

Schwarzenberg Chronik 2018



Johann Aberer

Inhaltsverzeichnis

1	Wetter	4
1.1	Winter	4
1.2	Frühling	4
1.3	Sommer	5
1.4	Herbst	6
2	Gebäude	7
2.1	Zwei Familien durch Brand obdachlos	7
2.2	Großbrand am Bödele vor 80 Jahren am 3. Februar 1938	8
3	Sennereien	11
3.1	Sennerei Hof von 1901-1967	11
3.2	Käse von Edwin Berchtold	25
4	Gemeinde	27
4.1	25 Jahre MIKI Verein	27
4.2	Entwicklung des Schwarzenberger Viehmarktes	29
4.3	Neue Stützmauer bei Gemeindestraße zur Buchen	33
4.4	Jungfeuerwehr	34
4.5	Lehrlingsmesse Mittelbregenzerwald „LET`S WERK“	35
5	Personen	40
5.1	Hubert Peter „Barkeeper des Jahres 2017“	40
5.2	Die Familien Steurer in Schwarzenberg als Flaschner, Spengler, Installateure und Drechsler	44
5.3	Franz Wolf, ein Vereinsmensch und Familienvater	62
5.4	Ein begnadeter Stier- und Viehzüchter: Franz Greber	64
5.5	Ein erfülltes Leben: Albert Köb	66
6	Landwirtschaft	69
6.1	Sperre Wanderweg Beientobel	69
7	Pfarre	70
7.1	28 mal Suppentag in der Fastenzeit	70
7.2	Benedizieren auf der Alpe oder Vorsäß	72
7.3	18. Mai 1874, kein Holz, keine Benediktion in Tosters	74
7.4	Pfarrball 2018	75
8	Kultur	78
8.1	Angelika Kauffmann Museum Schwarzenberg. „Er ist wer“	78
8.2	Selbstporträt von Angelika Kauffmann	80
9	Sport	81
9.1	Jasmin Berchtold: „Will im Europacup zu den zehn Besten gehören“	81
9.2	Silber für Jasmin bei den Österreichischen Meisterschaften 2017	81
9.3	Johanna Greber erste und zweite im Riesentorlauf in Sölden	82
9.4	Johanna Greber erstmals im Europacup auf dem Podest	82
9.5	Bianca Steurer zum Saisonstart auf dem Podest	83
9.6	Bianca Steurer, dritter Rang in Lissabon	83
9.7	Bianca Steurer gewinnt den Trans Vorarlberg Triathlon zum zweiten Mal	84
9.8	Dritter Rang für Bianca Steurer	84
10	kurz notiert	85
10.1	Dachschaden beim Wiebortürmle	85
10.2	Drei erfolgreiche Lehrlinge im Holzhandwerk	85
10.3	Sternsingeraktion	87

11	Kurioses	88
11.1	Gelebte „Detektiv“ Nachbarschaftshilfe	88
11.2	Benachrichtigung von schönen Zeiten:	89
12	Verfasser der Chronik	90

1 Wetter

1.1 Winter



Das neue Jahr bringt Regen, Sonne und Föhn. In den Tallagen schmilzt der Schnee täglich. Am 4. Jänner schüttet es in vollen Zügen, am Tag davor zieht ein Sturm über Vorarlberg und richtet im Vorderwald und Rheintal viele Schäden an. Vom 5. bis 7. Jänner steigt die Temperatur tagsüber auf bis zu 13 Grad und das bei Sonnenschein, darum vorerst „Winter ade“. Mitte Jänner zieht der nächste Sturm über das Land, Regen und ein bisschen Schnee sind auch dabei, auch die nächsten

Tage ändert sich nichts an der Wettersituation, Schnee in den Bergen und Regen im Tal. Ende Jänner wechseln sich Traumtage mit Nebeltagen ab.



Am ersten Februar wird die Landschaft wieder weiß, 10 cm müssen fürs erste genügen. In der ersten Hälfte des Februar ist alles dabei, kalt, Sonne, Regen und am 12. Februar wieder 10 cm Neuschnee auf den aperen Talboden. Der 13. und 14. Februar sind wunderbare Wintertage, in der Nacht ist es bitterkalt, die 13 Grad minus lassen die schneebedeckten Bäume zu wahren Kunstwerken werden. Die letzten Wochen im Februar „beschenken“ uns mit Nebel und Kälte, tagsüber bis zu 13 Grad minus,

gleichzeitig sind viele Menschen mit einem Husten und Grippe infiziert. „Halt a ungsund's Weator“. Am 4. März lässt der Frühling grüßen, tagsüber 13 Grad plus und schönes Wetter. Mitte des Monats gibt es wieder ein bisschen Schnee. Zum Frühlingsanfang am 20. März schneit es 2 Tage leicht, die Temperatur sinkt in der Nacht auf minus 10 Grad.



So schaut die Hangspitze am 22. März aus, der Star bedient sich noch gerne am Futterhäuschen mit Erdnüssen.

1.2 Frühling

„Der April macht was er will“, so heißt es schon immer. Auch heuer wechseln sich Anfang April Sonne, Regen, kalt und warm fast täglich ab. Am 3. April steigt das Thermometer auf 20 Grad, zwei Tage später schneit es wieder auf 1.000 Meter herunter. Vom 7. April weg beginnt der echte Frühling. Wunderbare Tage mit viel Sonne und Wärme. Am 16. April kommt der ersehnte Regen und die Gärten und Wiesen, die Bäume und Gräser sprießen in



vollen Zügen, obwohl in den Bergen noch riesige Schneemassen liegen. Vom 19. bis 24. April könnte man meinen es sei Hochsommer, 28 Grad zeigt das Thermometer tagsüber an. Vom 24. bis 30. April lässt



der Blütenstaub grüßen, ein gelber Staubfilm überzieht die ganze Landschaft, sogar der Katze schmeckt die erbeutete Maus nicht mehr. Dieses Phänomen trifft alle sieben Jahre in Kraft, wenn die Tannen blühen.

Am 4. Mai starten die Landwirte mit den Heuarbeiten. Gemäht wird auf Teufel komm raus, aber das wunderbare Sommerwetter verleitet auch dazu. Mitte Mai gibt es den schon sehr ersehnten Regen.

Die letzten Maitage sind für die Arbeit der Spinnen wie gemacht. Faden um Faden wird für die Jagd nach Insekten gesponnen. Fast jeden Tag ist es schön und warm und im Vorderwald gibt es Gewitter. Die älteren Leute behaupten ja, dass das erste Gewitter entscheidet, aus welcher Richtung über den ganzen Sommer die Gewitter kommen. Demnach also nicht über das Bödele und nicht über die Brengenzerache nach Schwarzenberg.



1.3 Sommer

Die ersten 14 Junitage bescheren uns wechselhaftes Wetter: Am Morgen scheint die Sonne, gegen Abend gibt es meistens Gewitter, aber wie schon gesagt, nur im Hinter- und Vorderwald. Schwarzenberg bleibt meistens verschont. Der Zeitraum zwischen April und Juni 2018 ist die am längsten andauernde Wärmeperiode in der Messgeschichte. Laut der Zentralanstalt für Meteorologie und Geodynamik haben diese Monate eine Abweichung von



3,2 Grad gegenüber dem langjährigen Durchschnitt. Der Rest vom Juni bringt uns eher kühles, aber sonst schönes und gewittriges Wetter.

Bis Mitte Juli meistens schönes, warmes Wetter, aber inzwischen sehr, sehr trocken. Bei der Ilga Quelle läuft schon längst kein Tropfen Wasser mehr. Ab Samstag den 21. Juli gibt es seit langer Zeit wieder zwei Regentage, noch viel zu wenig, aber auch das Wenige tut der Natur gut. Ende Juli steigt die Quecksilbersäule wieder auf 30 Grad und mehr.

Am 27. August um 20.00 Uhr ist wie schon 2015 eine totale Mondfinsternis zu sehen. Der Himmel ist leicht bewölkt, der Mond liegt im Schatten der Erde.

Ende Juli und Anfang August ist es einfach nur heiß. Bis zu 33 Grad tagsüber, das Trinkwasser wird knapp, die Wiesen erscheinen in rötlicher Farbe und der große, lange Regen will einfach nicht kommen.



Nach einem wunderbarem Regenbogen Ende August regnet es endlich wieder einmal richtig. Die Erleichterung über das viele Nass ist bei den Landwirten zu spüren, es kühlt in der Nacht auf den 26. August richtig ab.

1.4 Herbst

Von Anfang bis Ende September kommt der Sommer noch einmal zurück. Tagsüber bis zu 28 Grad und in der Nacht kühlt es aber ab bis auf 15 Grad. Am 3. Oktober gibt es seit langem wieder viel Regen und in den Bergen den ersten Schnee. Die Kanisfluh zeigt sich mit dem „Riesen Wirm“ schon winterlich.



Mitte Oktober schaut die Welt wieder sommerlicher aus. Tagsüber ist es 24 Grad warm, vom Schnee nichts mehr zu spüren.

Am 27. Oktober ist zum Glück wieder einmal Regen angesagt, die Bäume brauchen unbedingt Wasser um im nächsten Frühling wieder austreiben zu können. Der Regen geht in Schneefall über, es schneit kurzfristig bis ins Tal. Von Anfang bis Mitte November stellt sich nochmals der Sommer ein. Die Bäume entfalten ihre bunte Blätterpracht, es ist angenehm warm, von Regen keine Spur. Am 27. November schneit es bis ins Tal, in den Bergen gibt es 15-20 cm Schnee. Aber schon zwei Tage später wieder Föhn. Da es überall Wasserknappheit gibt, können in den Schigebieten nicht alle Schneekanonen gestartet werden. Mitte Dezember fällt die Temperatur auf 10 Grad minus. Kein Schnee an Weihnachten, die Landschaft zeigt sich im grünen Kleid. Am 31. Dezember ist es im Tal wenigstens ein „bisschen“ winterlich.



2 Gebäude

2.1 Zwei Familien durch Brand obdachlos

Dienstag der 13. März um 19.15 Uhr: Der Regen prasselt hernieder, die Sirenen heulen, was ist jetzt schon wieder los. Aber bald wird klar, dass es in Schwarzenberg zu einem Hausbrand gekommen ist.



Im Weiler Brand brennt der Dachstuhl des Hauses Nr.42 lichterloh, die Feuerwehren von Schwarzenberg, Andelsbuch, Egg, Großdorf, Müselbach und Alberschwende, welche mit ca. 150 Mann ausrücken, können das Feuer zwar rasch löschen, aber der Brand selber und das viele Löschwasser machen das Gebäude unbewohnbar.



Es überhitzt sich aus bislang unbekannter Ursache ein Anschlussrohr eines Kaminofens in einem der Wohnzimmer. In weiterer Folge entzündeten sich Flammen im Anschlussrohr des Kamins bis zum Edelstahl-Außenkamin. Als die sechs im Wohnhaus anwesenden Personen das Gebäude verlassen, können diese beobachten, wie die Flammen aus dem Kamin in Richtung des Dachstuhles schlagen. Bis zum Eintreffen der Freiwilligen Feuerwehren steht der Dachstuhl des Wohnhauses bereits in Vollbrand. Ein Versuch der Hauseigentümer, den Glimmbrand unter Kontrolle zu bringen, ist erfolglos. Alle im Brandobjekt wohnhaften Personen können mit Unterstützung des Bürgermeisters Markus Flatz und Altbürgermeister Armin Berchtold in einer ersten Ersatzunterkunft im Weiler Unterkaltberg untergebracht werden.

In einem gemeindeeigenen Haus, im Weiler Geroldsegg Nr.250, finden die zwei Familien vorerst eine Bleibe.

2.2 Großbrand am Bödele vor 80 Jahren am 3. Februar 1938



linker Bildrand: das Landhaus von Martin Hämmerle.

rechter Bildrand: Alpenhotel vor 1910



obige Häuserformation am Bödele um 1919

Alpen-Hotel Bödele 1140-1467 m. d. M.
ob **Dornbirn** (Vorarlberg)

Idealster Wintersportplatz der Bodenseegegend / Skilehrer im Hause / Zimmer, zentralgeheizt, von Schilling 3.50 bis S 5.50 Pension von S 13.- bis S 15.- / Prospekt und Auskunft durch die Hotelführung, Telephon Nr. 1, Dornbirn. 2070

Am 16. Juni 1904 kauft Otto Hämmerle (1846-1916) das sogenannte „Klockerhaus“, das von Johann Klocker betrieben wird. Dieser besitzt am Waldrand auch eine alte Vorsäbhütte, in der er schon 1888 seine Gastwirtschaft betreibt. Aus diesen zwei Häusern entsteht das später

von Otto Hämmerle durch Neu- und Zubauten errichtete „Alpenhotel Bödele“. Am 11. Juli 1905 hat Otto Hämmerle das erste Mal in seinem Hotel geschlafen. 33 Jahre später wird das ganze Hotelareal ein Raub der Flammen.

¹ „Zu dem bereits gemeldeten Brand des Alpenhotels Bödele wird noch ergänzend nachgetragen, dass gestern gegen 4 Uhr früh eine Serviererin in ihrem Zimmer Rauch bemerkte, worauf sie sämtliche Angestellte alarmierte. Der Brand entstand im Altbau in einem neben dem Heizraum befindlichen Räume, in welchem sich zirka 30 dürre Buscheln befanden. Der die Zentralheizung besorgende Chauffeur Sandler hielt um zirka 22 Uhr im Heizraum noch Nachschau und konnte aber zu dieser Zeit von einem Brande noch nichts wahrnehmen. Die letzten Gäste verließen um zirka zwei Uhr das Hotel und die Serviererin, der Koch und Direktor Amon mit Frau gingen um zirka 2.30 Uhr schlafen. Alle diese Personen haben von einem Brande nichts bemerkt. Die Angestellten versuchten zuerst den Brand mit Minimax Feuerlöschern (Handfeuerlöcher) zu löschen, was jedoch nicht mehr gelang. Am Brandplatze erschien zuerst die Feuerwehr von Dornbirn um zirka 4.45 Uhr mit Motorspritze und um zirka 5.30 Uhr auch jene von Schwarzenberg, ebenfalls mit

¹ Vorarlberger Volksblatt 4. Februar 1938

Motorspritze. Auch die Gendarmeriebeamten von Schwarzenberg, Dornbirn und Alberschwende waren am Brandplatz anwesend. Um zirka 4.30 Uhr wurde auch der Neubau vom Feuer ergriffen. Nur die Autogarage und das in einiger Entfernung stehende Wirtschaftsgebäude blieben vom Feuer verschont. Verbrannt ist auch die ganze Einrichtung. Die im Hotel befindlichen Angestellten konnten nur das nackte Leben retten, während ihre Barschaften und Kleider dem Feuer zum Opfer fielen. Ebenso hat die im Altbau befindliche eiserne Kasse derart gelitten, dass in derselben befindliche Bargeld im Betrag von zirka 3.200 Schilling und die in derselben befindlichen Inventare mit verbrannten. Der Gesamtschaden beträgt 470.000 Schilling. Die Ursache des Brandes ist noch nicht völlig geklärt, doch dürfte sie mit der Zentralheizung in Zusammenhang stehen“.



Eindrücke vom Hotelbrand 1938, Fotos Nobert Bertolini

Rudolf Hämmerle berichtet, wie er den Brand erlebte:

² „Ich erinnere mich noch genau, es war ein Sonntagabend, an dem die Bödelejugend nach dem Schilaufer zum Wochenende oft ins „Weiße Kreuz“ nach Bregenz zum Tanz und wir gegen Mitternacht auf der Landstraße nach Hause fuhren, über der Schwende eine gewaltige Rote zu sehen war, die sich immer mehr vergrößerte und einen ungeheuren Brand ahnen ließ. Zu Hause bekamen wir sogleich die telefonische Nachricht, dass das ganze Hotel in Flammen stehe. Ich versuchte gleich, mit dem Motorrad hinaufzufahren, mußte aber vor Watzenegg

² Bödele Chronik von Rudolf Hämmerle, Seite 46/47

umkehren wegen des tiefen Neuschnees. Ich ging dann gleich in den Steinebach, ließ Feuersalarm geben und fuhr dann mit einigen Leuten und einer Spritze zur Brandstelle. Bei der Seekurve angekommen, sahen wir schon den obersten First der Dependance lichterloh brennen und die Eternitplatten knallten wie Gewehrketten. Das Feuer war mit Windeseile durch die Gänge wie in einem Kamin, genährt von trockenem Holz, sofort über den ganzen Komplex verbreitet und buchstäblich nichts zu retten. Direktor Ammon, der erst kurze Zeit die Leitung innehatte, ein aufrechter, strammer ehemaliger Major, der begeistert an die neue Aufgabe gehen wollte, konnte nur das, was er am Leibe hatte retten und stand gebeugt, mit Tränen in den Augen, vor den rauchenden Trümmern. Die Feuerwehren von Dornbirn und Schwarzenberg, die unter schwierigen Verhältnissen im tiefen Neuschnee zu Hilfe kommen wollten, konnten mit Mühe und Not das Feursteinhaus und den Stadel erhalten. Hat man früher oft etwas gespöttelt über den etwas weitläufigen Bau durch die vielen Zubauten, so war der Jammer jetzt groß. In einer Tageszeitung hat ein junger Bödelebewohner, Edi Wehner, der später im Krieg gefallen ist, eine „Elegie“ über den Brand des gemütlichen Treffpunktes von jung und alt geschrieben und sagt darin, dass der Brand des Bödelehotels für viele der Verlust einer zweiten Heimat gewesen sei. Wo sind die Zeiten, in denen eine harmlose, lustige Jugend nächtelang im schönen Hotelsaal zu den Klängen der „Mohrings-Kapelle“ sang und tanzte?! Für die Hotlebesitzer bedeutete diese Brandkatastrophe natürlich einen gewaltigen Schock, von dem sie sich zuerst einmal erholen mußten. Dabei war die Zeit gar nicht dazu angetan, denn es war ja gerade die N.S.-Machtübernahme (Nationalsozialismus), welche natürlich allgemein große Unruhe und Veränderung brachte“.



Alpenhotel Bödele 1965 (Foto Rischlauer)



Berghof Fetz 1961 (Foto Rischlauer)

Alpenhotel Bödele neu:

1951/52 kann an das von Martin Hämmerle 1911 erbaute Landhaus ein Anbau gebaut werden. Der Anbau erlaubt den Einbau von 40 Betten mit Dusche und Badegelegenheit, im Altbau wird das Fundament vertieft, wodurch man einen Saal mit Bar für festliche und gesellschaftliche Anlässe gewinnt. Dadurch entsteht im Obergschoß eine große umlaufende Terasse mit dem Blick auf das herrliche Bregenzerwälderpanorama, das sich wie Fächer davor ausbreitet. Es entsteht das neue „Alpenhotel Bödele“.

Berghof Fetz:

Der „Berghof Fetz“ wird anstelle des verbrannten Alpenhotels nach Plänen von Architekt Wank 1959 fertiggestellt. Er besteht aus einem erhöhten Trakt mit 20 Fremdenbetten, Küche und Büro im Parterre, zwei großen Gasträumen auf der Sonnenseite und davor einer Sonnenterrasse. Im Tiefparterre ist ein gutgehender A&O-Laden, der eine angenehme Bereicherung für Passanten und die übrigen Bödelebewohner bildet. Die Trafik und die amtliche Poststelle sind auch dort angeordnet. Bevor der „Berghof“ von Albert Fetz, ehemals Schäflewirt in Schwarzenberg, gebaut wurde, hat er aus Teilen des Abbruchhauses in einem Teil der Brandruine eine originelle Bar mit Diskothek eingebaut, dem späteren „Felsenkeller“.

3 Sennereien

3.1 Sennerei Hof von 1901-1967

1

Protokoll

ausgenommen bei der Generalversammlung der
I. Sennerei-Genossenschaft Schwarzenberg mit Beschluss
der Generalversammlung am 1. März zum Ende der
Jahre.

Vergewaltigung

Neinwohl der Aufsichtsrat, sowie der Aufsichtsrat
für die Geschäftsjahre 1905.

ausgenommen waren 32 Mitglieder.

Der Aufsichtsrat nimmt zum Protokoll
des Aufsichtsrats mit folgendem Inhalt zum Hof.
Es erfolgte die Wahl der Mitglieder zu folgenden
Geschäften der Aufsichtsrats mit folgendem Inhalt:
w. wurde gewählt:

Als Obmann Anton Matzler zum Hof
Als Aufsichtsratsmitglieder:
Josef Mischl zum Hof
Anton Prug zum Hof
Josef Sauer Matzler zum Hof
Leopold Sauer zum Hof

Als Aufsichtsratsmitglieder:
Josef Sauer zum Hof
Josef Sauer zum Hof
Josef Sauer zum Hof

Schwarzenberg am 1. März 1905

I. Sennerei-Genossenschaft
SCHWARZENBERG, Voralberg.

Josef Sauer
Anton Matzler

Josef Sauer
Anton Matzler

1901bis 1905: Bau des neuen Sennhauses Hof

Die I. Sennerei-Genossenschaft Schwarzenberg wird 1901/2 gegründet. Die alte Hofer Sennerei befindet sich im Hause Nr.2 zum Hof (2018 Ignaz Hirschbühl). Am 8. Juni 1885 brennt dieses Haus durch Blitzschlag samt Sennerei ab. 1886 wird ein neues Haus gebaut, aber ohne Sennerei. Von 1885 bis 1906, und sicher auch schon vorher, gibt es einige Häuser zum Hof, in denen „gesennt“ wird. Im Haus Nr.21, im Haus Nr.13, im Haus Nr.7 (Schäfle) und im Haus Nr.8, meistens in den heutigen Waschküchen oder Garagen.

Milchkäufer und Sennen bis 1910, die Milch zu Käse und Butter verarbeiten.

Laut Chronist Franz Josef Kohler, Reute. (aufgezeichnet 1963).

1. Im Haus Hof Nr.8, Jodok Feurstein, wird die eigene Milch zu Käse verarbeitet.
2. Bartle Maier zur Buchen, später im Moos, sennte in verschiedenen Sennereien: Oberkaltberg, Ratzen, Brittenberg Nr.205 und verschiedene Alpen, Rotenbach, Wurzach usw.
3. Josef Schmid auf Geroldsegg (Schmid Seppo Ergosa) in Sennhäusern zum Hof, in der Waschküche bei Josef Zündel Nr.13, im Schäfle (hinter der heutigen Friseurstube Friesli), in Oberkaltberg, auf dem Brand Nr.41 (beim alten Held), in Ratzen Nr.179 (bei Ambros Berchtold), und Stadler Nr.167 (beim alten Oberhauser), auf dem Wurzach und in anderen Alpen.
4. Johann Jakob Fink, Stangenach Nr.153, kaufte die Milch der Bauern in Stangenach und versennte diese selbst, ebenso in der Alpe Kopach.
5. Josef Metzler, Beien (Franz Jergosa) kaufte die Milch zum Beien und in der Reute und versennte diese selbst.
6. Franz Xaver Metzler, Stadler Nr.165 (Sennles) kaufte die Milch und versennte sie selbst, so wie seine Vorfahren, daher der Name „Sennles“.

In weiterer Folge listet Franz Josef Kohler von 1910 bis 1963 weitere 95 Sennen auf, die an verschiedenen Orten die Milch zu Butter und Käse verarbeiteten.

Von der Gründung einer Genossenschaft und dem Bau des Sennhauses sind nicht alle



begeistert. Die einen liefern schlechte Milch ins neue Sennhaus, wieder andere bringen trotz der neuen Sennerei die Milch in die alte Sennerei-Kaufmann Nr.21. Erst ab 1907/8 liefern alle Hofer Bauern die Milch in das neu erbaute Sennhaus. Ein langer Kampf mit der Milchqualität beginnt.

Li., Haus Nr.2 vor 1885 (Besitzer Joh. Georg Metzler)

Finanzierung Sennhausbau Nr.466 und Schweinestall von 1901-1905

Einnahmen zum Sennhausbau

Darlehen von Josef Anton Hirschbühl	9.200 Kr.
Darlehen von Josef Metzler zur Krone	11.200 Kr.
Darlehen von Anton Metzler (Nazes, Hof)	8.600 Kr.
Darlehen von Josef Fetz zum Lamm (Schäfle)	8.600 Kr.
Einzahlungen von 205 Anteilen a 20 Kronen	4.100 Kr.
Aus dem Reservefond vom ersten Betriebsjahr	1.120 Kr.
Aus dem Reservefond vom zweiten Betriebsjahr	1.404 Kr.
Für verkaufte Waren	460 Kr.
Erhalten von Anton Metzler 1904er Amortisation	1.823 Kr.
<u>Einige kleinere Beträge</u>	<u>659 Kr.</u>
Einnahmen gesamt	47.166 Kr.

