA.

Grund war der Dornbirner Josef Andrä Rhomberg, der 1854 nach Amerika auswanderte. Er betrieb in der amerikanischen Kleinstadt erfolgreich einen Spirituosenhandel und wurde später als Grundstücksmakler reich. Da er Arbeit und Wohnungen in Amerika anbieten konnte, folgten rund 200 Dornbirner den Pionieren nach Dubuque nach. Auch die Brüder Franz Martin und Alfons Rhomberg, die 1887 nach Dubuque reisten. So gilt die Stadt heute als Zentrum der Dornbirner Auswanderer in Amerika. Die Spuren dieser Bürger aus Dornbirn findet man noch immer in der Stadt am Mississippi. Sie sind in Straßennamen, Bezeichnungen von diversen Firmen oder in zahlreichen Grabsteinen am örtlichen Friedhof verewigt.

In Dubuque ist der Name Rhomberg noch immer allgegenwärtig und Synonym für einen wirtschaftlich erfolgreichen Familienbetrieb. Durch die Prohibition war Franz Martin Rhomberg ge-

zwungen, sich beruflich zu verändern und stieg auf den Pelzhandel um. Der Handel mit Pelzen und Lederwaren wird von den Familienangehörigen bis heute weiterbetrieben. Er gilt derzeit - unter der Führung von Jim Rhomberg - als einer der zehn ältesten Familienbetriebe Amerikas.

Durch den Besuch der Dornbirner Delegation vor knapp zwei Jahren wurde auch das Interesse der Nachkommen dieser Auswanderer an der Heimatstadt ihrer Vorfahren geweckt und so kam es bereits zu diversen Kontaktaufnahmen.



Im September 2011 kam der Urenkel Jim Rhomberg mit seiner Gattin nach Dornbirn begab sich auf Spurensuche. Im Stadtarchiv informierten sie sich bei Archivar Mag. Harald Rhomberg über die Geschichte ihrer Vorfahren und waren erstaunt über die zahlreichen originalen und familienbezogenen Schriftstücke. Der Vater von Franz Martin Rhomberg (1869-1919), Ur-Ur-Großvater von Jim, ließ das Geburtshaus im Jahr 1867 errichten, in dem er eine Schreinerwerkstätte betrieb und in dem später das Gasthaus zur Linde entstand. Dieses Haus mit der Anschrift „Bahnhofstraße 16“ existiert noch immer und so konnte das Ehepaar den ehemaligen Wohn- und Wirkungsort der Vorfahren besuchen.



Bahnhofstraße 16 - heute (ehemals Bäckerei Xaver Hess)

Aus der Fotosammlung des Stadtarchivs

Helga Platzgummer

Suchbild

„Kämmefeagar“ - Kaminkehrer und „Wäscher Micheles“ - Winders

Leider konnte uns bisher noch niemand den Namen des „Kämmefeagars“ nennen. Im Adressbuch von 1910 sind zwei Kaminkehrer eingetragen: Johann Patek und Johann Schmid. Gibt es noch weitere Fotografien mit einem Kaminkehrer oder, wie Sie auf den beiden Bildern in der letzten Stubat gesehen haben, mit einem ähnlichen Bildaufbau (Personen vor einem Haus)? Wir freuen uns immer wieder über Fotografien sowie Informationen und Berichte.

Festessen in Ebendsand

Die Elektrische (Straßen-) Bahn Dornbirn-Lustenau (EBDL) benötigte Strom und dafür wurde 1898 das Elektrizitätswerk Ebendsand in Gütle gebaut. Während des Baus des Elektrizitätswerks hinter dem Staufensee arbeiteten und aßen die Bauleiter in den dafür aufgestellten einfachen Hütten. Trotzdem wurde hier nobel aufgetischt, wie zu sehen ist - mit weißer Tischdecke, Wein und Kerzen - sozusagen wie ein Geschäftsessen. Wir suchen Fotos in Räumen, in privater oder geschäftlicher



Atmosphäre, beim Essen, Arbeiten, Spielen usw. Und wenn Ihnen diese zwei Herren bekannt sind, bitte melden Sie sich entweder persönlich, telefonisch oder per Email im Stadtarchiv Dornbirn, Marktplatz 11.

(Helga Platzgummer, Tel. 05572-306-4904, helga.platzgummer@dornbirn.at).