Aufgelistet die größere Ausgaben beim Sennhausbau

Planung: Julius Rhomberg	60 Kr.
Baumeister: Giovanni Bertolini	7.092 Kr.
Maurer Verte 32 Tage Schichten	102 Kr.
Zimmermeister: Baptist Eg	1.992 Kr.
Ihm wird in Form eines Schafes 10 Kr., in Form von Käse 50 Kr. ausbezahlt.	
Johann Jakob Köb, Zement	508 Kr.
Johann Jakob Meusburger für Ziegel	165 Kr.
Johann Feurstein, Bezau, Ziegel	971 Kr.
Josef Ritter, Bersbuch, Ziegel	659 Kr.
Eisenhandlung Pircher in Bregenz	1.868 Kr.
Holzrechnungen	1.770 Kr.
Witfrau Natter zum Adler für das Pfarrbündtle	1.200 Kr.
Michl Feurstein für Boden zum Bauplatz	1.800 Kr.
dem Fuhrmann Franz Karl Kaufmann (Taube)	670 Kr.
Schreiner: Jakob Zündel (Hof)	388 Kr.
Schreiner: Josef Anton Berchtold	42 Kr.
Schreiner: Josef Anton Meier	708 Kr.
Georg Kohler, Säger, Sägerlohn	143 Kr.
an Thomas Riedmann für Motor	730 Kr.
Flaschner: Ignaz Steuerer, Vordach, Hauptdach und sonstiges	736 Kr.
Natale Paluselli für Salzbadbecken machen im Keller	2.070 Kr.
Kaspar Denz	838 Kr.
Für Patentofen	216 Kr.
Anton Denz, Aufsicht für die Bauführung 1901/02	
mind. 137 Tag a.2 Kr. 50 Heller,	342 Kr.
Anton Denz, Aufsicht für 1903/05 bei der Montage des Motors,	
Rührwerk, Transmission, Fräse, sämtliche Korrespondenz, 29 Tage	58 Kr.
Anton Denz, Lohn	100 Kr.
<u>Der Fa. Pircher in Bregenz</u>	<u>1.867 Kr.</u>

Hier sind nur die größeren Posten aufgelistet, es gibt viele kleine Handwerker und Helfer, die am Bau des Sennhauses mitgewirkt haben.

Baukostenabrechnung gesamt 47.166 Kr.

³ 66 Jahre Hofer Sennerei, Hausnr. 466



Sennereigebäude in den 1950er Jahren

Als Obmann wird Anton Metzler, Hof Nr. 3

Ausschussmitglieder:

Johan Michl Feurstein, Hof Nr.20

Anton Denz, Hof Nr.27

Franz Xaver Metzler, Hof Nr.22

Bartle Kaufmann, Hof Nr.4

Als Aufsichtsräte:

Jodok Feurstein, Hof Nr.8

Josef Kaufmann, Toneles, Hof Nr.6

Franz Xaver Metzler, Brand Nr.42

Schwarzenberg den 1. Jänner 1905:

Franz Anton Metzler Protokollführer, Nr.18

Anton Metzler Obmann, Nr.3

Joh. Michl Feurstein Ausschuss, Nr.20

Das Vermögen der Genossenschaft besteht am 22. Dezember 1904 aus dem Sennhaus, Schweinestall, dem Sennkessel, Sennerei Gerätschaften, den sonstigen angeschafften Wertobjekten und den Einlagen eintretender Mitglieder. Die Höhe des Genossenschaftsanteiles wird mit 80 Kronen festgesetzt, zahlbar beim Eintreten in die Genossenschaft.

1906: Johann Michael Feurstein wird mit dem Kauf der Schweine betraut.

Der Butterpreis wird mit 2,24 Heller und 1 Liter Milch mit 16 Heller festgelegt.

Es wird einstimmig von den Gefertigten beschlossen, den Anton Ithem von Oberägeri aus dem Kanton Zug, Schweiz, als Obersennen anzustellen und so ihm als Lohn 1.500 Kronen zuzuerkennen. Wenn die Ware schön ist, 200 Kronen weiter.

Sennereibeginn ist der 21. Dezember 1906: 525 kg Milch von 22 Mitgliedern.

1. Jänner 1905. Aufgenommen bei der Generalversammlung der I. Sennerei-Genossenschaft Schwarzenberg mit beschränkter Haftung abgehalten im Gasthaus zum Adler hier.

Tagesordnung:

Neuwahl des Aufsichtsrates sowie des Aufsichtsrates für das Geschäftsjahr 1905

Anwesend sind 32 Mitglieder.

Der Vorsitzende ernennt zum Protokollführer das Aufsichtsratsmitglied Franz Xaver Metzler zum Hof. Es erfolgt die Wiederwahl sämtlicher in Funktion gestandenen Ausschussmitglieder und Aufsichtsräte und zwar wurden gewählt:

³ Protokollbücher Sennerei I Genossenschaft Schwarzenberg (gekürzte original Texte)

1907: Es wird beschlossen, der Raiffeisenkasse beizutreten und bei genannter Kasse die laufenden Rechnungen zu tätigen. Bis zu 15.000 Kronen jährlich.

Es wurde einstimmig beschlossen, gegen Obersenn Anton Ithem, welcher uns mit 4. Juli des Jahres einen Betrag von 2.980 Kronen 72 Heller für gelieferten Käse schuldet, gerichtliche Klage zu erheben und ihm seinen zustehenden Monatskäse zu pfänden.

In der Sennerei ist alles in Ordnung. Es werden mit dem Oberkäser die Halb-Emmentaler besichtigt. Der Schweinestall wird in Augenschein genommen, die Ordnung ist sehr gut. Der Oberkäser berichtet bei der Milchanlieferung, dass einige die Zeit nicht so genau einhalten. Etwas anderes ist es, wenn einer am Morgen nicht erwacht und deshalb etwas später die Milch in die Sennerei bringt, da soll man Rücksicht nehmen.

1908: Die Ordnung in der Sennerei sei sehr gut, beim Käse werden Produktstörungen festgestellt, der Grund ist schlechte und blutige Milch, einige Bauern wollen das nicht einsehen, trotz Vortrag und Ermahnungen. Die es angeht, kommen nicht zu den Vorträgen.

Der Obmann wird beauftragt, beim Sennen Rupp dahin zu wirken, die 8.000 Kronen und auch ungefähr die Hälfte der angelieferten Milch auszubezahlen bis Georgi. Es soll der Obmann dem Sennen Rupp die erwachsenen Zinsen aus der Kasse bezahlen.

Der Obmann berichtet, dass Rupp bereit ist, die Hälfte des Milchgeldes bis Georgi zu bezahlen. Das Geld wird bei der örtlichen Raiffeisenkasse von der Sennerei geborgt. Rupp und die Sennereischule bezahlen den Zins und die Unkosten. Grund: Rupp und

zu. — In der Hofen **Sennerei** wurden letzten Samstag die Winterkäse verkauft. Man ist froh, daß man sie an den Mann gebracht hat; Muster waren es ja gerade nicht. — Für ein Gemeinde-

Sennereischule Doren bekommen bei der Kasse kein Geld um den Zinssatz. Daher borgt es die Sennerei.

Vorarlberger Volksblatt 7. August 1908

1910: Erzeugt wird 1 Magerkäse, 33 Halbfettkäse, 74 Emmentaler im ersten Quartal. Aus der schlechten Milch wurde Rahmkäse erzeugt (72 Stück). Milchanlieferung am 28. Februar 2.060 Liter. Ordnung ist lobenswert.



Die Ordnung im Schweinestall ist so gut, dass mit einem Mehrerlös gerechnet werden kann! Es wird beschlossen im Sennereigebäude einen neuen Plattenbogen zu legen.

Die Milch wird an Josef Rupp verkauft mit gemeinsamem Risiko.



1913: Einstellung von Oberkäser Georg Reisacher aus Scheffau, geb.1880, gest.1929.

Im Vertrag werden folgende Punkte festgesetzt:

1. Lohn bei guter Ware 1.700 Kronen, bei minderer Ware 1.400 Kronen.

2. Wenn er einen guten Untersenn kenne, soll er ihn mitbringen, Lohn pro Tag 1,5 Kronen 8 Tage Kostgeld 2 Kronen und ein Schwein wird von ihm kostenlos mitgefüttert. Bei Einigung wird ein Vertrag mit beiden Parteien verfasst und unterzeichnet.

1914: Neuverlegung eines Kessels und Anschaffung einer Käsepresse. 13. Jänner 1914: Tagesanlieferung 1.831 Liter Milch. Johann Schweizer wird als Schweinefütterer wieder angestellt, aber wenn er Schotten für seine Schweine braucht, muss er sich bei Herrn Reisacher melden, auch muss er die Schweine besser füttern als letztes Jahr.

1915: In der Sennperiode 1915 wurden 405.814 Liter Milch verkäst, pro Liter 30 Heller ausbezahlt. Der Käsekeller präsentierte sich sehr gut. Die Baulichkeiten sind in sehr gutem Zustand. Im Schweinestall sind 77 Schweine. Weiters werden Bauschulden zurückbezahlt und Krieganleihen gezeichnet. Nach Abschluss von Passiva und Aktiva ist noch eine Belastung von 4.798,21 Kronen.

1918: (erster Weltkrieg) Im Februar müssen an 9 Tagen, jeden Tag 350 Liter Milch, per Bahn an die Stadt Bregenz geliefert werden. Auffallend ist, dass einige Landwirte keine Milch anliefern, sondern Kälber füttern und selbst Käse und Butter machen.

1920: Der Hauptgrund einer Sitzung ist wieder die Milchlieferung. Es wird die Forderung gestellt, dass die Milch abgeliefert werden muss und nicht selbst verwertet wird, sonst wird der Bezug von Korn und Getreide von der Gemeinde eingestellt. Milch wird nicht mehr zentrifugiert sondern in Gebesen ausgestellt. Anschaffung einer Waage, wo auch halbe Kilogramm abgelesen werden können.



Johann Vögel auf der Alpe Sack um 1940

1921: Die vorhandenen Passiva der Genossenschaft sollen in diesem Jahr noch getilgt werden.

19. November 1922: Vertrag zwischen dem Senn Johann Vögel und der Sennerei:

Vögel verlangt, dass bis zu seinem Eintritt der alte Senn das Quartier geräumt haben muss und ausgezogen ist. Der Lohn wird mit täglich 4 Goldkronen festgelegt. Wenn Vögel lauter erstklassige Ware fabriziert, bekommt Vögel 6 Goldkronen pro Tag.

1923: Der Schweinestall ist von Anton Kaufmann, Hof Nr.6, in Beschlag genommen worden, ohne jemand zu fragen. Nach einem Beschluss habe Anton Kaufmann unverzüglich auszuziehen. Er will zwar etwas bezahlen, aber denke nicht im Geringsten daran, auszuziehen. Wenn er nicht innerhalb 24 Stunden auszieht, werde er die Kosten einer gerichtlichen Anzeige selber tragen müssen. Im Keller wird eine neue Dampfheizung erstellt, der Ofen war baufällig. Es wird beschlossen den Aufzug mit elektrischer Kraft zu betreiben, da ja ein Motor zur Verfügung steht, welcher nur halbjährlich gebraucht wird und doch fürs ganze Jahr bezahlt werden muss.

1924: Da eine dritte Aushilfe zum Sennen benötigt wird, wird beschlossen, den Jakob Berchtold von Lüttin anzustellen, unter der Bedingung, dass die Angehörigen desselben das Sennhaus nicht betreten, andernfalls muss Berchtold den Dienst sofort verlassen.

1925: Versuchsweise werden 2.500 kg Steinkohle bestellt. Als Brennmaterial ist Holz und die Ausbeute etwas besser. Was rentabler ist, lässt sich bisher nicht feststellen, jedenfalls ist es für den Betrieb bequem und praktisch.

Anfrage der Bauernkammer über eine Errichtung einer Lehrsennerei in Schwarzenberg - Hof. Die Generalversammlung am 29. Oktober 1925 beschließt einstimmig dem Land Vorarlberg die Sennerei unter besonderen Bedingungen probeweise auf ein Jahr zu verpachten.

Ob die Lehrsennerei jemals installiert wurde, ist aus den Unterlagen nicht zu ersehen.

1926: Ab Winter 1927 werden wieder Schweine auf eigene Rechnung gehalten.

Die Sennerei als Gebäude, Grundstück und Schweinestallung werden in das Grundbuch eingetragen.

1927: Dem Verband landwirtschaftlicher Genossenschaften in Bregenz wird als Mitglied beigetreten. Der gesamte Käse wird an die Firma Wild in Wien verkauft. Die ersten 8 Stück Mischling Käse werden versteigert. Bezüglich einer Erwerbung und Sicherung einer Quelle für die Sennerei ist mit dem Besitzer Rücksprache zu halten.

Bezüglich Trinkwasserversorgung soll bei einigen Quellen nachgegraben werden.



1928: Mit 139 zu 25 Stimmen (anteilmäßig) wird beschlossen, bei der nun aufzurichtenden „Genossenschaft ALMA Schachtelkäse-Fabrikation“ in Bregenz drei Anteile zu je 500,00 Schilling zu erwerben. Bis 23 April werden 283 Käse erzeugt. Der Oberkäser Vögel wird gelobt, obwohl es nicht leicht ist bei 69 Milchlieferanten. Es sind gegenwärtig 46 Stück Schweine im Schweinestall untergebracht, im Gewicht von 40 bis 100 Kg.

Angelieferte Milch vom 15. Dezember bis 21. April 335.068 Kg.

Eine Jauchegrube im Schweinestall soll erstellt werden. Zu diesem Zwecke hat jedes Mitglied auf je 3 Geschäftsanteile eine Truhe (Schubkarett) Kies mit 8 Kubikfuß ($\frac{1}{4}$ m³) zum Schweinestall zu führen und hat sich sofort beim Obmann zu melden.

1930: In einem Referat bei der Herbstjahreshauptversammlung erklärt Dr. Burtscher dass der Absatzmarkt von Käse gesättigt sei und die Großmolkerei Aspach bei Wien noch 12 Waggon Käse lagernd habe. Diese Molkerei sei eine bedeutende Konkurrenz für die Alpenländer. Noch heuer werden in Wien 20 neue Käsekessel eingebaut und somit täglich aus 20.000 Litern Milch Emmentaler fabriziert.

Nur beste Qualität kann die einzige Rettung sein, dazu muss natürlich auch sehr gute Milch angeliefert werden. Es wird beschlossen die „Milchfecker“ einzuführen. Milchfecker sind Hilfsinspektoren der Genossenschaft, die unangemeldet aufkreuzen. Zwei- bis dreimal pro Monat sollen sie Proben an den Milchannahmestellen entnehmen. Peter Steuerer, Brand Nr.36, Ignaz Greber, Buchen Nr.46, und Josef Fetz, Schäfle, werden bestimmt die Proben zu nehmen.

1931: Wer ist verantwortlich für die gesamten 61 Stück Schweine, die anlässlich des Ausbruches der Schweinepest im Schweinestall der Sennerei geschlachtet werden müssen. Verschiedene Maßnahmen wurden zur Beendigung der Pest ergriffen.

Die Desinfektion des Stalles und der Futtergeräte wurde angeordnet, die noch vorhandene Streu wird nach erfolgter Schätzung verbrannt, die Jauche mit Schwefelfeuern desinfiziert, der vorhandene Dünger mit Kalkmilch übergossen und weiteres wird angeordnet, dass dieser Dünger nur auf Felder gebracht werden darf, die von Schweinen nicht betreten werden. Nachher wurde die Seuche als erloschen erklärt. Es werden wieder Schweine gekauft, aber nicht von den Einheimischen, da die Schweinepest wahrscheinlich von diesen gekommen ist. Um den Einkauf schneller tätigen zu können, werden 4 Käufer auf den Weg geschickt.



Schweinestall 1956 Symbolfoto

1933: Das Angebot von Josef Rupp, Käsehändler in Lochau, wegen Übernahme der frischen, also unreifen Käse zur Heizung und später eventuellem Kaufabschluss wird einstimmig abgelehnt. Die Alma hat 4.406 kg Käse zu 2,73 Schilling übernommen. Die Firma Wild hat 6 Laibe mit 378 kg per kg mit 3,00 Schilling abgerufen. Mit den Nachbarn Hugo Feurstein und dem Herrn Pfarrer Sander wird eine Grenzregulierung angestrebt. Mit Herrn Hugo Feurstein, Hof Nr.20, werden die neuen Grenzen dann am 31. März 1934 festgelegt:

1934: Die Milchanlieferung ist heuer (bis 7. März) nicht zufriedenstellend, da heute das erste Mal Nachtsennen angesagt ist und das mit einer Milchanlieferung von 2.598 Litern Tagesmilch. Pro 100 Liter Milch werden $8 \frac{3}{4}$ Käse und 1 kg Butter erzeugt. Der Käse ist mit einigen Ausnahmen sehr gut. Der Butterabsatz kann, natürlich zu niedrigen Preisen, als gut bezeichnet werden. Siegen und Zieger finden reißenden Absatz.

1935: Oberkäser Vögel beanstandet immer wieder die schlechte Milch. Milch von kranken Kühen, wenn auch bei Blähungen der Kuh Mittel eingegeben werden, dürfen nicht ins Sennhaus geliefert werden. Wasser, welches über Nacht im Stall steht, soll am nächsten Morgen nicht den Kühen gereicht werden. Eine Verweichlichung der Tiere durch zu hohe Temperaturen im Stall ist der Gesundheit und der Milchqualität nicht fördernd, auch das Milchgeschirr sollte täglich mit frischem Wasser und etwas Soda gewaschen, gespült und nachher gut getrocknet werden. Bei einer Käseprämierung wurde die Sennerei mit dem ersten Preis und Oberkäser Vögel mit dem zweiten Preis bedacht. Die Abrechnung der an die Alma gelieferten Käse beträgt einen Durchschnittspreis von 2,34 Schilling pro kg, jener der Firma Wild 2,71 Schilling pro kg.



Der Geschäftsbericht 1935/36

Angelieferte Milch	345,190 kg
Verkaufte Konsummilch	4.553 Liter
a. 26 Groschen	1.183,78 Schilling
an Butter verkauft für	10.560,78 Schilling
Käse verkauft für	66.660,78 Schilling
Durchschnittspreis bei der Alma per kg	2,57 Schilling
Durchschnittspreis bei der Firma Wild per kg	2,78 Schilling
Reinertrag bei der Schweinehaltung	784,42 Schilling
Gesamteinnahmen vom Abzug	3.876,82 Schilling

Anton Schmid und Alfons Greber werden als Sennen angestellt.

1937/39: Zwei Drittel der Käse werden an die Alma geliefert, ein Drittel an die Firma Wild. Die dem Oberkäser Vögel verkauften Käse werden zu denselben Bedingungen wie der Alma, übergeben. Infolge jahrelanger Geschäftsverbindungen mit Gebrüder Wild in Wien wird das



Käsetransport 1942, Foto Vögel

Ansuchen um Zusendung von 25 Löben Emmentaler entsprochen, jedoch nur mit Bewilligung des Milch und Fettwirtschaftsverbandes Alpenland Salzburg. Die Aufforderung seitens des Gemeindeamtes, einen Keller als öffentlichen Luftschutzraum zu nützen, wird zur Kenntnis genommen. Kosten entstehen der Sennerei keine.



*Anton Schmid und Alfons Greber vor dem Butterfass
Fotos Werner Schmid, um 1940*



Anton Schmid und Alfons Greber beim Bruchschneiden

1940/42: Die Genossenschaft hat 79 Mitglieder. Zur **Adolf Hitler Spende** werden 10 RM geleistet. Ende April wird an Valentin Rupp gegen Bezugsschein 1.080 kg Emmentaler Käse abgegeben. Ortsgruppenleiter Kohler bringt zur Kenntnis, dass während des Krieges Neuwahlen möglichst unterbleiben sollten.

Milchlieferung	319.640 kg
Buttererzeugung	3743,75 kg
Käseerzeugung Mischling	1118 kg
Bergkäse	20.940 kg
221 Laibe Emmentaler mit	14.725 kg

1943: Die Anzahl der Heimkühe müssen ermittelt und dem Obmann bekannt gegeben werden. Es wird beschlossen an der dem Anton Kaufmann, Hof Nr.6, gehörenden Wasserquelle zwecks Trinkwassers der Sennerei anzuschließen, die Kosten dafür werden auf die Milch des Geschäftsjahres 1943 verrechnet.

1944/45: Zur Verteilung des an die Sennerei zugewiesenen Kunstdüngers werden Georg Düringer, Unterkaltberg, Josef Metzler, Buchen Nr.44 und Josef Anton Kaufmann, Hof Nr.21, bestimmt. Oberkäser Vögel ermahnt die Lieferanten, gesunde Milch zu liefern. Er betont die Wichtigkeit der Reinigung der Milchgeschirre ohne Rücksicht des bestehenden Mangels an Bürsten.

Der Reinerlös 1944 von 285,15 RM wird dem Reservefond zugeteilt. Der Ortsgruppenleiter der NSDAP (Nationalsozialistische Deutsche Arbeiterpartei) schlägt einen Wahlvorschlag für die Neuwahlen vor. Infolge der sehr geringen Kohlezuteilung müssen die Milchlieferanten zur möglichst baldigen Abgabe pflichtigen Brennholzes verhalten werden.



Anton Schmid übernimmt 1947 von Johann Vögel den Posten eines Obersenners. Foto Schmid/Vögel

1946/47: Oberkäser Johann Vögel will wegen dem veränderten Familienverhältnis den Posten eines Betriebsleiters nicht mehr weiter übernehmen. Auf Grund der Stellenausschreibung wird Anton Schmid im September als neuer Oberkäser angestellt. Vorläufig wird der Bestellung einer Person während der Nacht, wegen Diebstahlgefahr aus verschiedenen Gründen abgesagt. Aus Sicherheitsgründen werden im Milchkeller, Sennküche und Butterraum Eisengitter angebracht. Jeder Milchlieferant muss für 10.000 Liter angelieferter Milch ein Raummeter Holz abgeben. Oberkäser Schmid verpflichtet sich, ab heutigen Tag den 29. April im Sennhaus zu übernachten und im Verhinderungsfalle eine vertrauenswürdige Person hinzu bestellen. Die eingeführten Milchmarken verlieren mit Ende der Sennperiode 1947/48 die Gültigkeit.

1949: Der Lohn des Obmannes beträgt 500,00 Schilling, der des Kassiers 400,00 Schilling für das abgelaufene Betriebsjahr, für das neue 600,00- und 500,00 Schilling. Wenn die Mitglieder ohne Grund der Jahreshauptversammlung fernbleiben werden sie in Zukunft mit einer Geldstrafe von 10,00 Schilling bestraft.

1950: Ein Melkkurs mit 30 Teilnehmern nimmt einen erfreulichen Verlauf. Es soll durch Anschlag kundgemacht werden, dass Unbefugten das Betreten der Betriebsräume verboten ist. Ebenso haben Lieferanten als auch Private nach Erledigung ihrer Arbeit das Lokal ehestens zu verlassen, sodass das Personal in ihrer Arbeit nicht behindert wird. Mit der ALMA wird vereinbart, die erste Hälfte vom Käse des Betriebsjahres an diese zu liefern, die zweite Hälfte an die alten Kunden.

1951: Der Schweinestall soll ein neues Dach mit Dachstuhl bekommen. Trotz wiederholtem Drängen hat Anton Steurer, Hof, die Arbeiten noch nicht ausgeführt. Der als Folge einer Milchfälschung entstandene Schaden wurde mit 568 Liter festgestellt und soll der betreffende Lieferant in voller Höhe belastet werden. Das Bauansuchen des Ambros Metzler bezüglich des Baus einer Wohnung auf den Schweinestall wurde nach eingehender Beratung abgelehnt.



1952: Oberkäser Schmid appelliert an die Lieferanten, keine schlechte Milch zu liefern, deshalb keine Ölkuchen an Milchkühe zu füttern, nach Penicillin Behandlung die Milch nicht in die Sennerei zu bringen. Auch die roten Eimer sollen nicht mehr als Melkeimer benutzt werden.

*Sennhaus um 1950,
li. das Holzlager, re. Kohlenlager*

1953: Der gesamte Bargeldverkehr soll über die Sparkasse bargeldlos getätigt werden. Es wurde eine wesentlich höhere Milchanlieferung gegenüber dem letzten Jahr geliefert, dadurch gibt der Butterabsatz Anlass zur Sorge. Die österreichweite Butteraktion vom 2.- bis 8. April fand fast ohne Vorarlberger Butter statt. Infolge des totalen Zusammenbruches des heimischen Buttermarktes sind zurzeit sämtliche Abnehmer ausgefallen. Um die Butter nicht verschleudern zu müssen, wird als Notmaßnahme beschlossen, den Butterpreis auf 28,00 Schilling herunter zu setzen. Jedem Milchlieferanten wird 1 kg Butter pro Kopf zugestellt. Mitte April werden täglich 3.000 kg Milch geliefert, ein Drittel dieser Menge wird in der Nacht verkäst. 1952/53 wurden 386.518 kg Milch angeliefert, im Vorjahr 436 kg weniger, davon wurden 14.210 kg als Vollmilch verkauft. 4.645,90 kg Butter, 26.200 kg Emmentaler und 2.484 kg Mischling erzeugt. Es wird einstimmig beschlossen, der Wasserversorgung beizutreten.

1954: Eine Nachzahlung von ca. 20.000,00 Schilling für Käse ist zu erwarten. Was soll mit diesem Geld geschehen? Nach einer Abstimmung bei der Versammlung soll das Geld auf ein Konto gelegt werden und davon ein neuer Kessel im Wert von 7.000,00 Schilling, das Vorderdach und die Wandverkleidung um 7.000,00 Schilling repariert werden. Der Antrag, die Summe auszubezahlen, wurde abgelehnt. Um den Lawinenofergeschädigten die Solidarität zu bekunden, wurde dem Gemeindeverband 1.000,00 Schilling einbezahlt.



1955: Es werden 381.673 kg Milch angeliefert, das sind rund 5.000 kg weniger wie im letzten Jahr. Von dieser Milch sind 2.111 kg Mischling Käse, 25.120 kg Emmentaler und 3.829 kg Butter erzeugt worden. 13.589 kg Milch wurde an Konsumenten verkauft. 93% der verkauften Käse war Markenware, 4% Klasse I und 3% Klasse II.

Emmentaler Käse

Seinen Namen hat der Emmentaler vom Tal der Emme im Kanton Bern. Die Ursprünge des Käses lassen sich bis in das 12. Jahrhundert zurückverfolgen. Er wurde ursprünglich nur im Sommer von Bergbauern in kleinen Mengen hergestellt, um ihren Eigenbedarf zu decken und um einen Teil der Milch zu konservieren. Erst als um 1815 die ersten Käsereien im Tal eröffnet wurden, wurde die Produktion allmählich gesteigert und die Produktionszeit auf das ganze Jahr ausgedehnt. Traditionellerweise wurden Emmentaler in großen runden Laiben mit 70 bis 120 kg gekäst.

1956: Der Oberkäser Anton Schmid wird für die hervorragende Käsequalität gelobt. 9.686 kg extra Marke, 10.004 kg Markenkäse werden von ihm erzeugt. Johann Vögel spricht bei der Jahreshauptversammlung über die Vor- und Nachteile der Milchhauszahlung nach Fettgehalt. Es wird beschlossen, jedem Teilnehmer der Vollversammlung eine anständige Portion Mischling- und Fettkäse mit Brot zu verabreichen. Eine Molkepumpe, ein neues Butterfass und ein hydraulischer Käsesalzbock soll angeschafft werden.

1957: Oberkäser Schmid appelliert zum x-ten Mal an die Mitglieder, gesunde Milch zu liefern. Er verwies über die vielfach ungeahnten Folgen und Schäden, die durch Ablieferung von schlechter Milch entstehen. Die Ursache liege nicht selten in leichtfertigen Geschirrfehlern, Ablieferung von Galtviehmilch und ganz besonders gefährlich, bei zu früher Abgabe von Milch nach Euterbehandlung mit Penicillin. Im letzten Falle 7 Tage keine Milchlieferung.

1958: Auf Grund der Tag- und Nachtsennerei in unserem Sennhaus ist es fast unmöglich, Hilfspersonal zu bekommen. Ein dritter Sennkessel müsste angeschafft werden, dann würde die Nacht Sennerei wegfallen, das würde einen Zubau beim Sennhaus erfordern.

Bei der Jahreshauptversammlung wird beschlossen einen Neubau bzw. Anbau um ca. 160.000,00 Schilling zu bauen. Der neue Butterfertiger von der Fa. Johann Fetz, Bregenz, ist eingetroffen und wird demnächst angeschlossen. Es wird im Vergleich zum letzten Jänner täglich 300 Liter mehr Milch geliefert. Sennereiinstruktor Johann Vögel hält einen Vortrag über „Penicillin“, deren Glück oder Unglück in der Milchwirtschaft.

1959: Zum Sennhausanbau muss ein Kredit von 50.000,00 Schilling bei der Sparkasse Schwarzenberg aufgenommen werden. Da es immer wieder vorkommt, ohne dem Obersenn



zu melden, Schotten aus der großen Stande vor der Türe zu holen, vielfach auch in der Nacht, soll eine Schottentafel angebracht werden, damit wenigstens der Ehrliche sich eintragen kann. Bei durchgeführten Milchkontrollen wurden zwei Mitglieder der Milchfälschung überführt, diese werden zwar nicht ausgeschlossen, aber es werden in Zukunft vermehrt Kontrollen durchgeführt.

Hofer Sennstube um 1960 mit hinten angebautem Teil



1960: Auf Grund der Neueinschätzung der Gebäude sind diese neu versichert worden. Betriebsgebäude 350.000,00 Schilling, Einrichtung 150.000,00 Schilling. Nach den Bestimmungen des Milchregulatives werden die „Milchverwässerer“ wie folgt mit 3 bzw. 2 Monaten Milchgeldentzug bestraft. Die Wiederinbetriebnahme des Schweinestalles wird beschlossen. Mist und Jauche aus dem Schweinestall soll durch Anschlag angeboten und auf der Versammlung versteigert werden.

Sennhaus 2013

1961: Eine elektrische Leitung für den Schweinestall soll nur für Lichtstrom erstellt werden. Für die letzte Sennereiperiode sind ca. 129.000,00 Schilling Stützungsgelder und Prämien zu erwarten. In der geplanten Kühlanlage im Konsum soll ein Fach mit 400 Liter angemietet werden.

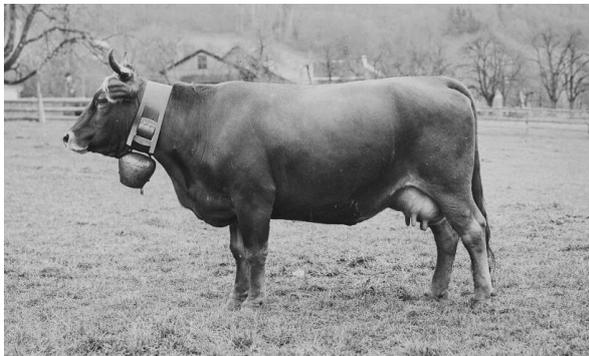
1962: Beim Revisionsbericht vom Dezember 1961 ist eine erfreuliche Aufwärtsentwicklung festzustellen. Die laufenden Investitionstätigkeiten werden als gerechtfertigt hervorgehoben. Die „Alma“ drängt auf verstärkte Emmentaler Erzeugung. Zu einem eventuellen Anschluss des Weilers Schwarzen an die Sennerei wird aus verschiedenen Gründen einhellig ablehnend Stellung genommen. Zur Teerung des Sennhausweges durch die Gemeinde wird ein Drittel der Kosten übernommen. Eine neue Milchwage wird angeschafft. Im kommenden Frühjahr sollen die Außenmauern hergerichtet werden.

1963: Da die Milchliefereien schlecht sind, wird eine Reduktasenprobe monatlich viermal durchgeführt. Bei der Schweinehaltung gibt es einen erfreulichen Gewinn. Die ganzjährige Schweinehaltung hat sich als erfolgreich erwiesen. Als Beleuchtungskörper sollen Leuchtstoffröhren installiert werden. Durch die Proben ist eine Verbesserung der Milch erzielt worden. Milchgeldabzüge blieben bisher auf wenige Fälle beschränkt. Der Milchpreis beläuft sich auf 2,05 Schilling.

1964: Die „Alma“ übergibt 57 Geschäftsanteile, a 350,00 Schilling, an die Sennerei. Die Zahlung wird aus dem Schwundbeitrag für die im Jahre 1963 gelieferten Käse gedeckt. Auf Grund der Neueinschätzung der Feuerversicherung wird das Betriebsgebäude auf 500.000,00- die Einrichtung auf 150.000,00 Schilling versichert.

Für die Wintermilch wurde 1,90- und für die Sommermilch 2,00 Schilling pro kg ausbezahlt. Für die Wintermilch werden 25- für die Sommermilch 30 Groschen nachgezahlt. Der Überschuss von ca. 60.00,00 Schilling wird dem Baufonds zugewiesen. Ein Flächenmilchkühler wird angeschafft.

Ohne Milchkühe gibt es keine Sennereien.



Braunvieh Milchkuh mit Hörnern um 1940



Milchkuh ohne Hörner 2018

Ab 1900 werden die verschiedensten Rassen miteinander gekreuzt, so dass diese entweder eine höhere Fleisch- oder Milchleistung besaßen. Um diese Zeit gibt eine Kuh jährlich durchschnittlich 2.728 kg Milch, die Höchstleistung liegt bei 3.500 kg. Eine heutige Milchkuh gibt etwa das 2,8-fache an Milch als eine Kuh zu Beginn des 20. Jahrhunderts. Anfang des 21. Jhdt. geben Spitzenkühe der Rasse Schwarzbunte Holstein bis zu 19.700 kg Milch pro Jahr. Beim Braunvieh liegt die durchschnittliche Milchleistung bei 6.860 kg, bei den Pinzgauern bei 5.438 kg und beim Grauvieh bei 4.815 kg Jahresleistung.

1965: Über die erstmalige Steuervorschreibung des Finanzamtes von Körperschaftssteuer und Gewerbesteuer soll sich Franz Peter in dieser Sache bei einem Steuerberater erkundigen. Bartle Behmann übernimmt die Milchtransporte. Wegen schlechtem Absatz von Schotten, es mussten schon 1.000 Liter ausgeschüttet werden, wird beschlossen, den Schweinestall wieder

in Betrieb zu nehmen und Schweine anzukaufen. Bei einem eventuellen Neubau des Schweinestalles ist mit Paulina Oberhauser wegen Grundablöse zu verhandeln.

1966: Der Milchwirtschaftsfond bewilligt die Anschaffung eines neuen Milchautos, da kein Frächter mehr gefunden werden konnte. Erster Milchfahrer mit dem neuen Milchauto ist Peter Metzler, Beien. 17. Oktober 1966: Es wurden Fragen und Probleme für einen neuen Sennereibetrieb für ganz Schwarzenberg erörtert. Es wird beschlossen den Mitgliedern der auswärtigen Sennereien die Anteile im neuen Sennbetrieb um 1/6 billiger zu geben als den Mitgliedern der Sennerei Hof. Wenn die Lieferanten den Weg zwischen Brittenberg und Maien nicht offen halten, wird die Milch nicht abgeholt. Für den Neubau eines Sennereibetriebes wird als Baukomitee Obmann Alfons Berchtold, Hermann Metzler, Wies und Josef Kaufmann, zur Egg bestellt. Es soll ein günstiger Bauplatz ausfindig gemacht und über den Kauf verhandelt werden.

1967: Das Grundstück „Moosbünt“ von Josef Metzler (Uhmachar), Hof 23, im Ausmaß von 25ar wird um den Preis von 170.00 Schilling pro m² gekauft. Die vom Verkäufer verlangte Wertsicherung von 100.000,00 Schilling auf Lebenszeit soll eingegangen werden. Der Kaufvertrag soll so schnell wie möglich Notarisch gemacht werden, damit mit der Planerstellung begonnen werden kann. Das bereits weitumspannte Netz der Milchabholung soll in Zukunft besser geregelt werden.

Erste Ratenzahlung von 100.000,00 Schilling für den Bauplatz ist erfolgt.

20.000,00 Schilling kamen privat von Ignaz Dür, Freien

20.000,00 Schilling kamen privat von Franz Greber, Moos

50.000,00 Schilling kamen von der Sennerei Stadler

10.000,00 Schilling kamen von der Sennerei Hof

Diese Gelder sollen zu einem gängigen Zins verzinst werden.

Die private Weganlage durch das Egger Ried von Schwarzen nach zur Egg soll mit 5 bis 6 Fuhren Kies repariert werden, damit das Milchauto in die Weiler Rain und Au einen kürzeren Weg hat.

Weitere Benützung des Sennhauses nach 1968:

Am 18. Juli 1969 kauft Josef Aberer, Schwarzen Nr.98, das gesamte Gebäude um es später als Alterssitz zu nützen. Leider stirbt Josef 1970, das Haus wird von der Familie Aberer nie bewohnt. Kaufpreis 350.000,00 Schilling.

Am 26. September 1975 kauft der Metzger Norbert Dietrich, wohnhaft in Mellau, das ehemalige Sennhaus samt Weide und Wiese. Dieser verkauft das Objekt wiederum an die aus Egg stammende Köchin Gertrud Hiller, Egg-Stadel Nr.178, am 15. Dezember 1976. Ab diesem Zeitpunkt wird das Haus von ihr unter großen Mühen immer wieder auf Vordermann gebracht und von Gertrud und ihren Kindern bis heute bewohnt.

Von 1997 bis 2013 wird die im Erdgeschoß befindliche alte Sennerei an Edwin Berchtold, Loch Nr.266, vermietet. Er baut die bestehende Sennerei um und erzeugt verschiedene Weichkäsearten.

3.2 Käse von Edwin Berchtold

⁴ „Der idyllische Bregenzerwälderort Schwarzenberg ist weit über die Grenzen hinaus bekannt für die alljährliche Schubertiade und den Käse von Edwin Berchtold. Camembert, Ziegencamembert und Münster aus dem Hause Berchtold.



Die Ur-Schwarzenberger selbst sehen sich als eigene Spezies: „As git Wieble, Männle und Schwarzobergar“. Und dann gibt es da auch noch den schönsten Käsemacher im „Wauld“. Das jedenfalls behauptet Edwin Berchtolds weibliche Fangemeinde. Mit 18 Jahren hat er als Jugendlicher seinen ersten Käse produziert. Das war Bergkäse im Sommer auf der Alpe. Faszinierend beim Käse machen ist: „wenn i mit dor Milk schaff entstaut eats und as wird jedsmal anderst. As ist jedesmal an Reiz dau um eats nüs zum macho, wau allad anderst wird.“

Seit rund zwei Jahrzehnten sind nun Edwin Berchtolds Rohmilch-Weichkäse aus dem heimischen Sortiment für Käseliebhaber nicht mehr wegzudenken. Sein Münster behauptet sich problemlos neben den französischen Originalen. Seine Weiß-Schimmelkäse aus Kuh- und Ziegenmilch finden in jedem Reifegrad begeisterte Anhänger.



Mit der Produktion von Camembert hat er begonnen, weil er selbst gerne Camembert isst. Gelernt hat er es nirgends. Jemanden fragen nütze auch nichts. „Man muss das selber im Gefühl haben. Wenn ich irgendwo einen Käse gegessen habe, konnte ich mir vorstellen, mit welcher Temperatur ich so einen Käse machen muss. Und das habe ich probiert und durch meine Fehler gelernt. Es sind tausend Sachen, die ich über die Jahre ganz automatisch gelernt habe. Zu beachten gelte es einiges: Das beginnt schon beim Ausgangsprodukt, der Milch. Der Fettgehalt der Milch seiner Jersey-Kühe ist viel höher

als jener vom Braunvieh. Da sei die Herangehensweise eine andere. Eines vom Wichtigsten in der Käseproduktion ist die richtige Milchreife. Gemeint ist die Dauer vom Zeitpunkt an, wenn die gekühlte Milch in den Kessel kommt, bis sie auf 38 Grad Celsius für die Labzugabe erwärmt wird. Und dafür gibt es kein Schema F. Das Wetter hat Einfluss, die Futterumstellung von Gras auf Heu und umgekehrt. Bei der Milchreifung bewirken ein paar Minuten sehr viel, wobei kleine Schwankungen nie ganz auszuschließen sind. Für Camembert braucht es zirka 40 Minuten, zur Münsterproduktion dauert es eher länger. „Wenn ich die Milch probiere, weiß ich, ob der Zeitpunkt richtig ist.“ Der Laie schmeckt keinen Unterschied. Derzeit testet der Feinkäser in einer neuen Versuchsreihe seine Weichkäsespezialitäten mit einer niedrigeren Temperatur in der Vorreifung. „Der Temperaturunterschied ist gering. Aber hier ist eigentlich das Entscheidende für den

⁴ © KaSa

Geschmack im Endprodukt. Auch ganz wichtig für den Weichkäse ist das Salzbad. Und natürlich die richtige Lagerung im Reifekeller. Käse mit weißem Edelschimmel dürfen nicht mit Rotschmierkäse oder Blauschimmelkäse in denselben Raum. Letzterer ist eine Innovation, die noch nicht verkaufsreif ist. Aber das Potenzial eines neuen Highlights am Vorarlberger Käsehimmel ist gegeben.

Edwin Berchtold und seine Käseprodukte sind auf dem Bregenzer Bauernmarkt bei Alt und Jung beliebt.



Käsemacher Edwin Berchtold hat seine eigene Philosophie, was betriebliches Wachstum anlangt. In der kleinen Käserei neben der Pfarrkirche die er bis 2013 gepachtet hat, beschäftigt er zwei Teilzeitkräfte. „Es ist viel schwieriger klein zu bleiben, als größer zu werden.“ Bereits vor 20 Jahren war er schon der Überzeugung, dass er in seinem Betrieb nur so viel machen wolle, wie für ihn gerade gut sei. Und er hat sich die Freiheit genommen, sich von nichts und niemandem treiben zu lassen. „Wenn ich jährlich zehn Prozent weniger mache, ist das kein Problem. Wenn ich aber wachse, muss ich zusätzliche Kräfte engagieren, um das zu bewerkstelligen. Es ist aber schwierig, das richtige Personal passend zur eigenen Philosophie zu bekommen“.

Ziegenkäse im Regal

In Schwarzenberg-Gsäss betreibt Edwin seine kleine Landwirtschaft. Ökologisch, nachhaltig, und mit Kühen die noch Hörner tragen – darauf legt Edwin besonderen Wert. Art der Fütterung, Haltung der Tiere, Wetter und Viehtype haben Einfluss auf die richtige Milchreife. Die Wertlegung auf solche Eigenschaften gepaart mit einem ausgesprochen guten Gefühl für die Verarbeitung dieses Rohstoffes machen die Produkte von Edwin zu besonderen Lebensmitteln. 2014 beginnt er mit dem Bau einer eigenen Sennerei auf seinem Hof am Enethalb im Gsäss Nr.421, ganz auf seine Bedürfnisse abgestimmt und mit geeigneten Lagerräumen für seine Camembert-Produktpalette. Im Mai 2015 übersiedelt Edwin vom „alten Hofer Sennhaus“ mit seiner Feinkäserei dorthin. Je nach Jahreszeit werden täglich zwischen 120 und bei Vollbetrieb 200 Liter Kuhmilch zu Weichkäse verarbeitet. Etwa zwei Drittel der Kuhmilch werden zu Camembert verarbeitet, mit und ohne Walnüsse. Der Rest geht in die Bergkäseproduktion. Etwa 500 kg Bergkäse werden für den Eigenverkauf erzeugt. Das Lager dafür befindet sich im Heimathof im Loch Nr. 266. Von den zwei Ziegen, die er 2018 noch besitzt, erzeugt er in kleinen Mengen Ziegenkäse.



Erhältlich sind die Käsespezialitäten in kleinen Fachgeschäften im Ländle, auf den Bauernmärkten Dornbirn und Bregenz und sogar in Wien haben einige Feinkostläden den Käse im Sortiment.

4 Gemeinde

4.1 25 Jahre MIKI Verein

In Schwarzenberg wird bereits im Jahre 1993 von einer Familie eine Elterngruppe gebildet, die mit ihren Kindern zusammen Spielnachmittage veranstalten. Das Interesse an solchen „offenen Nachmittagen“ ist so groß, dass sich gleich einmal 10 bis 12 Frauen zusammenschließen und verteilt auf die ganze Woche, bis zu 60 Kindern im Alter von drei bis vier Jahren, von 9 bis 11 Uhr an zwei Tagen in der Woche annehmen. Die ersten Zusammenkünfte gibt es in der alten Küche der damaligen Volksschule, im heutigen Gemeindeamt. Damit auch etwas für die Gesundheit der Kinder getan wird, übernehmen einige Frauen das gemeinsame Turnen mit Eltern und Kindern, das sogenannte Eltern-Kind-Turnen. Bald wird es im Giebel des Gemeindeamtes zu eng. Mit dem ehemaligen Turnsaal der Volksschule, dem späteren Kindergartenraum, können größere Räume für diese zwei Gruppen von der Gemeinde zur Verfügung gestellt werden.

1973 wird die neue Volksschule gebaut und 1974 können die 4 bis 5 jährigen Schwarzenberger Kinder zum ersten Mal den „Kindergarten“ besuchen. Die Räumlichkeiten für die Kinder befinden sich zu der Zeit im Untergeschoß des zukünftigen Gemeindeamtes.



Die ehrenamtlich geführte Spielgruppe und die Kinderbetreuung werden im Jahre 2002 in einen zu bildenden Verein übernommen, dem MIKI Verein.

Der Verein kann die gemeindeeigenen Räume kostenlos benützen, der laufende Betrieb wird durch Ehrenamt geführt und mit Fördermitteln vom Land Vorarlberg unterstützt.



Ab 2008 werden die Kinderbetreuungszeiten auf die Wünsche der Eltern so weit als möglich angepasst. Es können 1,5 bis 3-jährige Kleinkinder in die Betreuung übernommen werden. Das ist für die Familien schon eine große Erleichterung und willkommene Unterstützung, wenn sie wissen, dass die Kinder in diesen Stunden gut versorgt sind. Nicht alle Familien haben das Glück ein Ähle - Oma oder einen Ähne - Opa für solche Fälle in der Nähe zu haben.

Da der Aufwand und die Anforderungen an Betreuerinnen immer größer werden, entschließt sich die Gemeinde im Jänner 2018, den MIKI-Verein zu übernehmen.

An dieser Stelle soll allen Mitarbeitern, die die letzten 25 Jahre hier ehrenamtlich mitgearbeitet haben, ein großer Dank ausgesprochen werden. Es ist unmöglich, alle namentlich zu erwähnen, da es hier fast jährlich Wechsel gegeben hat und jetzt schon zum Teil die Kinder der ersten Ehrenamtlichen diese Ämter übernommen haben.

Die Ausschussmitglieder des ehemaligen „Miki Vereines“ übernehmen die Agenden im Familienverband und organisieren in Zukunft verschiedene Veranstaltungen für Familien und auch für alleinerziehende Mütter und Väter.



Ihr Motto: **Wir sind aktiv!**

Was wir so unternehmen werden:

Zirkus-Ferienwochenende, Konzerte & Theaterstücke für Groß und Klein, Spiel- & Sportartikelbasar und ganz viel mehr!

Das neue Familienverbandsteam, v. li. Emilia Peter, Kristin Fleischer, Beatrice Feurstein, Tanja Sieber, Karin Beer und Nicole Huchler

Ende Februar 2018 stimmt die Gemeindevertretung Schwarzenberg mit deutlicher Mehrheit für eine Unterstützung von jährlich 300 Euro pro Jahr für junge Familien, die ihre Kinder selber betreuen wollen. Damit unterstützt die Gemeinde neben der eigenen Kinderbetreuung in der Kleinkindergruppe „Miki“ (kein Verein mehr) auch ein weiteres Modell der Kleinkinderbetreuung.

Soweit so gut!

Einige Politikerinnen sehen in der Prämie die Absicht, Frauen dazu anzuhalten, die Kindeserziehung allein zu stemmen und keine Kinderbetreuung in Anspruch zu nehmen. Kritiker sehen diese Unterstützungszahlung als „Herdprämie“, zurück an den Herd, denn unterm Strich wende sie sich in der Realität vor allem an Frauen. Diese Prämie stelle jedoch keine Chancengleichheit dar. Viele können es sich nicht leisten, zu Hause zu bleiben, auch bräuchten Kinder den Kontakt zu anderen Kindern. Es brauche aus ihrer Sicht eine Wahlfreiheit für Familien, angesichts der noch bestehenden Wartezeit auf Kinderbetreuungsplätze. Hinzu komme, dass die Betreuung zuhause dennoch keinen Beruf darstelle, also nicht zur Pension angerechnet wird.

Dazu meint der Schwarzenberger Bürgermeister Markus Flatz:

„Das Ganze verstehen wir aber ganz klar als eine Honorierung der Wahlfreiheit für die unterschiedlichen Modelle der Kleinkinderbetreuung, für die wir auch schon sehr viel Zuspruch erhalten haben. Es soll nicht ein Modell gegen das andere ausgespielt, oder bevorzugt werden. Für die überwiegende Mehrheit der GemeindevertreterInnen stelle die Betreuung und Erziehung der Kinder durch die Eltern zu Hause einen mindestens ebenso großen Wert dar, wie das öffentliche Modell durch die gemeindeeigene „Miki“ Kinderbetreuung.

Schade, dass die Landesrätin Katharina Wiesflecker von den Grünen öffentlich davon spricht, dieser Weg solle die Mütter davon abhalten, die Kinderbetreuungseinrichtung der Gemeinde zu nützen, weil diese die Gemeinde um einiges teurer zu stehen kommt.

Diese von der Presse erfundene Bezeichnung für das Schwarzenberger Modell, die sogenannte „Herdprämie“ löst in der Öffentlichkeit eine breite Diskussion aus. Sogar der ORF mit seiner Nachrichtensendung ZIB 2 findet es wert, einen Beitrag zu senden, was natürlich Schwarzenberg ins Gerede bringt.

Das einzig Gute daran ist vielleicht, dass es eine öffentliche Diskussion über das Für und Wider der heutigen Betreuung der Kinder im Kleinkindalter (ein bis drei Jahre) auslöst.