Dornbirn 2012

Menschen und Ansichten in historischen Fotografien

Menschen und Ansichten aus den vergangenen Jahrzehnten begleiten Sie mit diesem Kalender durch das Jahr 2012. Wir haben uns bei der Bildauswahl bemüht, Brauchtum und Alltagsleben aufzuspüren. So, wie es viele Dornbirnerinnen und Dornbirner noch kennen. Der nahezu unerschöpfliche Fundus des Stadtarchivs - in Dornbirn gibt es eine der größten Fotosammlungen Österreichs - hat die Auswahl erheblich erleichtert. Sollten Sie übrigens solche Bilder bei sich zu Hause haben, das Stadtarchiv würde sich freuen, die Bilder in seine Sammlung aufzunehmen. Wer weiß, vielleicht gibt es bereits im nächsten Jahr einen Kalender mit Ihrem Bild.

Den Kalender „Dornbirn 2012 - Menschen und Ansichten in historischen Fotografien“ erhalten Sie in den Dornbirner Buchhandlungen, im Stadtarchiv, bei Dornbirn Tourismus und im Rathaus (Infostelle) zum Preis von 9,- Euro.

„Kulinarisches“

von Helmut Fussenegger und Stadtarchiv Dornbirn

Hotel und Fleischhauerei „Hotel Hirschen“

Bis auf weiteres konzertiert wieder die berühmte und allgemein beliebte
Künstler-Kapelle Bernhard.

7952

Als sehr schöne und äußerst preiswerte Weihnachtsgeschenke erlaube ich mir meine hochprima Weihnachtsschinken in jeder Größe in empfehlende Erinnerung zu bringen und möchte außerdem gleich anschließend vermerken, daß ich gegen vorzeitige Bestellung Weihnachtsgaben in den verschiedensten Zusammenstellungen, zu niedrigster Berechnung bereit halte.

==== **Eduard Böhler** ====

Wein- und Brauntweinhandlung
Dornbirn, Birngasse 4, nächst Spital.

Empfehle mein Lager in ausgesuchten **Tiroler-Weinen**, Rot- und Weißweine, **Ueberetscher, Malaga**, sowie diverse **Schnäpfe** und **Liköre**, wie: **Obser, Zwetschger, Kümmel, Kaiserbirn, Pfefferminz, Cognac, Rum, Weichsel, Kirsch, Wacholder, Wermutwein.**

Verkauf in Gebinden, sowie verschlossenen Flaschen in jedem Quantum.

Geneigter Abnahme sieht entgegen

3767 4-2 **Obiger.**

Unten stehender Speisezettel stammt aus dem „Dornbirner Kochbuch“ von Anna Wehinger - 1908

Speisezettel.

a) Gewöhnlicher Mittagstisch.

I. Woche.

Montag: Grießsuppe, Rindfleisch mit Linsen und Kefelmus.
Dienstag: Kartoffelsuppe, Kässpägle (Knöpfe) mit Salat.
Mittwoch: Rodelsuppe, saure Kutteln mit gerösteten Kartoffeln.
Donnerstag: Gerstensuppe, Speck, Hafentlaib und Sauerkraut.
Freitag: Erbsensuppe, Haberriebe mit Milch.
Samstag: Türkenuppe mit Käse, gerösteter Kalbskopf mit Kartoffeln gemischt.
Sonntag: Flädelsuppe, Rindsbraten mit Kartoffelmus und Kohl.

Achtung! Hausfrauen!

Um den vielen Wünschen zu entsprechen, geben wir Ihnen

5 Tage

Gelegenheit, das Wunder, den Schnellkochtopf „Problem“ zu sehen. **Rein Dampftopf, ohne Pfeife, ohne Döse.** Kann während des Kochens jederzeit geöffnet werden. **Rüdel, Kartoffeln, Gemüse nur im Damp, ohne Wasser.** Zu verwenden auf jeder Kochgelegenheit, auch elektrisch, 75% Brennstoffersparnis. Kommen Sie bitte mit Ihrem Herrn Gemahl. Sie werden entzückt sein. Sie sehen, wie eine komplette Mahlzeit in einer halben Stunde bereitet wird.

Montag, den 23. November, Gasthaus Linde
Dienstag, den 24. November, Gasthaus Linde
Mittwoch, den 25. November, Gasthaus Linde
Donnerstag, den 26. November, Gasthaus Linde
Freitag, den 27. November, Gasthaus Linde

7201

Beginn 4 und 8 Uhr Kochvorführungen Kostproben gratis Eintritt frei!

Gasthaus „z. Gemse“ Sägen.

Heute Sonntag von 4 Uhr nachm. an

Blut- u. Leberwürste

sowie Kessel- u. Kaiserfleisch mit Kraut
wozu freundlichst einladet

3432

J. Diem.