4.2 Entwicklung des Schwarzenberger Viehmarktes

Es ist vermög gnädigster Bewilligung des hochlöbl. K. K. oberdster. Landesgubernium vom 1-ten und hoher Kraiskämlicher Justimation vom 27ten August 1792. der in dieseitiger **Gemeinde Schwarzenberg** bisher am ersten Dienstag nach Mattheus tag abgehaltene berechnigte Viehmarkt nun für je und allzeit auf den 18ten Herbstmonats abzuhalten erlaubet worden. Der Abendmarkt wird den 17ten dieß abgehalten werden.

Bregenzer Wochenblatt 30.8.1793:
Am 27. August 1792 wird vom Landesgubernium beschlossen den Viehmarkt künftig und für alle Zeit am 18. September durchzuführen.

⁵ „Auch die Märkte haben ihr Schicksal. Verschiedene Momente üben auf ihre Entwicklung einen großen Einfluss aus. Lage des Markortes, Verkehrsverhältnisse, Rührigkeit und Weitblick oder Interesselosigkeit und Unfähigkeit der veranstaltenden Stellen, strenge oder nachgiebige Vorsichtsmaßregeln der Behörden

hinsichtlich der Seuchen, Handelsverträge mit den Nachbarstaaten, sind solche Momente, denen zu normalen Zeiten die nötige Beachtung geschenkt werden kann und muss. In Zeiten einer allgemeinen Wirtschaftskrise, in der man mit drückenden Zwangsmaßnahmen auf allen Gebieten begangene Fehler in der Wirtschaftspolitik wieder gut zu machen versucht, kommen Faktoren dazu, deren Regulierung mit den allergrößten Schwierigkeiten verbunden ist. Manche Hemmungen lassen sich aber in der heutigen Zeit überhaupt nicht mehr beseitigen.

Auf die Einwirkungen, die aus der gegenwärtigen Lage auf dem Weltmarkte resultieren, soll hier nicht näher eingegangen werden. Sie sind im Allgemeinen ja bekannt. Wohl aber sei gestattet, die Entwicklung des Schwarzenberger Marktes in den letzten 6 Jahrzehnten kurz zu streifen.

Bekanntmachung.
1) Da der 8. August auf einen Sonntag fällt, so muß für das laufende Jahr der Lorenzi Markt am **Schwarzenberg** auf Montag den 9. August überlegt werden.
Bezau am 25. July 1830.
K. K. Landgericht Bregenzerwald.
St b & l,
Adjunkt — Marktverwalter.

Im 19. Jahrhundert war der Schwarzenberger Markt der größte Markt unseres Landes. Zu jenen Zeiten wurden bis zu 3.000 Stück aufgetrieben. Einen großen Teil davon kauften die Schweizer Händler aus Walzenhausen und Wolfshalden, diese haben öfters Einkäufe in der Höhe von 150 bis 200 Stück getätigt. An zweiter Stelle der ausländischen Käufer standen die Bayern und

Württemberg. Gehandelt wurde damals um „Napoleoner“ und zwar lange noch, als schon die Guldenwährung in Geltung stand. Die höchsten Preise sollen – wie mir Herr Altvorsteher Josef Anton Feuerstein von Schwarzenberg erklärte, (Bürgermeister von 1857-1863 und 1867-1870) der mir auch wertvolle weitere Mitteilungen machte, im Jahre 1872 bezahlt worden sein, und zwar pro Stück bis zu 40 Napoleoner (Normalpreis war natürlich niedriger) oder „Stückli“, wie es die Schweizer nannten. Ein Napoleoner galt damals 9,20 Gulden oder 20 Schweizer Franken. Wenn man bedenkt, dass man zu jener Zeit für einen Gulden zehn Laib Brot bekommen hat, kann man sich ein Bild machen von der gewaltigen Differenz der Preise zwischen damals und heute.

⁵ Vorarlberger Volksblatt, 21 September 1932. Dr. L. N.



Rundmachung.

Nachdem der 16. September dieses Jahr auf einen Sonntag fällt, wird der Viehmarkt in Schwarzenberg, Bregenzertal, am 17. und 18. September abgehalten.

Schwarzenberg, am 20. August 1883.

44532

Ratter, Gemeindevorsteher.

Die hohen Viehpreise, die um die Jahre 1872 und 73 bezahlt wurden, hingen zusammen mit der Hochkonjunktur in Deutschland, wo infolge der enormen Kriegsschuldenzahlungen Frankreichs die deutsche Kaufkraft äußerst stark war. Später wurden für ein Stück Vieh durchschnittlich 22 bis 25 „Stückli“ bezahlt. Für den mir angegebenen äußerst tiefen

Brotpreis finde ich für jene Zeit keine Begründung, da ja erst durch die Eröffnung der Arlbergbahn im Jahre 1884 das billigere ungarische Getreide in unser Land kam und ein Sinken der Brotpreise zur Folge hatte. 1880 werden laut einer Chronik in Schwarzenberg 330 Stiere und Ochsen, 1200 Kühe, 750 Rinder, 200 Kälber und 300 Schweine verkauft.

Einen Marktplatz gibt es in Schwarzenberg erst seit zirka 1890. Früher wurde auf allen „Bündten“ herum gehandelt. Dass zur damaligen Zeit auf dem Schwarzenberger Markt ein lebhafter Verkehr geherrscht hat, erhellt schon daraus, dass ein Wirt regelmäßig eine Losung von 800 Gulden erzielt habe. Die Gasthöfe reichten lange nicht aus, die vielen Marktbesucher beherbergen zu können. Es musste daher im weiten Umkreis nach Quartieren gesucht werden. Am Vorabend und am Marktabend selbst herrschte in den Gasthäusern Hochbetrieb. Nach getätigtem Verkaufe durften die Bauernburschen einen „Pfiff“ Wein trinken (und manchmal auch mehr), während ihre Väter sich schon an ein „Maß“ heranwagten. Ein Maß enthielt nicht ganz 1,50 Liter und ein „Pfiff“ war ein Achtelmaß. Da die Bayern bekanntlich Biertrinker sind, unterschätzten sie meist die Kraft des Weines. Sie wollten aber dennoch nicht von ihrem traditionellen „Maß“ abgehen. Die Folge war, dass die bayerischen Viehhändler auf diese Weise dann zu recht gutem „Humörli“ gekommen seien. Dass an den Marktenden gewohnheitsmäßig getanzt worden wäre, können sich alte Leute nicht erinnern.

Mit dem gelösten Gelde wurden auf dem gleichzeitig abgehaltenen **Krämermärktle** ausgiebige Einkäufe besorgt. Für einen Bauernburschen galt es als Ehrenpflicht, seiner „Mootl“ einen „Krom“ zu kaufen, der je nach dem Grad der Liebe ausgefallen sei. Auch der zweite Markttag – der Markt fand traditionell am 16. und 17. September statt – wies immer noch einen sehr lebhaften Verkehr und Handel auf. Für das gekaufte Vieh kauften die Händler

Markt-Anzeige.

Nachdem der ganze hintere Bregenzertal abgeseucht, in Folge dessen der Gesundheitszustand des Viehes ein guter ist, kann der am 16. und 17. September ausgefallene

**Schwarzenberger
Herbst-Viehmarkt**

Montag, den 15. u. Dienstag, 16. October
abgehalten werden.

Zu zahlreichem Besuche laßt ergebenst ein
Die Gemeinde-Vorsteherung.

Schwarzenberg, am 2. October 1900. [1,1208]

auf den „Ständen“ nette und volltönende „Schella und Brummli“. Die Schweizer haben die Treiber selbst mitgebracht, während es in der Folgezeit üblich wurde, dieselben am Markttorte zu dingen. Der Viehtrieb erfolgte regelmäßig über den Losen- oder Löschenpass (Lorena) nach Schwarzach. Die ausländischen Händler kamen teils mit der Postkutsche von Schwarzach herein, teils mit eigenem Fuhrwerk, die kleineren Händler aber vielfach auch zu Fuß. Tempora mutantur (die Zeiten ändern sich): Heute stehen vor den Gasthäusern die Autos in langen Reihen. Große Freude habe geherrscht, als vor 30 Jahren zum ersten Mal die

Bregenzertalerbahn benützt werden konnte. Wenn's „Bähnli“ auch langsam fuhr, war es doch viel bequemer, als die wackelige Postkutsche oder das langsame Fuhrwerk auf holprigem Wege.



Viehmarkt 1908

Im Jahre 1894 hat der Schwarzenberger Markt einen schweren Schlag erlitten: Die Schweizer Grenze wurde für die Vieheinfuhr gesperrt. Trotzdem hat sich der Markt noch bis zum Kriege der damaligen großen österreichisch-ungarischen Monarchie gehalten. Es kamen zahlreiche Herrschaftsgutverwalter, die immerhin mehrere hundert Stück Vieh einkauften. So wurden öfters größere Verkäufe nach Mährisch-Ostrau und nach Galizien getätigt. In den ersten Nachkriegsjahren des ersten Weltkrieges ist die Auftriebsziffer aus natürlichen Gründen zurückgeblieben. Im Jahre 1931 betrug dieselbe 600 Stück.

Heuer, 1932, hat der Auftrieb schon wieder die stattliche Zahl von 1.000 Stück erreicht. Diese Tatsache, sowie seine preisbildende Funktion als erster Vorarlberger Herbstviehmarkt und die große Zahl der in- und ausländischen Händler, die heuer zum Einkaufe erschienen sind, lassen hoffen, dass der Schwarzenberger Markt allmählich wieder zu seiner einstigen Bedeutung kommt. Bei lebhaftem Handel zahlen die Vieheinkäufer für Kühe 600- bis 700 Schilling, ausnahmsweise bis zu 1.000 Schilling.

Bis ungefähr 1890 hatte Schwarzenberg einen zweiten großen Markt, und zwar den bekannten Pferdetag am Lorenzitag. Als Fuhrwerksverkehr durch moderne Verkehrsmittel immer mehr

verdrängt wurde, verlor dieser Pferdemarkt auf natürliche Weise an Bedeutung. Vorerst ging er in einen Schaf- und Ziegenmarkt über und noch später ist an seine Stelle der zweite Schwarzenberger Viehmarkt getreten, der nunmehr am 25. Oktober abgehalten wird“.



Viehmarkt um 1940 (li. das Schulgebäude)



Viehmarkt 1970

Noch weit in das 20. Jhd. hinein sind die ärmeren Bauern mit nur einem oder zwei Stück Vieh aus dem Hinterwald kommend gezwungen worden, ihre Tiere über den Winter zu „verstellen“, um im Frühjahr wieder zu ihrer Kuh zu kommen. Der Lohn für die Überwinterung einer Kuh war das Kalb oder die Milch der jeweiligen Kuh. So wurde der Schwarzenberger Markt auch zur Drehscheibe für Stellvieh.

Mit zunehmender Mobilität der Eimkäufer ist der Handel von Vieh am Schwarzenberger Markt abgegangen. Das Vieh wird von den Händlern und Interessenten bereits auf der Alpe und Vorsäßen begutachtet und vornehmlich auf den Versteigerungen in Dornbirn seit den frühen 1950er Jahren verkauft. 1952 wird die Versteigerungshalle gebaut. In den 65 Jahren des Bestehens dieser Halle wurden bei 700 Absatzveranstaltungen mehr als 100.000 Rinder und Kühe versteigert. Etwas Vieh wird im klein gewordenen Viehmarkt bis in die 1980er Jahre noch auf dem Schwarzenberger Markt abgesetzt.

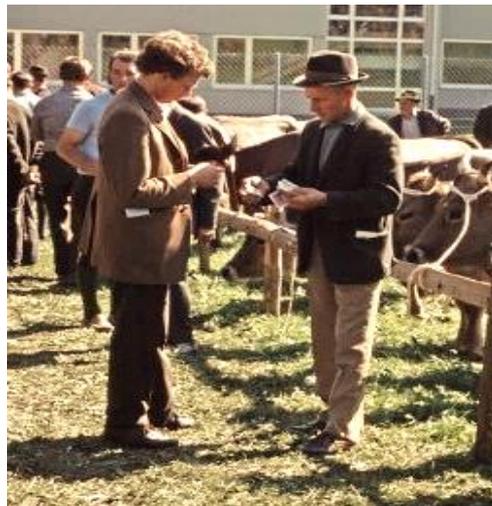
Geblichen ist der Alptag, an dem das Vieh nach Hause kommt. Wie in alten Zeiten folgt darauf der Krämermarkt.



Fotos: Helmut Klapper, Vorarlberger Landesbibliothek 1973 Markt



per Handschlag gilt der Kauf



bezahlt wird bar

4.3 Neue Stützmauer bei Gemeindestraße zur Buchen

1968 wird die „Landesstraße“ vom Weiler Hof bis in das untere Loch auf Grund eines Neubaus einer breiteren Straße mit neuer Trasse und Brücke von Schwarzenberg nach Bersbuch aufgelassen. Die alte Landesstraße und die von Johann Bertolini 1886 erbaute Rundbogenbrücke entsprechen nicht mehr dem aufkommenden Verkehr. Die Omnibusse und Lastwagen werden immer größer, die Privatautos nehmen rasant zu, so kommt es, dass in den frühen 1970er Jahren viele Straßen neu gebaut werden. Die alte Landstraße vom Weiler Hof – Buchen – Sandgrube bis zur Einfahrt bei der heutigen Kleiderbügelfabrik MEVO in die neue Landstraße wird von der Gemeinde übernommen. Das Reststück bis zum Gasthaus Engel wird aufgelassen und begrünt. Die Landesstraße von Schwarzenberg nach Egg über das Mühltobel – Dorn – Stangenach – Wieden nach Egg wird in dieser Zeit auch neu gebaut.



Mauerneubau Buchen – Sandgrube:

Der Zahn der Zeit nagt auch an dieser uralten Straße. Die Trockensteinmauern fallen teilweise zusammen, der Untergrund ist für die heutigen Fahrzeuge nicht mehr stabil genug. Die bergseitige Mauer zerbröckelt immer mehr, Flickarbeiten, die von den Besitzern des Hauses Nr.46 von Zeit zu Zeit gemacht werden, halten dem Druck und der Erosion nicht mehr stand.



So entschließt sich die Gemeindevertretung für einen Neubau der Stützmauer in Blocksteinform. Der für Wege und Landwirtschaft zuständige „Minister“, sprich Gemeinderat Seftone Schmid, Loch, erteilt nach zähen Geldverhandlungen mit der für die Errichtung beauftragten Firma Rüf von Au und dem Besitzer des Hauses Nr.46 den Auftrag zum Bau der neuen Stützmauer mit den dazugehörigen Sickerleitungen und Abwasserrohren. Ein Stück des Straßenbelages wird samt Schüttung erneuert und neu asphaltiert. Bergseitig erhält das Straßenstück eine Teermulde zur Ableitung der Oberflächengewässer.



Die Kosten werden schließlich prozentuell auf die Gemeinde und Besitzer aufgeteilt.

Im Zuge dieser Arbeiten saniert und asphaltiert Anton Greber, Buchen Nr.46, seine Zufahrten zur Werkstatt und zum 2013 erbauten Stallgebäude teils neu, selbstverständlich auf eigene Kosten.

4.4 Jungfeuerwehr

⁶ Eine der aktivsten Jugendgruppen ist sicher die der freiwilligen Feuerwehr Schwarzenberg. Sie verteilen am Hl. Abend, den 24. Dezember an alle Haushalte das Friedenslicht aus Bethlehem und sammeln dafür Spenden, die sie zum größten Teil dem Krankenpflegeverein zu Gute kommen lassen. Die 21 Buben und ein Mädchen sammeln immerhin jedes Jahr bis zu 10.000 Euro. Mit diesem Betrag, sie sind auch Hauptsponsor, unterstützen sie den Krankenpflegeverein bei den täglichen Pflegediensten.



Im Juni ist heuer die Feuerwehr, die in personeller Hinsicht zu den Jüngsten in Vorarlberg zählt, Ausrichter des jährlich stattfindenden Dorffestes. Im Zuge dies Festes wird auch das neue Versorgungsfahrzeug, das 2017 gekauft wird, (siehe Chronik 2017) von Pfarrer Cristian Anghel eingeweiht. Sehr zur Freude der „Älteren“ legen sich die Jungen Feuerwehrler so richtig ins Zeug. Am Samstagabend schauen sie, dass die ca.300 Leute zu essen und zu trinken haben. Ein Bar für die junge Generation steht natürlich auch zur Verfügung, obwohl viele mit den harten, süßlichen Getränken nicht umzugehen wissen.



Der Sonntag gehört den Festmessenbesuchern in der Pfarrkirche, den Frühschoppenteilnehmern und der Einweihung des Fahrzeuges. Am Nachmittag zeigen die ganz jungen Feuerwehrmänner und Frauen was sie drauf haben. Eine Person muss aus dem oberen Stock des Gemeindeamtes mit einer Leiter geborgen werden und der Vollbrand von „Uromachars Jagdhütte“ wird von ihnen musterhaft gelöscht. Die Wettkampfgruppe zeigt zum Abschluss noch einen fehlerfreien Löschangriff, der bei den diversen Wettkämpfen als Prüfstein gilt.

⁶ Fotos Lukas Feustrtein

4.5 Lehrlingsmesse Mittelbregenzerwald „LET`S WERK“



Da schon längere Zeit in Vorarlberg ein Lehrlings- und Fachkräftemangel in den handwerklichen Berufen, aber auch in anderen Sparten herrscht, ist die Frage: Was können wir dagegen tun? Die großen Betriebe im Rheintal sind ganze scharf auf die jungen Mädchen und Burschen aus dem Bregenzerwald. Es gibt seit 2016 die Werkraumschule Bregenzerwald als 5-jähriges Ausbildungsmodell in Kooperation vom Werkraum Bregenzerwald und der Handelsschule Bezau, bei der als Abschluss

ein Lehr- und Handelsschulabschluss inklusive Unternehmerprüfung erreicht wird. Die Lehrgänge sind zwar gut besucht, aber leider geht es noch längere Zeit bis zum ersten Abschluss des Facharbeiternachwuchses.

So kommt vom Obmann des Handwerkersvereines Egg Roland Büchele die Idee einer Lehrlingsmesse, bei der den Eltern, Lehrern, Mädchen und Burschen die Lehre schmackhaft gemacht werden kann. Nach anfänglichem Zögern erklären sich die Mitglieder der Handwerkersvereine Andelsbuch und Schwarzenberg bereit, bei so einem Projekt mitzumachen.

Es bildet sich ein Team mit Peter Willi (Elektro Willi, Andelsbuch), Jodok Felder (Felder Metallhandwerk Andelsbuch), Kurt Mathis (KFZ Mathis, Schwarzenberg), Siegfried Steurer (Steurer Installationen, Andelsbuch-Schwarzenberg), Roland Büchele (Obmann Handwerkersverein Egg) und Joachim Flatz (Tischlerei Flatz, Egg), alle erklären sich bereit, bei diesem gemeinsamen Projekt mitzuarbeiten. Projektkoordinatorin ist Margit Hinterholzer. Nach zähen Verhandlungen mit den jeweiligen Firmenchefs, des Werkraumhauses und Sponsoren, wird die erste Lehrlingsmesse Mittelbregenzerwald, „LET`S WERK“ am Freitag 9.- und Samstag 10. November im Werkraumhaus Andelsbuch veranstaltet.

27 Handwerksbetriebe, davon 8 aus Schwarzenberg, haben größtes Interesse, ihre Produkte und deren Arbeitsvorgänge jungen Leuten näher zu bringen und eventuell bei zukünftigen Lehrlingen zu punkten. Vielleicht überlegt sich der eine oder andere Jugendliche, bei einem dieser Betriebe einzusteigen.



Bei einer Podiumsdiskussion „Zukunft Lehre im Bregenzerwald“ kommen verschiedene Themen zur Sprache.



Schlagworte wie: Einige Lehrer und Eltern sind bei gut lernenden Schülern nicht von einer Lehre begeistert. In den Betrieben können aber auch größtenteils nur geistig frische Personen angestellt werden.

Jugendliche scheuen Arbeiten, bei denen man beschmutzt wird, siehe Maurer, KFZ-Mechaniker, Friseur usw. Auch die verschiedensten Arbeitszeiten, teilweise am Wochenende, werden gemieden.

Durch die Geburtenrückgänge gibt es weniger „Personal“.

Wie schon erwähnt dünnt die Abwanderung der Jugendlichen in die Großbetriebe im Rheintal den heimischen Lehrlingsbedarf aus.

Dass sich fast alle nur noch mit dem „Handy“ (Telefon) beschäftigen und keine Zeit mehr haben miteinander zu kommunizieren, ist eine „Krankheit“ des 21. Jahrhunderts.

Was ist besser, als 14-jähriger eine Lehre zu beginnen, oder zuerst eine höhere Schule zu besuchen, oder umgekehrt.

Auch die jugendliche Unentschlossenheit gegenüber der früheren Generation, was möchte ich überhaupt arbeiten, ist für die Betriebe nicht besonders förderlich.



Mitorganisator Kurt Mathis

Fazit ist: Es ist nicht alles so schlecht wie die Allgemeinheit meint. Am Land draußen sind jedenfalls die Bregenzerwälder Burschen und Mädchen noch als willige und fleißige ArbeiterInnen begehrt.

Diejenigen, die in den Ausbildungsstätten der großen Betriebe die Lehre absolvieren, lernen aber nicht das ganze Spektrum eines Berufes und tun sich nach einem Wechsel in einem kleineren Betrieb am Anfang sehr schwer.

Die jungen Interessenten können sich jederzeit bei den Handwerker-Betrieben wegen eines Schnuppertermines melden und werden in den Werkstätten sehr willkommen geheißen.

Schwarzenberger Betriebe, die sich in Andelsbuch vorstellen:



Wie ergibt sich ein Zopfmuster aus 4 Teigstücken? Das bringt Bäckermeister Thomas Fetz den Jugendlichen in geduldiger Art bei. Im Backofen können sie dann zuschauen wie ihr Zopf aufgeht, eine braune Farbe bekommt und nachher natürlich auch gut schmeckt.



Die Firma Elektrotechnik Hubert Schneider und die Firma Wälderbau Dragaschnig GmbH lassen in Zusammenarbeit mit den Buben und Mädchen eine Nachttischlampe aus Fertigbeton und einer Glühbirne entstehen.



Wie man ein paar vorgefertigte Holzteile in eine Werkzeugkiste verwandelt, lernen die Kids bei der Zimmerei Gerhard Berchtold. Diese ist auch von großem Nutzen, um alle anderen erarbeiteten Werkstücke bei der Heimreise verstauen zu können.



Auch die Dachdeckerfirma Herbert Peter wirbt mit seinen kompliziert verlöteten Rohren für kommende Arbeitskräfte. Auch wird demonstriert, wie verschieden das Dachdecker Handwerk sein kann.



Beim KFZ Betrieb Kurt Mathis e. U. schlägt jedem Buben, vielleicht auch Mädchen, das Herz höher, wenn sie einmal sehen wie ein Motor eigentlich funktioniert und an wieviel Teilen man schrauben muss, bis alles richtig rund läuft.

In der Kojе von Mitorganisor Siegfried Steuerer werden Herzen aus Kupferröhren gebogen und mit Muffen verlötet. Insgesamt werden an den zwei Tagen rund 400 Laufmeter Rohre von den hunderten Mädchen und Buben verarbeitet. Schon am Samstagvormittag geht an vielen Ständen das Material für die jeweils geplanten 200 Selbstbauobjekte aus.



Die Zimmerer Tobias und Thomas Meusburger stellen die verschiedensten Verbindungsarten einer Dachkonstruktion vor. Damit die Jugendlichen zeigen können wieviel Kraft sie für den Zimmererberuf haben müssen, konstruieren Vater Hubert und Söhne eine „Hau den Lukas“. Mit einem 10 kg Schlegel wird auf ein Brett gehauen um die Maus ganz nach oben zu schleudern. Nur die Kräftigsten schaffen es, diese wären wahrscheinlich die am besten Geeigneten für das Zimmererhandwerk.

So wirst du Holzbau Profi!

Neben den körperlichen Voraussetzungen (z.B. Schwindelfreiheit) solltest du Freude an der Arbeit im Freien haben, technisches Verständnis und räumliches Vorstellungsvermögen vorweisen und - neben handwerklichem Geschick – Selbstständigkeit und Durchhaltevermögen zeigen. Kreativität und Freude am Lernen ist angesagt.

Was macht der/die ZimmererIn?

Als HolzbauerIn arbeitest du in der Werkstatt, bei der Herstellung von Bauelementen, oder du bist auf einer Baustelle auf Montage. Als Fachmann/Fachfrau für den gesamten Holzbau und Ausbau mit Holz bist du sachkundiger Ansprechpartner für Holzwerk- und Trockenbaustoffe. Zu deinen Aufgaben gehören die Fertigung von Wohnhäusern, Brücken, Bürogebäuden, Dachstühlen, Hallen, Holzfußböden, oder du ziehst Trockenbauwände ein und verkleidest Fassaden und Innenflächen.

Was du als ZimmererIn bewegen kannst?

Eine ganze Menge! Nicht nur Bauelemente aus Holz, die du in der Zimmerei in Maßarbeit herstellst und auf der Baustelle montierst. Du bewegst mit deinem Können ganze Wohnhäuser, Brücken, Bürogebäude, Hallen, Holzfußböden, Trockenbauwände. Du bewegst auch Fassaden und Innenflächen, die du verkleidest. Ein bewegender Beruf! Denn du bist als HolzbauerIn der Profi für den Holzbau und den Ausbau mit Holz, der Fachmann für Holzwerk- und Trockenbaustoffe. Jetzt kommt Bewegung in dein Leben!



Tobias und Thomas Meusburger



Siegfried Steurer, Margit Hinterholzer



Sigi geht ein Licht auf

Die Veranstaltung ist ein voller Erfolg, die Fortsetzung der „LET`S WERK“ ist ziemlich sicher. Termin und Rhythmus müssen noch ausgemacht werden. Hoffen wir, dass die Nachfrage in den Betrieben auch so gut ankommt wie die Messe.

5 Personen

5.1 Hubert Peter „Barkeeper des Jahres 2017“

Hubert Peter, geboren 1988 in Schwarzen Nr.102, erreicht den begehrten Titel „Barkeeper des Jahres 2017“, den die Zeitschrift ROLLING PIN jährlich verleiht.

Diese Gewinner sind das Nonplusultra der Branche. Die Wahl ist neutral, weil die Favoriten online und mittels Publikumsvoting ermittelt werden. Die diesjährige Gewinnerliste liest sich wie das „who is who“ der heimischen Gastronomie. Wir können der Wahl des Publikums vollumfänglich zustimmen, weil auch wir finden, dass Hubert mit seinen innovativen und selbstproduzierten Spirituosen und Säften aus selbst angesetzten Kräutern und Wurzeln in der Barszene neue Impulse setzt und zurecht als Innovationsträger bezeichnet werden kann.



Hubert Peter in der „Barrikade“. Foto Barrikade

⁷ Riesige Einmachgläser mit allerlei buntem Inhalt, eingelegtes Obst, selbstgemachte Sirupe, angesetzte Liköre – betritt man die Marktwirtschaft in der Siebensterngasse im 7. Bezirk in Wien, steht man direkt im Reich von Hubert Peter. Der 27-Jährige, der 2014 von Falstaff mit dem Titel „Rookie Bartender of the Year“ für seine Performance im „Kussmaul“ ausgezeichnet wurde, hat in dem Concept-Food-Store mit angeschlossenem Restaurant seine erste eigene Bar eröffnet, die „Barrikade“.

Doch trotz seiner jungen Jahre hat der gebürtige Schwarzenberger bereits beachtliche Stationen in seinem Lebenslauf stehen. Der Hang zur Kulinarik wurde ihm mit einer Mutter als Köchin in die Wiege gelegt. Schon in jungen Jahren sieht Hubert bei Sefftone Greber auf der Alpe Hirschberg, in der er sieben Sommer als „Äpler“ mitgearbeitet hat, wie und für was die wild gewachsenen Kräuter und Gewürze verwendet werden können. Er probiert dann immer wider mit seiner Mutter Brigitte verschiedene Mischungen aus, die dann in diversen Weiterbildungen verfeinert werden.

Seine Lehre absolvierte Hubert im renommierten Hotel Post in Bezau. Drei Jahre war er danach im Dornbirner „Innauer“, das Hubert auch bei der Neueröffnung begleitete, als Restaurantleiter tätig. Damals machte ich erste Ausflüge ins „Selber-Machen“, erzählt der Neo-Barchef, und darauf sollten wir später noch genauer zu sprechen kommen. Nach Wien verschlug es ihn, als er die Eröffnungsphase der beiden Design Hotels Lenikus und Topaz in der Wiener Innenstadt als Service-Verantwortlicher – den Posten teilte er sich mit einem weiteren Mitarbeiter – begleitete.

⁷ Bericht Marion Topitschnig, Falstaff 12.Mai 2016

„Mein Ziel war es immer, F&B-Manager „Food and Beverage“ (Speisen und Getränke) verantwortlich zu werden. Damals war ich schon fast am Ziel und habe gemerkt, dass das eigentlich nichts für mich ist, reflektiert Hubert Peter heute. Und so zog es ihn weiter: nachdem er das Team des Restaurant „die Au“ beim Opening mit seinem Know-How unterstützte, wollte Peter eigentlich einen neuen Weg einschlagen: Ich wollte auf der BOKU studieren und hatte mich bereits für einen Aufbaukurs eingeschrieben, als ich die Annonce für das „Kussmaul“ gesehen habe. Da hab' ich mir gedacht: „Bewerb ich mich halt mal“. Hubert Peter traf sich mit den Eigentümern und stellte ihnen sein Barkonzept, seine Vision von einer Bar, in der alles selbst gemacht ist, vor. Die Eigentümer ließen sich begeistern und so stand er mit der Eröffnung des „Kussmaul“ im Sommer 2014 zum ersten Mal hinter der Bar.

Hubert Peter erklärt sein Barkonzept gern mit einem kulinarischen Beispiel.

„Nur weil ich einen Tafelspitz im Kühlhaus habe, muss ich ihn nicht klassisch traditionell zubereiten, wenn es nicht zum Konzept passt. Und guten Tafelspitz kann man schließlich auch woanders essen“.



Der Anfang war kritisch, wobei weniger die Gäste als viel mehr die Branche bzw. die Gastro-Community das Problem war, blickt Peter zurück. Dass es in einer Bar nicht die gewohnten Mainstream-Drinks gibt, sorgte – wie für Österreich im Allgemeinen und Wien im Speziellen üblich – für Skepsis.

Nach 1 3/4 Jahren im „Kussmaul“ war es dann an der Zeit, weiterzuziehen. Peter wollte eigentlich auf eigenen Beinen stehen, da kam ihm „die „Liebe“ in der Marktwirtschaft dazwischen, wo er zunächst die Restaurantbar und das Service schufte, um dann vor wenigen Wochen – wie eingangs erwähnt – tatsächlich mit seiner eigenen Bar zu starten.

Sein eigener Herr:

Hier muss ich niemandem was sagen, außer mir selber. Ich will das alleine durchziehen, sagt Peter selbstbewusst. Vom Karte-bringen bis zum Tisch-abwischen macht er alles selber – die Drinks bzw. die Zutaten dafür natürlich auch. Umso passender ist da das Logo: ein Bär – bekanntlich auch Einzelgänger – mit einem Barrique Fass. Letztere wurden während der französischen Revolution zum Zwecke der Straßensperren verwendet, von wo sich das Wort Barrikade auch ableitet. Aber dem Bären wird in der Fabel auch zugeschrieben, ein nettes, freundliches Tier zu sein – und das passt wiederum zum Konzept von Hubert Peter, geht es ihm doch vor allem darum mit seiner offenen Art Barrikaden abzubauen. „Wir wollen die Barszene aufheitern und auch Kollegen inspirieren“, vornehmlich geht es Hubert aber darum, die Barrikade zwischen Barkeeper und Gast zu minimieren. Ich will den Hintergedanken zum Gast bringen und den Aufwand sichtbar machen. Die ganze Mühe bringt nichts, wenn die Message nicht rüberkommt, ist der „Zitronen-Fanatiker“, wie Peter sich selbst bezeichnet, überzeugt. Und deshalb verzichtet er in der „Barrikade“ auch auf Service-Personal und erklärt den Gästen selbst, was sie im Glas haben. Etwa Kreationen aus sortenrein und möglichst ohne Zuckerzusatz zu Sirupen oder Likören verarbeitetem Obst und manchmal auch Gemüsen, die er dann mit seiner Meinung nach unterschätzten „Zutaten“ wie Pfeffer, Kräutern, bitteren Aromen und Verjus – übrigens jenes zugekaufte Produkt, das in der „Barrikade“ am meisten verwendet wird.



Hubert beim Sammeln der Früchte

Er selbst sagt von sich **„Außer Essen und Trinken gibt's nicht viel für mich“**.

Wer in den Genuss der köstlichen Drinks von Hubert Peter kommen will, kann allerdings nicht nur über die Straße gehen, sondern muss ihn in der Bundeshauptstadt Wien besuchen. Aber Achtung, seine Cocktails haben es in sich (Suchtpotenzial besteht).

„Was ich mache, ist nichts anderes als flüssiges Kochen“ so die Aussage von Hubert Peter“.

Ende 2017 arbeitet Hubert im „Rien“ am Michaelerplatz.



Lucas Steindorfer als Koch

⁸ „Im Jänner 2019 realisieren Hubert Peter und Lucas Steindorfer im ehemaligen „G'schupften Ferdl“ im 6. Wiener Bezirk ein Konzept aus Bar und Restaurant mit Wirtshaus-Feeling mit den Kompetenzen, Hubert Peter an der Bar und Lucas Steindorfer am Herd. „Jeder kriegt seinen Spielplatz“, so Hubert. Aus dem „G'schupften Ferdl“ wird „Bruder“.

Beide wollen mit „Bruder“ ihre persönlichen Vorstellungen realisieren und so soll ein Lokal mit Bar-Wirtshaus-Charakter entstehen. Dabei geht es aber nicht um die Optik oder das Interieur, sondern viel mehr um die Produkte und vor allem um die Nähe der beiden Wirte zum Gast. Dass dieses Konzept aufgeht, daran glaubt Helena Ramsbacher, die die finanzielle Basis für das Projekt schafft, aber auch Hubert und Lucas investieren einiges an Geld in dieses Projekt.

Der vordere Bereich des Lokals wird von Hubert Peter bespielt, der in der Bar mit ca. 30 Sitzplätzen gewohnt unkonventionelle Drinks mixen wird.

„Wir machen beinahe alles selbst, der Fokus wird auf fermentierten Zutaten liegen und es wird noch wilder werden“,

⁸ Autor: Marion Topitschnig

Dass es sich in Sachen Wein um Bio und Natural drehen wird, ist für Hubert eine Selbstverständlichkeit, meint der Mixologe.

„Wir kommen ohne kommerziellen Industrie-Scheiß aus“

Im hinteren Teil wird Lucas Steindorfer in der offenen Küche stehen und die Gäste – geplant sind hier zehn bis zwölf Plätze – direkt bekochen. Dem künftigen Küchenchef und Wirt sind die Produkte ein besonderes Anliegen. Wo diese herkommen – viele davon sammeln oder ernten Lucas und Hubert selbst – und wie diese verarbeitet werden, will er künftig auch unvermittelt an den Gast weitergeben. Gekocht wird, worauf der Wirt *„grad Lust hat“* bzw. was die Vorratskammer hergibt. *„Es soll sein wie bei Oma im Gasthaus“*. Geplant sind Menüs in fester und flüssiger Form, die die beiden Wirtsleute in Doppelconférence bestreiten wollen.

Der Gast kann also auch in der Bar essen oder in der Küche einen Cocktail bestellen“.



Außen- und Innenansicht der neuen Bar mit seinen selbsterzeugten Essenzen

Hubert Peter erfüllt sich damit einen Traum, ein eigenes Lokal zu besitzen und er möchte sich auf alle Fälle hier verwirklichen. Auf die Frage, ob er ein „Wiener“ bleiben werde, meint Hubert, wie es aussieht schon. Ein „Heimatbezug“ bleibt aber immer noch, denn der Käse für sein Lokal kommt natürlich aus Schwarzenberg, meistens aus dem „Käslädele“.

5.2 Die Familien Steurer in Schwarzenberg als Flaschner, Spengler, Installateure und Drechsler



Woher kommt eine vom Wort Klempner so verschiedene Berufsbezeichnung in Form des Flaschners? Letzteres ist eine aus dem Mittelalter stammende Bezeichnung und umfasst im Speziellen noch die Herstellung von Blechflaschen. Die werden dann zum Beispiel als Feldflaschen oder Gefäße für Schießpulver verwendet.

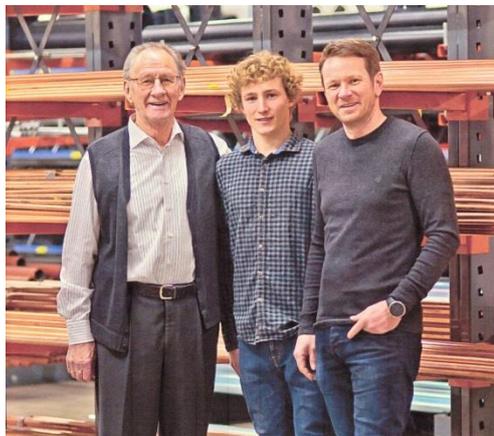
Der Flaschner ist heute bekannt unter dem Namen Klempner, weitere Bezeichnungen sind Spengler oder Blechner.

Das Hauptarbeitsmaterial des Flaschners ist das Blech, aus dem entweder Gebrauchsgegenstände wie Laternen, Gießkannen, Hausrat (Dosen, Trichter, Feuerzeuge) und Flaschen oder Dach- und Wandverkleidungen (Dachrinnen, Traufbleche, Fallrohre usw.) hergestellt wurden bzw. werden. Die Bleche entstanden früher durch Schlagen, Walzen und Treiben in kaltem Zustand, während diese heute in modernen Walzanlagen meist schon direkt

nach der Erzeugung in noch heißem Zustand zu Blechen gewalzt werden. Größere Flächen werden durch Nieten, Löten oder Bördeln zusammengefügt, inzwischen stehen für bestimmte Metalle auch Schweißtechniken zur Verfügung.

Früher gehörte die gesamte Wasser- und Abwasserinstallation in den Bereich der Klempnerarbeiten, heute werden diese Arbeiten vom Sanitärinstallateur ausgeführt.

Die fünf „Steurer Generationen“ als Flaschner, Spengler, Dachdecker und Installateure.



Von li. Ignaz Steurer, Anton Steurer, Walter Steurer, Julian Dietrich und Vater Siegfried Steurer

Unsere Schwarzenberger „Steuerer Ahnenlinie“ beginnt mit Anton Steuerer, geb.21.9.1801 in Hittisau, gest.21.7.1853, er heiratet am 18. Februar 1828 Maria Ursula Sohm von Alberschwende, geb.9.4.1802, gest.30.10.1851 beide in Hittisau. Diese Familie wird „Hözlars“ genannt.

Mit **Johann Peter Steuerer**, einem Sohn von Anton Steuerer, beginnt die Zeit der Steuerer in Schwarzenberg.

Johann Peter Steuerer (Sohn von Anton Steuerer (1801-1853))

geb.16.6.1833 in Hittisau, Dorf Nr.8, gest.8.9.1878 in Vorderreuthe Nr.59 an Tuberkulose.

Er heiratet am 16. November 1863 Maria Theresia Metzler von Schwarzenberg (Ferdenäntlare), geb. 26.10.1839, gest.5.10.1892 am Brand Nr.36.

4 Kinder:

1. Maria Katharina, geb.9.9.1864 in Egg Hub Nr.65, gest.3.6.1887 in Innsbruck, (Barmherzige Schwester in Innsbruck)
2. Josef Anton, ledig, geb.30.1.1866 in Egg Hub Nr.65, gest.19.6.1895, wohnhaft Brand Nr.36.
Er ist laut Sterbebuch Schreiner und Mitbesitzer des Armenhauses auf dem Brand.
Josef Anton gründet 1888/89 die Drechslerei Steuerer.
3. Johann Georg Steuerer, Bauer und Drechsler.
geb.12.8.1870, gest.29.11.1934 in Brand Nr.36.
Er heiratet am 18.10.1897 Maria Metzler vom Rain, geb.3.9.1872, gest.31.8.1954.
Johann Georg Steuerer übernimmt 1895 die Schreinerei von seinem 1895 verstorbenen Bruder Anton Steuerer.
4. **Ignaz**, geb.24.1.1878 in Reuthe Nr.59, gest.1.10.1934 zur Buchen Nr.45
Er heiratet am 20. Mai 1901 Agnes Natter von Bezau, geb.21.5.1875, gest.26.3.1952.
Ab ca.1900 sind die Nachkommen von Ignaz Steuerer Spengler und Installateure in Schwarzenberg.

8 Monate nach der Geburt von Ignaz stirbt der Vater Johann Peter Steuerer. Als 14 jähriger verliert er auch seine Mutter. Nach dem Tode ihres Mannes 1878 übersiedelt seine Mutter Agnes nach Schwarzenberg in das Haus, Brand Nr.35. (2018 Rudl Pflöschinger).

Heute ist das kaum mehr vorstellbar, dass eine Familie ca. 15 Jahre auf der Suche nach einem eigenen Haus oder Wohnung ist und von Ort zu Ort wechselt.

Johann Peter Steuerer (1833-1878) zieht von Hittisau nach Vorderreuthe, die ersten beiden Kinder kommen in Egg, das dritte in Schwarzenberg und das vierte wieder in Vorderreuthe zur Welt. Erst um 1892 finden die Söhne Josef Anton und Johann Georg Steuerer eine Heimat in Schwarzenberg am Brand Nr.36.



Drechslerei, Haus Nr.36 am Brand (Foto 2013)

Ignaz Steurer, der erste von fünf Spengler- und Installateurgenerationen

1. Ignaz Steurer, Sohn von Johann Peter Steurer (1833-1878)

geb.24.1.1878, gest.1.10.1934,

er heiratet am 20. Mai 1901 Agnes Natter von Bezau, geb.21.5.1875, gest.26.3.1952.



10 Kinder:

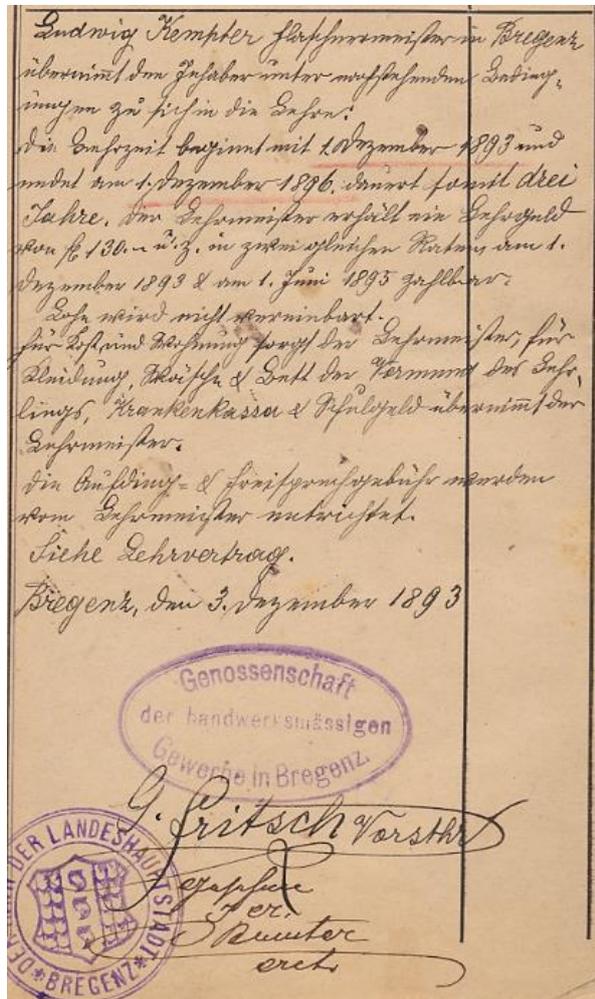
1. Franz Josef, geb.25.9.1902, gest.15.2.1909
2. Anna Theresia, geb.26.2.1904, gest.22.8.1904
3. Theresia, geb.4.7.1905, gest.25.11.1989,
heiratet am 28.4.1930 Franz Josef Ratz und
wird „Oberbadwirtin“ in Großdorf. 5 Kinder.
4. **Anton**, geb.27.9.1906, gest.28.8.1976,
heiratet am 19.2.1934 Hedwig Kaufmann,
geb.1906, gest. 1990
5. Maria Emma, geb.13.1.1908, gest.3.10.1949,
heiratet am 12.6.1939 Hermann Oberhauser, Loch 286
6. Mathilde, geb.19.3.1909, gest.14.12.1998
in Innsbruck, (Barmherzige Schwester Flamina)
7. Franz Josef, geb.19.2.1911, gest.1988,
heiratet am 1943 Emma Abrederis, zieht nach Bezau.
Er ist ab 1943 Kunstschlosser in Bezau. 6 Kinder.
8. Rudolf, geb.16.8.1912, gest.7.12.1914
9. Irma, geb.12.8.1915, gest.24.6.2002,
heiratet am 15.5.1946 Alois Feurstein,
nach Alberschwende. 6 Kinder.
10. Albrecht Georg, geb.28.4.1918, gest.2010,
Gutsverwalter im Valduna-Rankweil.
heiratet am 3.5.1948 Katharina Denz, geb.1921,

Drei der Brüder von Anna Natter sind als Bäcker in Lingenau, Bezau und Andelsbuch tätig. Sie werden in Bezau „Müllarles“ genannt.



Ignaz Steurer, Flaschner von Beruf.

Er wohnt noch einige Zeit mit der Mutter und den Geschwistern in Vorderreuthe Nr.59, dieses Haus wird im Zuge der Erstellung des Zimmereibetriebes Josef Kaufmann, später Kaufmann Holzbau abgebrochen.



Als 15 jähriger fängt seine berufliche Laufbahn bei der Firma Ludwig Kemptner, Flaschnermeister in Bregenz, an.

Arbeitsbuch:

Ludwig Kemptner, Flaschnermeister in Bregenz übernimmt den Inhaber (Besitzer des Buches) unter nachstehenden Bedingungen zu sich in die Lehre:

Die Lehrzeit beginnt mit dem 1. Dezember 1893 und endet mit dem 1. Dezember 1896, dauert somit 3 Jahre. Der Lehrmeister erhält ein Lehrgeld von 130 Gulden u. z. in zwei gleichen Raten am 1. Dezember 1893 und am 1. Juni 1895 zahlbar. Lohn wird nicht vereinbart.

Für Kost und Wohnung sorgt der Lehrmeister, für Kleidung, Wäsche und Bett der Vormund (Josef Anton Steurer, Bruder des Ignaz Steurer, die Eltern des Lehrlings leben zu diesem Zeitpunkt ja nicht mehr), Krankenkasse und Schulgeld übernimmt der Lehrmeister.

Die Aufdingung und die Freisprechgebühr werden vom Lehrmeister entrichtet. Siehe Lehrvertrag.

Bregenz am 3. Dezember 1893

31. Dezember 1896: Ignaz Steurer hat mit dem 1. Dezember 1896 seine Lehrzeit heute als Gehilfe auf eigenes Ansuchen entlassen.

Als Flaschnergehilfe arbeitet er bis 1900 bei verschiedenen Meistern in Deutschland und der Schweiz, so in Mühlhausen, Birsfelden, Pfäffikon, Kitzingen und Nürnberg.

Nach seinen Auslandjahren lernt er seine zukünftige Frau Agnes Natter kennen und übersiedelt mit ihr nach Schwarzenberg. Er gründet am 30. April 1900 die Firma „Ignaz Steurer, Flaschner Schwarzenberg“. Das Familienrecht in Schwarzenberg erlangt diese Familie am 10. April 1901, Franz Ignaz ist 23 Jahre alt. Sie finden aber nicht gleich das passende Quartier. Das erste Kind, Josef, kommt 1902 im „neuen Haus zum Hof“ zur Welt, wird aber nur 7 Jahre alt. Das zweite Kind Anna Theresia erblickt das Licht der Welt im Loch Nr.275, stirbt aber im Alter von 7 Monaten.

Nr.275 wird 1904/5 abgerissen und Teile davon wieder in der Kräherau aufgebaut. Das sogenannte „Kreiaröarle Hus“ gibt es heute auch nicht mehr, es wurde in den 1990er Jahren abgerissen, an dessen Stelle steht heute ein Stadel, neben dem Fussballplatz.

1904/5 kauft Ignaz Steurer von Bartle Kaufmann, Hof Nr.6, das **Haus Buchen Nr.45**.



Haus Nr.45 Buchen um 1910 mit Bildstock und Eingang zum Laden über die Stiege. Von li. Michel Berchtold-Tischler, der Geselle von Ignaz Steurer Herr Sigg, Ignaz Steurer, Agnes Steurer geb. Natter, unbekannt, unbekannt. Unten von li. die Kinder Anton, Emma, Mathilde und Theresia.

Bis um 1946 wohnt diese Familie zur Buchen. Im Keller entsteht eine Spenglerei und 1931 auch eine Schlosserei, die von Franz Steurer (1911-1988) betrieben wird. Ebenerdig im Haus ist seine Schmiede, in der mit einem großen Amboss und einem richtigen Schmiedefeuer, das den ganzen Tag gebrannt hat, verschiedene Teile gehämmert und geschmiedet werden. 1943 übersiedelt er nach Bezau, und ist bis zu seiner Pensionierung 1975 als „Kunstschlosser“ ein sehr beehrter Schmiedemeister.

Im oberen Stock arbeitet und wohnt eine Schneiderin Namens Frau Anna Muffler, beschäftigt zeitweise 3 Frauen, die in Heimarbeit für die Firma „Schmitz“ ihr Geld verdienen. Anna Muffler heiratet 1947 den Schlosser Adolf Raidel und baut später ein Haus zum Hof mit der Nr.521. Im Giebel wohnt und arbeitet Michel Berchtold (1867-1948), er ist Tischler und Zimmermann.

Erich Metzler, „Aussichts Erich“ wie er genannt wird, kauft das Haus Nr.45 um 1955/56 von Guntram und Werner Metzler. Diese beiden erstehen das so genannte „Stürar Hus“ 1954 aus einer Erbgemeinschaft.

Ignaz Steurer leidet wie sein Vater Johann Peter Steurer, unter Lungentuberkulose und ist sehr kränklich. Er beschäftigt einen Gesellen und zeitweise auch einen Lehrling. Seine älteste Tochter Theresia betreibt später einen kleinen Laden im nördlichen Teil des Hauses. Verkauft wird alles was aus Blech gemacht wird, Laternen, Gießkannen, Hausrat, Dosen usw. Er besorgt nebenbei auch den Stromeinzug (Inkasso) sowie Service und Kundendienst für das Elektrizitätswerk in Egg für die Gemeinde Schwarzenberg.

Er ist sogenannter „Platzmonteur“. Diese Tätigkeit ist ihm zugefallen, weil diese Sparte immer sein Interessenbereich ist, in Schwarzenberg aber nicht verstanden wird.

Am 26. August 1911 steht in der Vorarlberger Landeszeitung:

Am rechten Achufer der Gemeinde Schnepfau wird ein 200 Mezter langer Wuhr erstellt und hat die Gemeindevorsteherung die diesbezügliche Ausschreibung erlassen. Das Elektrizitätswerk Egg hat den Johann Peter Nennung, Hermankurzen und den Ignaz Steurer, Flaschner in Schwarzenberg, als Hilfsmonteur bestellt.

Über ein Gespräch von Ignaz Metzler (Hanso Verolar) mit Ignaz Steurer gibt es einen Aktenvermerk, aufgeschrieben von Sohn Albrecht Steurer (1918-2010):

Ignaz Steurer sei außerordentlich intelligent gewesen, was aber in Schwarzenberg nicht zum Tragen gekommen sei, weil er nicht zur reichen Schicht gehört habe, gesundheitlich angeschlagen gewesen sei und daher nicht die nötige Durchschlagskraft gehabt habe. So habe Ignaz Steurer unter anderem den Wasserlauf der Bregnerache beobachtet und berechnet, wonach durch eine Sperre- und Staumauer im Steinriesler eine Wasserfassung erzielt worden wäre, die eine durchgehende Stromversorgung für den ganze Mittelwald sichern hätte können. Damit habe er den Schwarzenbergern vor der Jahrhundertwende die Errichtung eines Elektrizitätswerkes an der Bregnerache aufreden wollen. Das Geld wäre vorhanden gewesen, aber die reichen Schwarzenberger hätten sauer reagiert, weil ihnen der „Spinner“ das Geld aus der Tasche ziehen wollte.

IGNAZ STEURER, Schwarzenberg			
Flaschner.			
Schwarzenberg, den 25 August 1916			
Rechnung für Sennerei Genossenschaft Hof			
J. W. Tschudi, Bregenz			
1914 1915 Januar	ein altere kleine Petroleumflasche 1/20	44	
	eine Halllaterne 5,80 + 3kg Gyps 90 kg	6,40	
	Kriemen schiebe auf die Sen 140, eine Metall Lampe	3,20	
	d. Kriemen in K. in stand setzen	1,20	
Febr.-März	eine Metall Lampe + versch. Reparaturen	6,12	
April	Schöpfer 1/20, das Kriemen in stand + 1 Metall Lampe	6,50	
	eine Laterna glazen zueht	30	
	Leistung von Hall durch gemacht	2,20	
Ma	das Drahtseil ausgewechselt	2,20	
	ein Stannin hut aus verzinkt Blech 1/8	19,80	
	ein Rohr mit Hut	9,90	
	d. Linie ausputzen + Platten stecken	3,40	
Dezbr.	eine neue Fligel pumppe 4-fach	28	
1916	1 Mt verzinkt Rohr	3,60	
Januar, Febr	eine neue Halllaterne + versch. Reparaturen	11,90	
März	eine verzinkte Leiche 8kg + 1 Metall Lampe	9,80	
	2 mt Rohr, Draht + ein St Rohr 1/20	2,20	
	30 cm Rohr 1" 2 Bögen 1" 1 Red. 1-1/2" 30 cm Rohr 1/2"		
	ein Messin anlauf bohren 1/2" + Arbeit	8,20	
Ma	ein Metall Lampe 1 Lt + 1/20 Gade	2,40	
August	zwei fenster gitter 43,5 kg o 1,50	20,29	
	von 27. Febr. 1914	189,95	
	Manifermung infallbar	2,130	

erzielt worden wäre, die eine durchgehende Stromversorgung für den ganze Mittelwald sichern hätte können. Damit habe er den Schwarzenbergern vor der Jahrhundertwende die Errichtung eines Elektrizitätswerkes an der Bregnerache aufreden wollen. Das Geld wäre vorhanden gewesen, aber die reichen Schwarzenberger hätten sauer reagiert, weil ihnen der „Spinner“ das Geld aus der Tasche ziehen wollte.

Ein paar Jahre später hätten die Firma Schindeler und die Gemeinde Egg sich der Achkraft bedient und den Strom nach Schwarzenberg geliefert. In den Folgejahren habe Schwarzenberg ein Mehrfaches an Stromgeld bezahlt als das Werk gekostet hätte. Zwanzig Jahre später sei das Geld der Schwarzenberger unwiderbringlich in Kriegsanleihen geflossen. So die Aussage von Ignaz Metzler im Jahre 1950.

Original Rechnung für die Sennerei Hof in Schwarzenberg 1916

Bei der Grabrede des verstorbenen Anton Steurer 1976 erwähnt Pfarrer Josef Senn, dass sein Vater Ignaz Steurer auch eine Zeit lang Mesner in Schwarzenberg ist, auch soll er im Erdgeschoß des Mesnerhauses eine Werkstatt betrieben haben.

2. Anton Steurer, geb.27.9.1906, 28.8.1976, Flaschner,
er heiratet am 19.2.1934 Hedwig Kaufmann, geb.7.7.1906, gest.18.7.1990, von Bezau.



Anton Steurer und Hedwig Kaufmann im „Heiratsalter“

3 Kinder:

1. Agnes, geb.26.12.1934, Brand Nr.468, heute Benedikt Ritter.
heiratet am 10. September 1956 Werner Metzler, geb.19.4.1926, gest.20.7.2016 von der Sandgrube Nr.52

2. Walter, geb.1.8.1936, Hof Nr.32
heiratet am 26. Mai 1969 Irmtraud Zündel, geb.19.2.1940, Hof Nr.13.

3. Ingeborg, 21.8.1946, Hof Nr.32
heiratet am 10. Oktober 1980 den Sattler Jakob Fink und zieht zu ihm nach Sulzberg.

Lehrvertrag.	
1. Name	<i>Ign. Steurer</i>
Geburtsdatum	<i>1878</i>
Gewerbe	<i>Flaschermmeister</i>
Wohnort	<i>Schwarzenberg</i>
2. Name	<i>Anton Steurer</i>
Geburtsdatum	<i>1906 am 27.9.</i>
Geburtsort	<i>Schwarzenberg</i>
Suifändigkeit	<i>-</i>
Wohnung	<i>-</i>
3. Name	<i>H. Kaufmann</i>
Verfänger	<i>Flascherm</i>
Wohnort	<i>Schwarzenberg</i>
4. Beginn und Dauer des Vertragsverhältnisses	<i>1923 1/2 - 1926 1/2</i>
5. Die Ruf- und Freisprechgebühr bezahlt	<i>zur Mutterpflicht</i>

⁹ Anton verdient im Kindesalter als Pfister und Äpler schon ein wenig Geld für die Familie.

Von 1923 bis 1926 lernt er in drei jähriger Lehrzeit bei seinem Vater das Flaschnerhandwerk.

Schon als 18-jähriger wird er 1924 in der Handwerkerliste als Mitglied geführt. 1934, nach dem Tod seines Vaters Ignaz, übernimmt Anton kurzfristig die Spenglerei im Weiler Buchen Nr.45. Aber da sein Bruder Franz an gleicher Stelle eine kleine Schlosserei betreibt, muss sich Anton um eine andere Werkstatt kümmern.

⁹ Teile übernommen vom Bericht seiner Tochter Agnes über den Vater Anton



Schon 1935 mietet er sich im Haus Nr.32 zum Hof ein, baut den Verkaufsteil des ehemaligen Konsums in eine Spenglerei um und arbeitet dort bis 1967.

Im Bild rechts neben der Stiege die ehemalige Werkstatt



Am 1. September 1939 muss Anton als erster Schwarzenberger zur Deutschen Wehrmacht einrücken. Die erste Zeit verbringt er an der Norwegischen Eismeerfront. Für kurze Zeit kommt er zurück nach Pirna an der Elbe in eine Waffenschmiede. Dort lernt er einiges was später für seinen Beruf als Spengler von Vorteil ist. Er befasst sich mit Schmiedearbeiten, lernt das Schweißen und natürlich auch, wie man Waffen schmiedet.

Da ihn dann ein Befehl erreicht, nach Russland an die Front zu gehen, hat seine Frau Hedwig Bedenken, dass Anton keinen Heimaturlaub mehr bekommen könnte. Sie reist kurzerhand mit drei weiteren Frauen in Wäldertracht nach Dresden, um zu erwirken, dass Anton und auch die anderen Männer wieder zurück nach Deutschland kommen können. Aber es nützte nichts, im Gegenteil, sie kommen in Ulm bei einem Bombenhagel fast ums Leben, nur ein Luftschutzbunker rettet sie vor dem Tode.



Von li. Hedwig Steurer, Fr. Klettl, Maria Reidel, Margarethe Gailberger in Dresden.

Anton Steurer wird 1945 im Herbst vom Kriegsdienst entlassen und kann sich nun wieder seiner Familie und dem „Spenglerhandwerk“ widmen. Nur der Weitsicht seiner Frau Hedwig,



die während des ganzen Krieges sich um „Blech-Gutscheine“ bemüht, kann er wieder rasch mit seiner Arbeit beginnen. Unzählige Meter Dachrinnen, Abflussrohre, Firstbleche und Kamineinfassungen verlassen den kleinen Betrieb zum Hof. Nebenbei ist Anton, wie seine Vater Ignaz „Platzmonteur“ des Kraftwerkes Egg. Es gibt damals wohl Strom, aber kein Elektrogeschäft im heutigen Sinne im Bregenzerwald. Wenn also irgendwo eine Leitung nicht funktionierte, muss „dr Stüra“ anrücken. Sein Lager besteht aus verschiedenen Sicherungen, ein paar Schalern, Steckdosen und Glühbirnen in einem „Schublädle“ im Schreibtisch. Ebenso ist Anton Steurer auch Dachdecker mit Leib und Seele. Je höher und steiler, desto lieber. Es gibt im ganzen Bregenzerwald keinen Kirchturm, den er nicht neu eindecken oder reparieren muss. Seine Kletterkünste und sein grenzenloser Mut sind legendär und die Zuschauer sind ihm bei seinen „Aktionen“ sicher.

li. s`Wiesele-Alois Berchtold und Anton Steurer beim Decken.

Neben seinem Beruf ist Anton auch ein außerordentlich guter Sportler. So erreichte er 1927 im Schifahren den österreichischen Juniorentitel in der alpinen Kombination. Diese besteht zu der Zeit aus einer Abfahrt, einem Langlaufrennen und einem Sprunglauf. Heute noch zeugen diverse Medaillen von seinen Erfolgen.



Daneben ist noch Motorradfahren eine seiner Lieblingsbeschäftigung. Er fährt nicht nur mit der Kiste des Beiwagens voller Werkzeug zur Arbeitsstelle, sondern macht auch viele Ausflugsfahrten mit seiner 750er BMW. Die beliebtesten Ausflüge mit Hedwig sind in das Südtirol und die Befahrung sämtlicher Schweizer Gebirgspässe. Auch sein Bruder Franz Steuerer mit seiner Frau Emma, Kunstschlosser in Bezau und auch Besitzer einer 750er BMW, nehmen oft an diesen Fahrten teil. Im Jahr 1954 ist es dann soweit, ein Auto muss her, ein Opel Karavan. Laut Auskunft seiner Tochter Agnes wäre er bei Radarüberwachung bestimmt nicht immer glimpflich davon gekommen.



Von 1934 bis 1972 übt Anton auch das Dachdeckergewerbe aus. Nach zwei Schlaganfällen im Jahre 1976 stirbt Anton am 30. September 1976, doch die Erfolgsgeschichte des „Steuerer Spenglerhandwerkes“ geht mit seinem Sohn Walter in die dritte Generation.

Pfarrer Josef Senn meint über Anton Steuerer bei seiner Verabschiedung aus dem irdischen Leben: Anton sei ein Mann mit eiserner Natur. Als Spengler gilt es oft genug Dächer noch fertig zu decken, wenn schon längst Regen oder gar Schneefall eingesetzt haben, dies auch oft bis tief in die Nacht hinein, weil diese Dinge nicht verschoben werden können. Seine Hilfsbereitschaft wird von allen gerühmt. Wie viele Flickarbeiten und kleine Gefälligkeiten lässt er mit einem „Vergelts Gott“ abgegolten sein. Möge es ihm Gott auch wirklich vergelten.

Absolute Schwindelfreiheit, Wagemut und auch eine Portion Schalk im Nacken lassen ihn auf Brücken, Dächern oft zu Dingen verführen, die an artistische Leistungen grenzen.

Wie viele Flickarbeiten und kleine Gefälligkeiten lässt er mit einem „Vergelts Gott“ abgegolten sein. Möge es ihm Gott auch wirklich vergelten.

Absolute Schwindelfreiheit, Wagemut und auch eine Portion Schalk im Nacken lassen ihn auf Brücken, Dächern oft zu Dingen verführen, die an artistische Leistungen grenzen.



Auf der Spitze des Lingenauer Kirchturms soll er sogar ein Kopfstand gemacht haben.

3. Walter Steurer, Spengler, Gas- und Wasserleitungsinstallateur
 geb.1.8.1936, Hof Nr.32,
 er heiratet am 26. Mai 1969 Irmtraud Zündel, geb.19.2.1940, Hof Nr.13.



2 Kinder:

1. **Siegfried**, geb.12.8.1970
 2. **Günther**, geb.25.5.1972, er heiratet 2015 mit Manuela Kokesch, geb.30.10.1984, ihr Zuhause ist in Klagenfurt.
- Ein Kind: David, geb.31.7.2016.

Walter besucht von 1942 bis 1949 die Volksschule in Schwarzenberg. Die ersten drei Jahre Schulzeit sind Kriegszeit. Mutter Hedwig ist allein für die zwei Kinder Agnes und Walter verantwortlich, es ist eine sehr schwierige Zeit für die Familie. Von 1951 bis 1954 erlernt Walter bei der Firma Ambros Fröis in Egg-Engelgasse, den Beruf des Gas- Heizung- und Wasserleitungsinstallateurs. Von seinem Vater Anton Steurer wird er von 1955 bis 1958 als Spengler ausgebildet.

Ab 1. Jänner 1964 ist es dann soweit. Walter wird nach dem Erwerb des Meisterbriefes in der Sparte Gas-, Wasser- und Heizungsinstallateur selbstständig.



Walter auf Montage mit dem Opel vom Vater vor dem Haus Hof Nr.32.



Zwei Jahre arbeiten Vater und Sohn als „A+W Steurer Spengler- und Installation“ zusammen. Er hilft dem Vater noch bei den diversen Spengler- und Dachdeckerarbeiten, sein Haupterwerb ist aber immer mehr der eines Installateurs, obwohl er noch 1967 den Meisterbrief für das Spenglergewerbe erwirbt.

Das „Schwarzdeckergewerbe“ (Dachdecker) überlässt er ab 1989 anderen.

Ein Meilenstein in der Spenglerfamilie Steurer ist der Kauf eines Grundstückes zum Freien 1966 mit anschließendem Neubau einer Werkstatt und einem Eigenheim mit der Hausnummer 610, in das er 1969 mit Irmtraud (Zündeles Irmtraud) einzieht. 1968



übernimmt Walter Steurer den Betrieb von seinem Vater

Anton. Ein VW Bus wird für die Transporte zu den Baustellen angeschafft. Die ersten Arbeiter bzw. Lehrlinge sind Edwin Düringer, Unterkaltberg 252, Martin Metzler, Rain 72 und Ignaz Hirschbühl, Hof 2. 1973 wird der Lagerstand an Rohren, Geräten und verschiedensten Materialien so groß, dass westseitig ein Anbau erstellt werden muss. *Die erste Werbung wird geschalten*



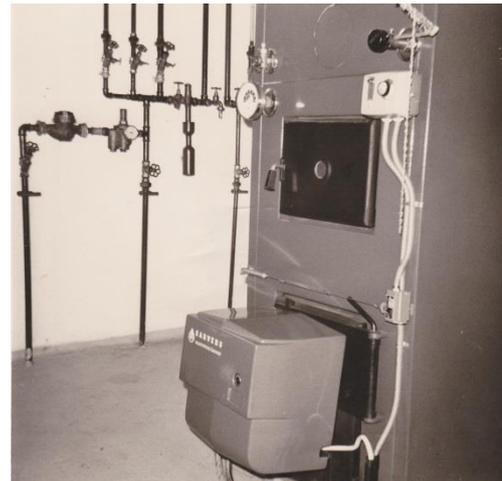
In den 1960er Jahren gibt es im Winter als Heizungsinstallateur nicht immer so viel Arbeit wie heute, da damals die Baustellen nicht winterfest sind. Die Bauten sind meistens gemauert und sollen über den Winter austrocknen können. Die Fenster dürfen erst im nächsten Frühling eingesetzt werden, trotzdem hat Walter immer Arbeit genug. Es werden aber auch nicht so viele Häuser gebaut. Der Maurermeister Franz Metzler zum Hof baut zum Beispiel zu der Zeit mit seinen 3 Arbeitern im Jahr ca. 3 bis 4 Häuser.

Die Arbeit ist zu der Zeit noch nicht so stressig und schnellebig. Heizungsrohre müssen noch an Ort und Stelle verschweißt werden und das mit einem Spiegel als Hilfe, damit die Schweißnähte auch unterhalb dicht sind. Im 21. Jhd. werden für sämtliche Leitungen auf dem Bau fast nur noch Kupferrohre verwendet und diese mit einer Muffe verlötet.

Mit der Erstellung der Trinkwasserversorgung in Schwarzenberg tut sich für die Firma Steurer in den 1960er Jahren ein neues, gutes Betätigungsfeld für Winterarbeit auf. In fast allen Häusern und Ställen müssen Leitungen für die Hausversorgung verlegt werden. Bäder werden in den Gebäuden errichtet, die Kühe im Stall bekommen fließendes Wasser, das sie aus den „Selbsttränkern“ zu jeder Tages- und Nachtzeit trinken können. Die Frauen müssen auch nicht mehr das Trinkwasser aus dem Dorfbrunnen holen, da eine Leitung in fast jede Küche verlegt wird. Der Heizungsinstallateur wird kurzfristig zum Wasserleitungsinstallateur. 1976 stirbt Vater Anton, in Schwarzenberg ist ein sogenanntes „Original“ weniger. Bis 1989 führt Walter den Betrieb alleine, ab diesem Zeitpunkt ist der 19-jährige Sohn Siegfried mit im Boot.



Walter auf dem Kirchturm Schwarzenberg um 1958



Kombinierte Öl- Holzheizung

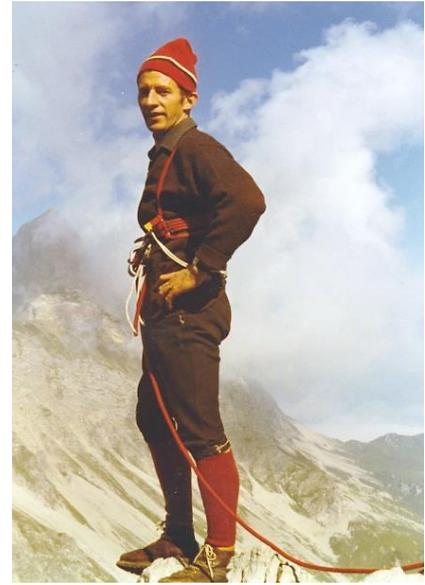
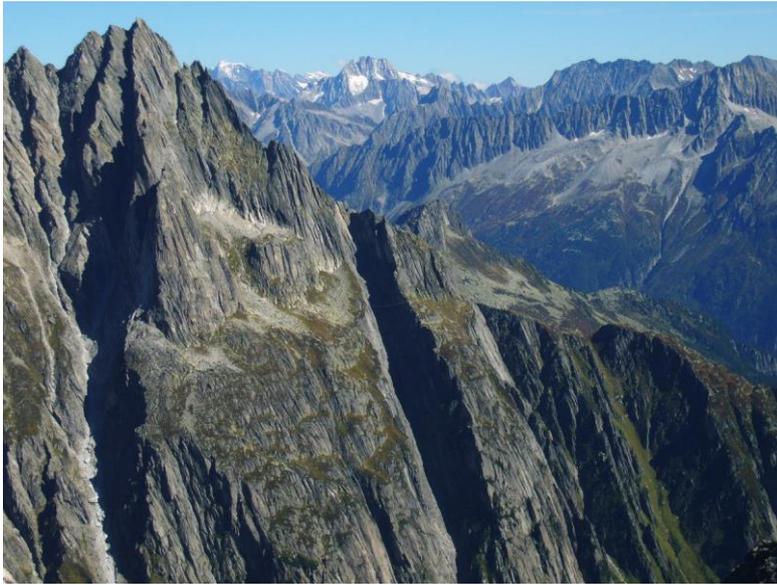


Walter bei der Blechbiegemaschine



Anstoß auf das Niedrigheizsystem bei Heinz Natter, Brand

Privat ist Walter der gleiche sportliche Typ wie sein Vater. Zwischen 1970 und 2000 werden unzählige Berge „erklommen“.



Klettertechnisch ist die Ersteigung des 2981 Meter hohen „Salbitschijen“ in den Urner Alpen-Schweiz, sein Highlight. Dies ist eine Kletterroute über 16 Seillängen und weist mehrere Stellen im oberen fünften Schwierigkeitsgrad auf. *„Es ist eine richtige Gaude, diesen Granitfeiler im Vorstieg, also als Seilführender zu klettern“*. Der Südgrat wird oft als eine der schönsten Gratklettereien im gesamten Alpenraum bezeichnet.

Die gefährlichste Tour, so Walter, ist die Durchsteigung der „Pallavicinirinne“ am Großglockner bei schlechtem Wetter. Einer der immer wieder herunterstürzenden Steinbrocken hätten ihn leicht treffen können. Glück gehabt!!

Auch ist Walter 62 Jahre lang mit Leib und Seele Klarinettenist und Saxophonspieler bei der Schwarzenberger Musikkapelle, davon 18 Jahre als Obmann. Er spielt bei verschiedenen Musikgruppen mit, so bei der Bauernkapelle, der Volksmusikgruppe Schwarzenberg und zuletzt bei den Wälder Musikanten. Im Alter von 30 Jahren ist er auch eine Zeit lang Ausbilder für Holzblasinstrumente, heute übernimmt das die Musikschule.



li. Walter, die Söhne Siegfried und Günther, Irmtraud Steurer



Walter als Klarinettenist

Die Managerin Irmtraud:

Damit ein erfolgreicher Handwerksbetrieb auch gut funktioniert, braucht es nicht nur einen Chef und die Arbeiter, sondern auch eine Person die im Büro, im Haushalt, bei der Kindererziehung und in den Zeiten, in denen Walter seinen Hobbys nachgeht, ihren Mann - Frau stellt. Die Gattin von Walter, Irmtraud, erfüllt diese Aufgaben mit Bravour, obwohl es nicht immer leicht ist, mit den bestehenden Gegebenheiten zurecht zu kommen.

Irmtraud Steurer dokumentiert in unzähligen Bildbänden und verschiedensten Aufzeichnungen die Geschichte der Steurer und Zündel.

Sie ist eine Tochter des Malermeisters Josef Zündel (1903-1982) und der Helene Zündel geb. Garber (1912-2011), zum Hof Nr.13. Helene Zündel ist kurz vor dem 100. Geburtstag verstorben und somit die bisher am längsten lebende Schwarzenbergerin.

Der zweite Sohn von Walter und Irmtraud Steurer, **Günther Steurer**, hat sich total der Musik verschrieben.



Von 1980 bis 1986 besucht er die Musikschule Bregenzerwald bei Karl Gamper, sowie 1986 bis 1991 das Bundes-Oberstufen-Musikgymnasium Feldkirch. Von 1991 bis 1994 studiert er mit Auszeichnung IGP (Instrumental u. Gesangspädagogik) am Landeskonservatorium Vorarlberg bei Wolfgang Lindner. 1994 bis 2001 folgt ein Studium an der Universität Mozarteum Salzburg bei Prof. Peter Sadlo. 2001 erhält er sein Konzertfachdiplom mit Auszeichnung. Seit 2001 ist er erster Solopauker des Kärntner Sinfonieorchesters am Stadttheater Klagenfurt. Er absolviert bei vielen Ensembles Aushilfetätigkeiten, unter anderem bei den Salzburger Festspielen, Symphonieorchester Vorarlberg und wenn es sich ausgeht auch bei einem Musikkonzert der Bürgermusik Schwarzenberg.

Günther mit seiner Pauke. Foto Stadttheater Klagenfurt.

Von ca.1990 bis 2000 treten Günther (Schlagzeug)- und Siegfried Steurer (Passgitarre), Gerold Vögel (Gitarre), Gerwin Schmidinger (Gitarre), Reinhard Wolf (Sänger) und Antionette Natter (Sängerin) als „Werkstattband“ auf. Legendar ist das Open-Air Konzert auf dem ehemaligen Fußballplatz in den Stiegeln mit ca. tausend Zuschauern.

Auch die „Werkstattkonzerte“ im elterlichen Betrieb auf dem Brand gehören zu ihren Höhepunkten. Siegfried und Günther Steurer sind auch Jahre lang als Klarinettist und Schlagzeuger bei der Musikkapelle Schwarzenberg tätig.



Von li. Sigi, Reinhard, Günther, Gerold-Goldi, Gerwin nicht auf dem Foto Antionett Natter

4. Siegfried, geb.12.8.1970

Er lebt mit seiner Lebensgefährtin Veronika Dietrich, geb.8.6.1967 in Bezau, in Schwarzenberg Dorn Nr.135.

5 Kinder:

1. Julian Dietrich, geb.15.2.1997
2. Tatjana Dietrich, geb.24.1.1999
3. Jelena Dietrich, geb.24.1.1999
4. Samira Dietrich, geb.13.2.2001
5. Damian Dietrich, geb.26.3.2002



li. Damian, Samira, Tatjana, Elena, Vater Siegfried, Julian und Mama Vroni Dietrich

Die schulische Grundausbildung erledigt Siegfried von 1976 bis 1980 in der Volksschule Schwarzenberg und von 1981 bis 1984 in der Hauptschule in Egg. Vom Herbst 1984 bis 1989 absolviert er die HTL Bregenz, Fachrichtung Maschinenbau und schließt mit der Matura ab.

Ab 1990 arbeitet Siegfried federführend im Betrieb seines Vaters mit.



„Erfolg durch Vorsprung“, so das Zukunftsmotto von Siegfried Steurer und Team.

1990 sind es Solaranlagen. Die Energie der Sonne ist unerschöpflich. Und sie scheint gratis. Die vergangenen Jahrzehnte haben gelehrt, sie effizient zu nutzen. Durchdachte Systeme sichern heute trotz geringer Investitionen kostenlose Energie für viele Jahre. Wir haben als einer der ersten Installationsbetriebe der Region die Sonne zu nutzen gewusst.

1992 wird die Einzelfirma in eine GmbH & Co. KG umgewandelt, „Sigi“, wie er genannt wird, kommt ins Boot.

1993 schließt er die einjährige Ausbildung im Kurs „Bau und Energie“ mit Erfolg ab, der Betrieb hat inzwischen sechs Mitarbeiter.



1994 die ersten Hackschnitzel- Pellets- und Stückholzheizungen: In Österreich wachsen jährlich rund 31 Millionen Kubikmeter Wald. Richtig eingesetzt ist Holz ein erneuerbarer und umweltfreundlicher Energieträger, der die heimische Wirtschaft stärkt und unser Klima schont. Denn Holz verbrennt CO₂-neutral: Das CO₂, das bei der Verbrennung entsteht, hat der Baum bereits während seines Wachstums der Luft entzogen.

Das Haus Nr.610 im Weiler Freien ist von 1968 bis 2008 Wohnhaus, Produktionsgebäude, Lager und Büro der Firma Steurer. 1998 wird ein neuer Bürotrakt und Lagerräume gebaut.

Am **26. September 2000** übernimmt Sigi den elterlichen Betrieb „Walter Steurer Installationen-Spenglerei GmbH & Co“. Die Firma nennt sich in Zukunft „Siegfried Steurer Installationen-Energietechnik GmbH“.

2001 kommen Wärmepumpen. Diese holen sich die kostenlose Energie aus der Erde, dem Grundwasser oder aus der Luft. Der Standort und der Heizbedarf des Hauses entscheiden, welche Lösung die beste ist. Das Prinzip ist einfach und genial: Die Wärmepumpe nutzt die in Erde, Wasser oder Luft gespeicherte Sonnenenergie. Diese Energie wird mit Hilfe der Wärmepumpe auf das erforderliche Temperaturniveau erhöht. Das bedeutet: ca. 75 % der benötigten Heizenergie kommen kostenlos und umweltfreundlich aus der Erde, dem Wasser oder aus der Luft.



Die nächste Entwicklungsstufe ab **2003** ist die Passivhaustechnik. Für den Kunden bedeutet das optimales Raumklima und Luftqualität bei minimalen Heizkosten. Auf dem Gebiet des Niedrigenergiehauses und der Passivhaustechnik war und ist die Firma Siegfried Steurer der führende Betrieb in Vorarlberg. Dieser Vorsprung machte den Erfolg aus, sagt Firmenchef Siegfried Steurer. Immer einen Schritt voraus sein, das ist das Ziel des Traditionsbetriebes, der bis 2008 in Schwarzenberg seinen Sitz hatte und jetzt in Bersbuch bei Andelsbuch sein Zuhause hat.

Zwei Funktionen sind im neuen Betriebsgebäude in Bersbuch zu vereinigen – ein Lagerbereich sowie ein Büro. Dies zeigt sich einzig in der unterschiedlichen Öffnungsgestaltung, eine Zweiteilung des Baues wird bewusst vermieden. Sowohl Büro als auch Lager sind zweigeschossig organisiert. Besondere Berücksichtigung findet eine optimierte Gebäudehülle sowie eine effiziente Haustechnik, was sich auch in den sehr niedrigen Beheizungs- und Kühlungskosten niederschlägt, die im Jahr nur € 650,00 ausmachen.

Siegfried Steurer hat sich mit seinem Betrieb ganz auf Ein- und Zweifamilienhäuser spezialisiert. Wohnanlagen und Gewerbe sind nur Randthema. „Wir sind Komplettanbieter und liefern Lösungen aus einer Hand“. Vom tropfenden Wasserhahn bis zur Planung und Montage komplexer Anlagen liefert die Firma beste Handwerksarbeit.

Bregenzerwälder Handwerker genießen im ganzen Land einen ausgezeichneten Ruf. Mit ein Grund für den Erfolg des Unternehmens.



Vo li. Siegfried Steurer, Roland Feurstein, Walter Steurer, Edwin Metzler, Jos Schneider, Thomas Greber, Sepp Steurer (nicht verwandt) Foto 1999

„70 Prozent unserer Aufträge machen wir außerhalb des Bregenzerwaldes“. Kernmarkt ist das Rheintal bis Feldkirch. Hier scheint man die Arbeitseinstellung der Wälder Handwerker noch besonders zu schätzen. Wir haben ausschließlich eigene Mitarbeiter aus der Region und darum sind stets drei bis fünf Lehrlinge in Ausbildung. „Steurer Installationen“ ist seit Jahren erfolgreich unterwegs.

„Die Wirtschaftskrise, Anfang 2008, haben wir nicht zu spüren bekommen. Wir hatten alle Hände voll zu tun. Wir wollen weiterhin für Qualität, Service und Innovationen stehen und legen auch großen Wert darauf, dass es die Leistungen zu fairen Preisen gibt“.

Grundlage für den nun schon Jahre langen Erfolg sind die Mitarbeiter. Viele von ihnen arbeiten schon seit ihrer Lehre im Betrieb mit und sind so mit ihrer Zuverlässigkeit und guten Arbeitsmoral Eckpfeiler und Stütze, und das schon 33 Jahre.

„Wenn d` eatz Nüs machoscht, fallscht ab und zu uffo Heandoro“.

¹⁰ „Erdöl und Erdgas sind weltweit Ursache für Machtmissbrauch, Kriege und Umweltkatastrophen. Zeit sich davon unabhängig zu machen, dachte ein Wälder und wollte seinen alten Ölbrenner gegen eine Pellets-Heizung tauschen. Von den Installateuren bekommt er die gleiche Antwort: „A nua Ölbrennar ischt vrlässle und koschtot bloss halb saviel wie das nümodisch Glump“. Dann traf er Siegfried Steurer. Dieser baute Heizsysteme, Wärmepumpen und Solaranlagen schon zu einer Zeit ein, als sich das noch keiner traute. Nachdem Siegfried die HTL (höhere technische Lehranstalt) in Bregenz für Maschinenbau abgeschlossen hatte, arbeitete er in Schwarzenberg im Drei-Mannbetrieb seines Vaters, kroch fünf Jahre auf Baustellen herum, konnte anfangs weniger als ein Lehrling und nützte die Zeit, um zu lernen. „Wenn i nomma an Kurs gsea hea und sie ar z`Oboröstrich odor z`Wian, hean i mi agmolldo“. Die Mitarbeiter waren gleich alt wie Siegfried, als er den väterlichen Betrieb übernahm. Er knüpfte Kontakte mit dem Energieinstitut, mit Architekten, Bauherren und Heizungsplanern, wurde bekannt als junger „Neuerer“. Doch Tiefschläge waren vorprogrammiert. Bei alter Technologie ist alles, was passieren kann, schon einmal passiert. Bei neuer nicht. Nächtelang studierten Siegfried und seine Mannen die Geräte, lauschten, schraubten, drehten und dachten sich: „Horrgott, dau lass i`s schnäst maul d` Fingor dorvo“. Inzwischen beschäftigt er 24 Mitarbeiter in einem neuen Passivhaus in dem ein 250 m² großes Büro und 1.200 m² temperiertem Lager untergebracht sind.

¹⁰ Auszug aus einem Gespräch mit Siegfried Steurer aus dem Spektrum Bregenzerwald vom August 2011. Vom Dorfchronisten leicht verändert.



Problemlos könnte er heute den Betrieb erweitern, möchte seine Freizeit aber mit seiner Vroni, den fünf Kindern, dem Klettern und dem Wildwasserpaddeln verbringen. Manchmal bekommt er am Stammtisch zu hören, man habe gehört, dass die Herstellung von Pellets mehr Energie brauche, als sie bringe. Da muss Sigfried lachen – schon einmal darüber nachgedacht, was nötig ist, um 150 Millionen Jahre altes Öl aus Saudi-Arabien nach Bersbuch zu transportieren? „Das Nachhaltigst ischt klar dar ogo Bom, der im Garto duss vo sealb umfällt! Abr wer hat das scho“.



Sigi und Julian auf dem Gipfel der Träume



Sigi in Siegerpose

Sportlich ist Sigi auf derselben Linie wie seine Vorfahren. Teils extreme Ski- und Bergtouren auf alle möglichen Gipfel gehören zu seinem Freizeitprogramm. In den letzten Jahren entdeckte er seine Liebe zum Paddeln. Wenn er im Sommer tagsüber keine Zeit hat kann es schon sein, dass Sigi abends der Bregenzerach noch einen Besuch abstattet.

In jungen Jahren widmet sich Sigi auch der Musik, er spielt bei der Schwarzenberger Blasmusikkapelle einige Jahre als Klarinettist, aber das Spielen als Bassist auf der Gitarre bei der Werkstattband ist sicher der musikalische Höhepunkt in seiner Musikkarriere.

5. Julian Dietrich, geb.5.2.1997, angehender Heizungsinstallateur.



Sein Werdegang beginnt mit 5 Jahren Volksschule und 4 Jahren Hauptschule von 2003 bis 2011. Von Herbst 2011 bis 2016 besucht Julian die HTL (höhere technische Lehranstalt) Rankweil, Fachrichtung Gebäudetechnik und schließt diese mit der Matura ab.

Ab März 2017 absolviert er neben der Arbeit im Betrieb seines Vaters Sigi, jeweils am Abend, einen 3½ monatigen Vorbereitungskurs für die Meisterprüfung im Heizungsbau, die er mit Auszeichnung abschließt. Ende 2017 hat er noch nicht genug vom Lernen, er macht noch einen Lehrlingsausbildungskurs mit abschließender Prüfung.

Derzeit werkt Julian auf den Baustellen als Monteur um sich auch das praktische Handwerkswissen anzueignen.



Julian bei seinen Sprungkünsten über Straßen und Galerien (Faschina)



Das sportliche, verrückte Gen haben scheinbar alle Steuerer, so wie sein Vater, Großvater und sein Urgroßvater schon. So springt er mit den Schiern über alle Buckel und Schanzen, am liebsten noch mit einem Salto, auch zeigt er immer mehr Interesse am Kletter- und Paddelsport.

5.3 Franz Wolf, ein Vereinsmensch und Familienvater



hi. li. Pia, Jakob, **Franz**, Annemarie,
vo. li. Valeria Zündel verh. Wolf, Alfred, Hans Wolf.

Bis zu seiner Einberufung zum Bundesheer arbeitet Franz bei der Firma Kunert in Andelsbuch. Beim Heer legt er mit seiner Entscheidung, den Lkw-Führerschein zu machen, den Grundstein für sein späteres Berufsleben. Als Kraftfahrer ist er 16 Jahre lang bei der Firma Erich Moosbrugger und anschließend bis zu seiner Pensionierung beim Landesstraßenbauamt tätig.

5 Jahre nach dem Tod der Mutter Valeria heiratet er 1966 Marianne Wirth aus Andelsbuch. Ihr 1965 neu erbautes Haus am Brand Nr.603 ist das zukünftige Zuhause der fünfköpfigen Familie.



Zuständigen näher zu bringen und das zeitweise auch mit deutlichen Worten, ganz nach seinem Naturell. Er fordert für den Mittelbregenzerwald eine Drehleiter ein und bekommt diese auch, die in Andelsbuch sehr zentral postiert wird. Franz erzwingt die Ausrichtung eines Nasswettbewerbes, dieser Bewerb ist heute landesweit nicht mehr wegzudenken. Der einzige Wermutstropfen dabei ist der, dass es für die Schwarzenberger Feuerwehrmänner

Franz Wolf kommt als ältestes von 5 Kindern des Hans Wolf und der Valeria Zündel am 4. Juni 1939 im Weiler Brand, Nr. 38 zur Welt. Franz ist einer der wenigen Schwarzenberger, die am Enethalb und Vorderthalb in die Schule gehen. In der Schule am Enethalb wird von 1788 bis 1965 unterrichtet. Da die Familie Wolf das Vorsäß Berg besitzt, gehen die Kinder im Herbst und Frühling am Enethalb, im Winter zum Hof in die Schule.



Neben dem Job als Familienvater ist Franz bei verschiedenen Vereinen tätig. So tritt er als 17-jähriger 1956 der Feuerwehr Schwarzenberg bei. Sein Werdegang als Feuerwehrmann wird mit der Wahl zum Obmann 1974 gekrönt. Er nimmt mit seinen Kollegen an vielen Wettbewerben teil und erhält nach Bronze, Teilsilber und Silber 1976 in Feldkirch das goldene Leistungsabzeichen.

Franz ist ein Pionier des modernen Feuerwehrwesens. Zu dieser Umsetzung braucht es ein entschlossenes Durchsetzungsvermögen.

Als Experte wird er nicht müde, die Bedeutung des Feuerwehrwesens den dafür



bisher noch nicht zum Erreichen des Goldenen Helmes gereicht hat. In den 14 Jahren seiner Obmannschaft werden verschiedenste Geräte, Kleidung und Fahrzeuge für die Schwarzenberger Feuerwehr angeschafft.

Für über 20jährige Mitarbeit im Landesverband erhält er das goldene Verdienstabzeichen des Vorarlberger Landesverbandes. Ganz nach dem Motto „Gott zur Ehr, dem nächsten zur Wehr“ verschreibt Franz Wolf einen Großteil seines Lebens der Feuerwehr.



Ein weiteres „Hobby“ von Franz ist die Wassergenossenschaft Schwarzenberg Vorderthalb. Von 1977 bis 2009 führt er das Amt des Obmannes mit Zielstrebigkeit, Hartnäckigkeit und vorausschauend, manchmal dafür auch Schelte einsteckend, aus. Er stellt für die Wassergenossenschaft eine Anlage auf die Beine, die hinsichtlich der Wasserqualität, der Versorgungs- und Rechtsicherheit auf dem besten Stand ist. Für die Gemeinde Schwarzenberg, für die Nachbargenossenschaften Enethalb und Bödele sowie für die Nachbargemeinden Egg und Andelsbuch schafft Franz mit den Notverbänden Infrastrukturen, die zeigen, dass er auch langfristige Ziele im Auge hatte.

vo. Li. Martin Greber, Franz Wolf, Otto Berchtold, Julius Kaufmann

Einer der vielen „Besuche“ bei den zuständigen Landesstellen gilt der Besorgung von allen möglichen Förderungen, ohne diese Erfolge kehrte er selten heim. Neben der Familie ist ihm unter anderem das Funktionieren der Wasserversorgung sehr wichtig. Sei es im Büro, zuerst im Bürgerheim, zu Hause oder später zum Beien, oder auf irgendeiner Baustelle, ist er am Morgen der Erste und am Abend der Letzte. 2009 wird ihm für 32 Jahre Obmann der Wasserversorgung in Schwarzenberg der Ehrenring der Gemeinde überreicht. Ab 2013 ist Franz Ehrenobmann, steht aber weiterhin mit Rat und Tat seinem Sohn Andreas, der 2009 Obmann wird, hilfreich zur Seite. (Über die Wassergenossenschaft Vorderthalb hat der Chronist in der Chronik 2012 schon berichtet).

Als ob er nicht schon genug zu tun hätte, stellt er sich auch als Obmann des Seniorenbundes zur Verfügung. Von 2000 bis 2016 organisiert Franz viele Ausflüge und sonstige Veranstaltungen für die SeniorInnen. Wenn es Franz bei einer Zusammenkunft gut gefallen hat, konnte es schon vorkommen, dass er nicht der erste war, der die Gesellschaft verlassen hat, aber im Gasthaus erfährt man ja auch das Neueste. Von 1977 bis 1982 ist Franz auch begeisterter Musikant bei der Musikkapelle in Schwarzenberg, zuerst als Tschinelle Spieler, dann als Trommler auf der großen Trommel.



Bei seiner Beerdigung am 27. September 2018 konnte man erahnen, wieviel er für die Allgemeinheit geleistet hat, auch wenn vielleicht nicht alles zur Zufriedenheit „aller“ ausgefallen ist.

5.4 Ein begnadeter Stier- und Viehzüchter: Franz Greber

Franz Greber erblickt das Licht der Welt am 8. Juli 1943. Er ist das älteste von sechs Kindern der Eheleute Marianne und Kaspar Greber, wohnhaft in der Stangenach Nr.154. Von 1949 bis 1957 besucht er die Volksschule in Schwarzenberg und hilft schon früh in der elterlichen Landwirtschaft mit. Schon von Jugend auf ist er eng mit der Alpwirtschaft, durch die Bewirtschaftung der Alpe Koppach im Gemeindegebiet Hittisau, verbunden. 1972 übernimmt Franz die Landwirtschaft seiner Eltern in der Stangenach. Im selben Jahr heiratete er Helga Metzler vom Maien (Gasthaus Frohe Aussicht) und bald danach kommen der Reihe nach vier Buben auf die Welt. Stolz ist er auf seine 11 Enkel, die ihm sehr am Herzen liegen. Neben der Familie ist seine große Leidenschaft die Braunviehzucht.



Dass Franz jahrelang ein begnadeter Stierzüchter ist bewahrheitet sich immer wieder. Bis zu 11 Stiere zieht er in einem Jahr auf und alle werden auf der Versteigerung verkauft. Vor der heute üblichen Besamung der Kühe versucht jeder Landwirt einen guten Stier mit einwandfreier Abstammung selber zu züchten. Bei der Herbstversteigerung in Dornbirn kann man mit einem sehr guten Stier eine Menge Geld verdienen. Die jeweiligen Ortsverbände kaufen fast jedes Jahr einen guten Zuchtstier, der dann bei einem Landwirt eingestellt wird. Beim Verkauf von einem sehr guten Stier kann man in den 1970er Jahren mit 100.000 - bis 250.000,- Schilling rechnen. Eine gute Kuh gilt 35.000,- Schilling. Der durchschnittliche Lohn eines Arbeiters beträgt zu der Zeit ca. 10.000,- Schilling monatlich.

1969 wird vom Vorarlberger Braunviehzuchtverband Samen von einem amerikanischen Stier zum „Besamen der Kühe“ angeschafft. Wer genug Geld hat, kann über die Ortsverbände vom Landesverband den Samen teuer ersteigern. Der Samen wird zu der Zeit vom Tierarzt mit einer Spritze eingepflanzt. In Schwarzenberg sind die ersten Landwirte, die keinen Stier mehr brauchen, Dipl. Landwirt Alfons Kaufmann Reute Nr.154 und Josef Metzler (Langomändlar), Rain Nr.77. Aber nicht nur mit seinen Stieren feiert Franz große Erfolge, auch mit seinen Braunviehkühen steht er auf den verschiedensten Ausstellungen im Vordergrund.

Daneben ist er über 30 Jahre Preisrichter, Experte und Mitglied der Körkommission. Dem Viehzuchtverein Schwarzenberg steht er 21 Jahre als Obmann vor. 15 Jahre ist er Vorstandsmitglied des Vorarlberger Braunviehzuchtverbandes, davon 7 Jahre als Obmann, daneben noch 30 Jahre Funktionär der Sennerei Schwarzenberg und 7 Jahre Obmann. Und ob

es nicht schon genug wäre, ist er 7 Jahre Vorstandsmitglied der Alma und 10 Jahre Mitglied der Gemeindevertretung von Schwarzenberg.



Ein Teil seines Einkommens, die Stierzuchtung

Seine große Leidenschaft ist immer wieder der Besuch von Viehausstellungen in ganz Vorarlberg und auch außerhalb des Landes. Aufgrund seiner vielen Tätigkeiten ist er oft zu jeder Tages- und Nachtzeit auf Versammlungen und Sitzungen unterwegs. Eine seiner Fähigkeiten ist, dass er immer versucht, Streitigkeiten zu vermeiden bzw. zu schlichten und für die Probleme die auftreten, Lösungen zu finden, die für beide Seiten akzeptabel sind. Er ist auch ein sehr geselliger Mensch und so manche Sitzungs-Nachbesprechung sowie der Besuch von diversen Bauernbällen endet öfters direkt mit dem Beginn der Stallarbeit frühmorgens.

Eines seiner schönsten Erlebnisse ist die 14tägige Reise nach Amerika an der er teilnimmt. Dort werden viele interessante landwirtschaftliche Betriebe besichtigt. Zudem ist es seine erste und auch einzige Flugreise.

Zusammen mit seiner Familie hat er seinen Hof mit Privatalpe zu einem zukunftsfähigen Betrieb mit neuem Wohn- und Wirtschaftsgebäude ausgebaut. 1996 errichtet Franz ein Mehrfamilienhaus. 1999 erhält Franz Greber die Baubewilligung für den Abbruch des bestehenden alten Hauses mit Stallgebäude und Errichtung eines Stallgebäudes mit Güllegrube und Mistlager.



Franz Greber mit seiner Kuh „Anga“ bei der Bundesbraunviehschau in Imst 1978

Als Auszeichnung für seine langjährigen Verdienste für die Landwirtschaft wird ihm im Jahr 2001 vom Landwirtschaftsminister Wilhelm Molterer der Ehrentitel „Ökonomierat“ verliehen. Im Jahr 1995 trifft ihn ein harter Schicksalsschlag. Im Alter von 51 Jahren wird bei ihm die Krankheit Parkinson diagnostiziert. Dies ist auch der Anlass, dass er relativ rasch all seine Funktionen zurücklegt und sich, so lange es noch geht, wieder der eigenen Landwirtschaft widmet, die inzwischen sein Sohn Artur übernimmt. Gemeinsam meistern sie die immer größer werdenden Probleme der Krankheit.

Am 2. September 2018 stirbt Franz Greber zuhause im Kreise seiner Familie.

5.5 Ein erfülltes Leben: Albert Köb



Albert kommt am 2. August 1929 als erstes Kind seiner Eltern Xaver Köb und Amalie geb. Zumtobel in Dornbirn zur Welt. In dieser Zeit der Weltwirtschaftskrise und der politischen Umbrüche hat es sein Vater mit seiner Familie nicht immer leicht. Die Mutter Amalie stirbt 1938, Albert ist gerade einmal 9 Jahre alt, die Familie muss sich auf ein ganz anderes Familienleben umstellen. Die Tante Judith übernimmt für drei Jahre die Mutterrolle, zumindest den Haushalt. 1941 heiratet Vater Xaver ein zweites Mal.

Gerne wäre Albert Förster geworden, aber es sollte ganz anders kommen. Noch während des zweiten Weltkrieges nimmt er 1941 an einer Aufnahmeprüfung in der Führerschule in Andelsbuch teil. 2 Jahre später tritt er ins Lehrerseminar in Feldkirch ein. Als der Krieg eigentlich schon vorbei ist, muss der 16jährige Student zum Reichsarbeitsdienst nach Völs im Tirol einrücken, doch ein Vorgesetzter meint nach ein paar Tagen, sie sollen alle nach Hause gehen. In voller Montur mit Gewehr, Bajonett und Gasmasken erreichen sie mit dem Zug wieder Dornbirn. Schon am nächsten Tag wird der grausame Krieg für beendet erklärt. Es beginnt für die Familie Köb wieder eine schwierige Zeit. Es mangelt an allem was für Leib und Seele gebraucht wird. Keine Kohle zum Heizen, Lebensmittel nur

auf Karte, Kleidung nur auf Bezugsschein, Schwarzhandel wohin man schaut. Da in den Schulen französische Soldaten einquartiert sind, ist ein geordneter Schulunterricht nicht möglich.



Albert Köb mit seinen Schülern des Jahrgangs 1951-52

Foto Köb 1964

Als 20-jähriger erhält Albert das Reifezeugnis für Volksschulen und 1959 einen Posten als Oberschullehrer in Schwarzenberg mit einer Wohnung bei der Lehrerfamilie Hollenstein im oberen Stock des Hauses Nr. 13 zum Hof. 1957 heiratet Albert die Haustochter Hildegard Hollenstein in der Kirche in Schwarzenberg. 5 Jahre wohnt die Familie Köb, inzwischen um 4 Kinder erweitert, zum Hof. Ab 1966 ist ihr Zuhause auf der Hofegg Nr.605. Im neu erbauten Haus kommt noch das fünfte Kind auf die Welt. Albert Köb hat durch 30 Jahre, von 1959 bis 1989 das Volksschulleben in Schwarzenberg geprägt. Wenn man davon ausgeht, dass ca. 30 SchülerInnen jedes Jahr einschulen, lernen fast 1.000 Kinder unter der Leitung von Albert etwas sehr Wichtiges für das spätere Leben, nämlich Schreiben, Lesen, Rechnen und den friedlichen Umgang mit anderen Personen. Während seiner Zeit als Schulleiter werden zwei Volksschulen neu gebaut: 1960/61 wird die Volksschule völlig umgebaut. 2018 befinden sich in diesem Haus das Tourismusbüro und das Gemeindeamt. 1972/73 wird die heutige Volksschule neu erbaut und 2012 generalsaniert. 1988/89 wird die Oberstufe in Schwarzenberg aufgelassen, sie ist in Vorarlberg die letzte dieser Art. 1989 geht Albert, 60-jährig, in den wohlverdienten Ruhestand und übergibt das Amt an Adolf Fetz.

Albert Köb ist von 1970 bis 1990 auch Mitglied der Gemeindevertretung. 1989 erhält er zum Dank für seine geleistete Arbeit für Schwarzenberg den Ehrenring der Gemeinde.

Er ist auch Gründungsmitglied des Turnvereines Schwarzenberg und übernimmt von Anfang an die Obmannschaft. Von 1972-1987 werden unter seiner Leitung Österreichische Meister im Geräteturnen hervorgebracht und verschiedene Sportabteilungen gebildet.

Sein ganz besonderes Hobby ist aber der Kirchenchor als Sänger und Dirigent.



Albert Köb mit einem Teil des Kirchenchores

¹¹ „Als musisch begabter und sangesfreudiger Junglehrer tritt Albert schon bald nach Dienstantritt in Schwarzenberg im Jahre 1950 dem Kirchenchor bei. Chorleiter ist zu der Zeit der Musikkapellmeister, Chorleiter und Organist Adolf Metzler. Nach dessen Schlaganfall im Jahre 1964 übernimmt der auch schon über 60 Jahre alte Malermeister Josef Zündel die Chorleitung und wegen seiner angeschlagenen Gesundheit wird er 1968 von Albert Köb abgelöst. Er hat im Lehrerseminar gezwungenermaßen das Spiel mit der Geige erlernt, doch dieses Instrument kann ihm bei der Probenarbeit als Chorleiter nicht viel Hilfe leisten. Eine Dirigentenausbildung hat er noch nicht. Wie schwierig damals Probenarbeit ist, wissen wahrscheinlich nur die Fachleute unter ihnen. Vorsingen und nachsingen ist angesagt. Erschwerend ist zudem, dass manche Leute Unpünktlichkeit als Tugend empfinden, andere wiederum nur unter günstigen persönlichen Umständen zur Probe kommen und weiters in den

¹¹ Chorbericht Wolfgang Wirthensohn

Reihen der anwesenden, aber gerade nicht beschäftigten Probeneteilnehmern fast Jahrmarktstimmung herrscht. Immer wieder muss Albert unterbrechen, verleiht seinem Ärger Stimme und sorgt für die nötige Ruhe. Einmal ist es besonders schlimm. Das Getuschel und Gelächter will nicht aufhören, Alberts Gesichtsfarbe verändert sich schon deutlich ins Rötliche, bis auch er endlich auch entdeckt, dass er zwei verschiedene Schuhe anhat. Der Ärger ist bald verflogen, aus der nachprüblichen Einkehr wird ganz ungeplant ein Chorfest. Noch eines seiner Zitate aus jenen schwierigen Tagen: „Nichts hasse ich mehr, als die Probe herunter zu wurschteln, nur um das Jassen abzuwarten.“

1978 beginnt beim Chor eine neue Ära. Winfried Brodmann aus Konstanz, der in Schwarzenberg einen Zweitwohnsitz gefunden hat und schon beim Musikverein tätig ist, tritt auch dem Kirchenchor bei und wird dank seines souveränen Klavier- u. Orgelspiels eine große Unterstützung. Dieser Umstand sowie Alberts Teilnahme an vielen Fortbildungsveranstaltungen ermöglichen eine effizientere Probentätigkeit, das Niveau des Chores erreicht allmählich ein beachtliches Ausmaß. Was bis zu Alberts Ausscheiden als Chorleiter im Jahre 1997 zuwege gebracht wird, sei in einigen Zahlen erwähnt:

13 lateinische und eine deutsche mehrstimmige Messe wurden einstudiert, dazu eine Großzahl geistlicher und weltlicher Gesänge, Alljährliche Messgestaltung mit den Wiener Streichersolisten, Teilnahme an 6 Dekanatssingen, Aufführung von bis zu 17 lateinischen Ämtern pro Jahr, Mehrere Rundfunk- bzw.- Fernsehaufnahmen mit geistlicher Literatur, 21 Konzerte, 4 mal Aufnahme von weltlichen Liedern beim ORF.

Erwähnt sei auch, dass bei fast jedem der zahlreichen 2- tägigen Ausflüge eine lateinische Messe gesungen wird. Immer eine Zitterpartie für Albert, weil er wußte, dass Luftveränderung bei manchen Menschen ein erhöhtes Durstgefühl auslöst.

Nach dem Ende seiner Tätigkeit als Chorleiter ist uns Albert noch bis 2005 als Tenorsänger erhalten geblieben. Der Chor hat ihn zum Ehrenchorleiter ernannt, die Diözese mit dem goldenen Verdienstzeichen geehrt.

Albert ist 55 Jahre Mitglied beim Kirchenchor, davon 28 Jahre als Chorleiter“.

Am 30. August 2018 stirbt Albert Köb, zwei Jahre nach dem Tod seiner Gattin Hildegard, im Kreise seiner Familie. Er ist bis kurz vor seinem Tode, trotz seines angeschlagenen Körperzustandes an allem sehr interessiert. Täglich liest er das neueste und ist auch treuer und begeisterter Leser der jährlichen Gemeindechroniken.



Die Volksschule um 1955



nach dem Umbau 1961

6 Landwirtschaft

6.1 Sperre Wanderweg Beientobel



Brücke nach der Rutschung im Februar



„Hängebrücke“ nach der Reparatur im Juni



Nach tagelangem Regen und Schneefall Anfang Februar werden die zwei Brücken auf dem Wanderweg Beientobel und das Gelände drum herum stark in Mitleidenschaft gezogen. Es bilden sich Risse im Erdreich, somit ergibt sich ein Wassereintritt und deswegen rutscht das Erdreich talwärts ab. Die großen Bäume mit ihrem Gewicht tragen noch das übrige dazu bei, dass der Weg und die Brücken nicht mehr „wanderbar“ sind. Der Weg wird für längere Zeit gesperrt.

Die Gemeindevertretung beschließt im Sinne des Tourismus und der schönen Natur, die sich im Beientobel bietet, den Weg zu sanieren. Die Kostenschätzung für die Wiederinstandsetzung wird mit 30.000 € angenommen, soll aber, wenn möglich günstiger ausfallen.

Der Wanderwegewart Florian Berchtold, Oberkaltberg, meint, er habe eine Idee wie das günstiger erledigt werden kann. Statt einer Großen- soll es eine kleinere effiziente

Sanierung geben. Die Eisenträger, auf denen die Brückenteile liegen, werden an Stahlseilen befestigt und an bis zu 30 Meter entfernten, auf besserem Grund stehenden Bäumen, angegurtet. Es kann schon fast behauptet werden, dass die Brücke über den Losenbach als die erste „Hängebrücke“ in Schwarzenberg entstanden ist. Die Risse werden wieder, so gut es eben geht, zugeschüttet und wo es erforderlich ist mit Holzbalken gesichert.

Im Namen der vielen Wanderer sei Florian und seinen Mithelfern herzlich für diesen „Kraftakt“ gedankt. Auch den Flüchtlingen, die sich bei den Helferarbeiten auszeichnen können, sei ein Lob ausgesprochen.

Ob es eine dauerhafte Lösung ist, wird die Zukunft weisen, da das Gebiet immer wieder rutschgefährdet ist.

7 Pfarre

7.1 28 mal Suppentag in der Fastenzeit

„Caritas betrifft uns alle: Fangen wir jetzt gemeinsam damit an, zeigen wir gelebte Nächstenliebe“.

Die Pfarrcaritas kann auf vielen unterschiedlichen Ebenen stattfinden. Doch eines hat sie immer gemeinsam. Es geht um den Menschen und seine Bedürfnisse. Jede Pfarre entscheidet selber in welchen Bereichen sie im Ort tätig ist.

1991 organisiert die Pfarre Schwarzenberg im Pfarrheim im Rahmen einer Glaubenswoche den ersten Suppentag. Damals schreibt der Pfarrer in einem Pfarrbrief:

Zu einem vollen Erfolg wird der erste Suppentag, bei dem durch die Spenden für die ausgezeichneten Suppen ca. 12.500 Schilling für Sr. Emanuell zusammen kommen. (Sie ist die sogenannte Mutter der Müllmensen, geb.1947, gest.2008). Ein herzliches Vergelts Gott allen, die zum guten Gelingen dieser Glaubenswoche und des „Suppentages“ beigetragen haben.

1992 werden 65 Liter Fleischsuppe (Flädle und Leberspätzle) und ca. 55 Liter gebundene Suppen an die Pfarrbevölkerung ausgeschrieben. Reinerlös in diesem Jahr 17.417,00 Schilling.



Das Suppenteam 2018



die junge und alte Pfarrbevölkerung beim Essen



Köstliche Suppen einlagen



die Leiterin Melitta Peter beim Schöpfen

2018 werden an ca.160 Personen rund 150 Liter Suppe und 40 Liter Seagen verteilt. Zu Essen gibt es Gulasch-, Chilli-, Gersten-, Käse-, rote Linsen-, Brotsuppe und einen Wiener Suppentopf.

Die meisten Suppen werden von den Mitgliedern des „Sozialkreises“ gefertigt, aber auch gibt es diverse Suppeneinlagen und Suppen, die von Freiwilligen beigesteuert werden. Der Reinerlös ergibt in diesem Jahr 1.503,00 Euro, der für die Aktion „Geben für Leben“ gespendet wird. Die Besucherzahl schwankt je nach Wetter, Messbeginn oder sonstigen gleichzeitig stattfindenden Veranstaltungen.

Von 1974 bis in das Jahr 2018, hoffentlich auch weiterhin, werden jedes Jahr vom gut funktionierenden Arbeitskreis der Pfarrcaritas, dem „Sozialkreis“, immer wieder Seniorennachmittage und Ausflüge, Adventkranzaktionen, Suppentage, Besuche von Trauernden usw. angeboten und auch mustergültig organisiert.



eine Schunkelpartie



es wird auch zünftig gejasst

Die erste Leiterin der Pfarrcaritas ist Lydia Meusburger, Loch. Irmtraud Steurer, Brand und Tilli Flatz, Brittenberg, stehen dem Sozialkreis über 32 Jahre als Leiterinnen zur Verfügung, bevor Melitta Peter, Hof, 2006 dieses Amt übernimmt.

Derzeit besteht die Gruppe aus sieben Frauen, nämlich der Leiterin Melitta Peter, Hof, Theresia Feurstein, Sandgrube, Pia Berchtold, Seemoos, Margreth Meese, Buchen, Gretl Kaufmann, Reute, Gabi Schmid, Bächler und Marika Zambonin, Berghalde.

Alle zwei Jahre organisieren die Gemeinde und die Pfarre Schwarzenberg für die SeniorInnen zusammen mit der Gruppe des Sozialkreises einen Tagesausflug, bei dem die Gemeinde und die Pfarre je zur Hälfte die Fahrt- und das Mittagessen übernehmen.



so schön kann Fasnacht sein



die Könige sind wir (diese 4 Fotos Ther. Feurstein)

Bei den monatlichen Seniorennachmittagen kommen 30 bis 35 Personen, hauptsächlich Frauen, zusammen, um einen gemütlichen Nachmittag zu verbringen. Da die heutigen Senioren immer länger mobil bleiben und sich für solche Seniorennachmittage zu jung fühlen, gibt es teilweise „Nachwuchssorgen“. Auch ist einfach zu viel los, denn auch andere nicht kirchlich geführte Organisationen sind sehr bemüht, dass es den Senioren gut geht, zum Glück!

7.2 Benedizieren auf der Alpe oder Vorsäß

Auf vielen Bregenzerwälder Vorsäßen, auch in Schwarzenberg, wird jedes Jahr im Frühling benediziert – ein Brauch, der vermutlich auf vorchristliche Zeit zurückgeht.

Dabei werden die Kühe, die Weiden, das Viehfutter und die Bewohner des Vorsäßes gesegnet, und es wird um gedeihliches Wetter sowie um einen guten Alpsommer gebetet. Da die Dreistufenwirtschaft mit den Vorsäßen in Vorarlberg eigentlich nur noch im Bregenzerwald halbwegs intakt ist, wird in anderen Talschaften kaum mehr auf Vor- oder Maisäßen benediziert, dafür aber auf den Alpen. Dies wird im Bregenzerwald ebenfalls praktiziert.



Benediktion auf dem Vorsäß Hütte am 3. Juni 2018

Das Entzünden eines Feuers gehört immer zum Benedizieren dazu. Der Alpmeister entzündet beim Alpkreuz ein Feuer, frisch geschlagenes Tannenreisig darauf lässt eine weiße Rauchschwade aufsteigen, die dann und wann vom Wind in die rund um das Feuer stehenden Alpleute getrieben wird. Der emporsteigende Rauch steht auch als Symbol dafür, dass die Gebete und die Fürbitten nach oben zu Gott gelangen sollen.



Bitte: Segne dieses Feuer, das wir entzündet haben, entzünde auch in unseren Herzen das Feuer deiner Liebe, damit wir in einer Welt voll Hass und Zwietracht vor dir Zeugnis ablegen. Dir sei Ehre und Lobpreis in alle Ewigkeit. Amen.

Vermutlich ist es, genauso wie das Benedizieren auf Alpen, ein Relikt aus vorchristlicher Zeit, erklärt Alt Pfarrer Josef Senn: „In vorchristlicher Zeit brachten die Menschen, wenn sie auf die Alpen zogen, ein sogenanntes Primizialopfer, das erste Opfer um die Götter wohlgesinnt zu stimmen. Die Christen übernahmen dies, brachten aber kein Opfer dar, sondern beteten um den Segen. Ein Feuer zündeten sie jedoch auch an.“

Pfarrer Josef Senn hat in mehreren Jahrzehnten unzählige Male auf Vorsäßen und Alpen benediziert. Er geht dabei noch mit Weihwasser in die Vorsäßhütten und in die Ställe, in denen er das Vieh besprengt. Dies wird heute an anderen Orten kaum noch gemacht. Erhalten aber bleibt die Tradition, dass beim Benedizieren Salz und Wasser geweiht

werden. Der Geistliche streut dreimal in Kreuzform Salz in das Wasser und bittet: „Allmächtiger Gott, segne dieses Salz. Du hast dem Propheten Elischa geboten, schal gewordenem Wasser durch Salz wieder Kraft zu geben. Gewähre, dass, wo dieses vom Salz durchwirkte Wasser ausgesprengt wird, dein Heiliger Geist zugegen sei, alle Anfechtungen des Bösen abwende und uns durch seine Kraft behüte.“

Nach dieser Segnung folgt eine Litanei, bei der vor allem Patrone von Tieren und Landwirten angerufen werden, wie z.B. der hl. Wendelin (Schutzpatron der Bauern und Hirten), der hl. Leonhard (Patron und Schutzsprecher für das Vieh) oder die hl. Notburga (Patronin der Landwirtschaft).

Eines der Segensgebete bei der Alpenbenediktion:

Gott, du verschaffst den Menschen bei ihren mühevollen Arbeiten auch von Seiten der stummen Tiere Trost. Wir bitten dich demütig, lass diese Tiere, die wir zum menschlichen Lebensunterhalt nötig haben, nicht zugrunde gehen und unserem Dienst nicht entzogen werden. Durch Christus unseren Herrn. Amen.

Die Benedizierung wird mit einem Wettersegen, der von Christi Himmelfahrt bis Mitte September (hl. Kreuztag) am Sonntag auch in der Pfarrkirche gespendet wird, beendet:

„Gott, der allmächtige Vater, segne euch und schenke euch gedeihliches Wetter; er halte Blitz, Hagel und jedes Unheil von euch fern und schenke euch einen gedeihlichen Sommer.“



Dieser Segen kann aber auch in Form einer Fürbitte in der Litanei gespendet werden.

Nach dem Benedizieren lädt meistens ein Hüttenbesitzer zum gemütlichen Zusammensein in seiner Hütte ein. Für einige der Vorsäßbewohner ist das Benedizieren jährlich ein Pflichttermin und etwas Besonderes. „Es gehört einfach zur Vorsäßzeit dazu“.

Ehemals Kritische Stimmen zur Benediktion:

Vorarlberger Wacht: Mittwoch 28. Juni 1924:

Im Bregenzerwald herrschen noch Sitten, die noch an die Zauberer und Magier des Mittelalters erinnern. Im Frühjahr geht ein Priester von Alpe zu Alpe, um Alphütten einzusegnen. Vor der Hütte wird ein Feuer angezündet, um das sich die Alpleute knien und einen Rosenkranz beten. Unterdessen spricht der Priester seine Gebete und Beschwörungsformeln um alle bösen Geister und alles Ungemach von Vieh und Leuten abzuwenden. Selbstverständlich hat die Sache auch ihre materielle Seite. Jeder Besitzer der Alpe muss an den Pfarrer ein entsprechendes Quantum Butter abliefern, sonst gibt es keinen Alpsegen und es ist kein Glück bei Leuten und dem Vieh. Nun ja, die katholische Kirche weiß immer ihren Vorteil zu wahren und umsonst tut sie nichts.



7.3 18. Mai 1874, kein Holz, keine Benediktion in Tosters

Seit unser Herr Pfarrer sich den für unsere kleine Gemeinde (Tosters zählt zirka 280 Seelen) ganz überflüssigen Neubau, resp. Vergrößerung der einen in der Ebene liegenden Kirche in den Kopf gesetzt hat, ist mit ihm nicht mehr zum Auskommen. Früher, als er sich noch mehr mit der Erzeugung seiner Wundersalbe und allenfalls mit Schriftstellerei beschäftigte, gab es zwischen ihm und der Gemeinde wenig Misshelligkeiten, in der neuesten Zeit jedoch sind solche an der Tagesordnung und wurde, wie ich höre, schon mehrmals von der Gemeinde beim hochw. Herrn Bischofe in Feldkirch Klage geführt, ohne dass jedoch eine Besserung eingetreten wäre. Gestern gab es wieder einen ernsten Auftritt, der übrigens auch seine komische Seite hat. Es wurde nämlich die alljährliche Prozession um die Weinberge gemacht, bei welcher üblicherweise an verschiedenen Stellen mit dem Kreuzpartikel die Benediktion gegeben und die Weinberge mit Weihwasser besprengt werden. Von den Weinbergen zog man zum sogenannten Ried, welches zum Weidegang für's Vieh bestimmt ist. An der Stelle, wo sonst immer die Benediktion des Riedes vorgenommen wird, hielten der Fahnen- und Kreuzträger und das Volk still, in der Erwartung, dass der Pfarrer nunmehr benedizieren werde. Doch stattdessen ruft der Pfarrer mit lauter Stimme, wie ein Hauptmann, der eine Kompanie kommandiert: Vorwärts, vorwärts! Und fuchtelte mit seinem Stock herum, als ob er dreinschlagen wolle. Der nebenan stehende Vorsteher ermahnt ihn, er möchte doch die übliche Benedizierung vornehmen, doch der ergrimte Pfarrer erwidert kurz angebunden, er werde für die Gemeinde nichts tun, er habe keinen Lohn dafür. Der Vorsteher sucht ihn zu besänftigen und bedeutet ihm, es sei doch hier nicht der Platz, einen Lohn auszumachen, man werde über dieses später reden. Der eifrige Seelenhirte gab jedoch abermals zur Antwort, er werde für die Gemeinde nichts mehr tun, bis der Ausschuss sich mit ihm aussöhne.

Das war das Signal zu einem allgemeinen Tumult, alles ging durcheinander, die Gemeindevorsteherung machte dem Pfarrer heftige Vorwürfe, dieser war auch nicht still, da ließ sich die Stimme eines Frauenzimmers hören, es war des Pfarrers Köchin, welche ausrief: „Der Herr (Pfarrer) thut numma benediziera, ma gibt ihm au koi Holz meh!“ Da riss den Bauern die Geduld und die meisten Teilnehmer der Prozession schickten sich unter mehr und minder liebenswürdigen Auslassungen gegen den Pfarrer an, nach Hause zu gehen, indem sie sagten: so nützt das Gebet doch nichts.

Als der Pfarrer sah, dass sich die Scharen der Andächtigen immer mehr lichteten und er wie ein General ohne Armee mit Kreuz und Fahnen bald ganz allein dastehen werde, ließ er sich, wie man erzählt, auf Zureden seiner Köchin, welche ihm zurief: „Herr Pfarrer, tun Sie jetzt doch a bitzle benediziera“ endlich bewegen, dergleichen zu tun, als ob er wirklich benediziere und wenigstens lese, ob er es wirklich getan, weiß ich nicht, denn ich war auch unter der großen Mehrzahl jener, welche davongegangen waren.

Hierauf zog der Pfarrer mit einigen wenigen Männern, Weibern und vier Jünglingen, darunter sein Knecht, wieder vorwärts. Wie es dann zuging, ist kaum zu beschreiben, die Männer tobten, die Weiber und Jungfrauen weinten und sagten, das sei kein Benehmen für einen Geistlichen, sogar die Schulkinder gingen mit dem Lehrer davon. Kurz, es war ein Skandal in bester Form, wie man ihn nicht für möglich halten sollte. Die Erbitterung in der Gemeinde, die einen solchen Seelenhirten lieber dorthin wünschen würde, wo der Pfeffer wächst, ist natürlich groß. Heute ging nun der ganze Gemeindeausschuss zum hochw. Bischofe nach Feldkirch, um über den eigensinnigen Pfarrer Klage zu führen. Der Hr. Bischof soll sich missbilligend über ihn ausgesprochen und Abhilfe versprochen haben. Wir wollen sehen ob geholfen wird, wir haben keine große Hoffnung. Zum Schlusse noch etwas. Als der skandalöse Auftritt zu Ende war, sagte die Köchin zum Pfarrer: „So Herr Pfarrer, jetzt kommet ihr wieder in Zeitung“.

Felkircher Anzeiger 20. Mai 1874



Auch heuer wird der Pfarrball wieder ein Erlebnis für jung und alt. Wieble-Männle &lassen es sich nicht nehmen, bei dieser vom Pfarrgemeinderat organisierten Veranstaltung mitzumachen. Die Volksschüler unter der Leitung von Hans Moosbrugger basteln Wochen vorher schon Clowns in allen Fassionen, um diese als Saalschmuck an den Wänden zu präsentieren.

Die Geschwister Fink laden bei Volkstümlicher Musik und Gesang die Ballbesucher zum Tanzen ein, eine volle Tanzfläche von allerhand „Fasnacht Typen“ ist der Dank dafür. Einige lassen es sich nicht nehmen, ja keinen Tanz zu versäumen, andere wiederum schauen dem Treiben auf der Bühne lieber zu.

Natürlich lebt der alle 2 Jahre stattfindende Pfarrball immer wieder auch von den verschiedenen Einlagen einiger Vereine und deren Mitglieder. Wie immer legen diese sich ordentlich ins Zeug, sei es das Rote

Kreuz mit der Vorstellung eines neuen Gemeindefarztes und dessen Verständigungsproblemen mit den „Wäldern“, oder der Kirchenchor mit den gespielten Gedanken „was wäre wenn ich das machen würde“. Die jungen des Musikvereines rocken als Halbpuppen die Bühne. Auch die Chefs und Sprecher dieses Abends, Klaus Schmidinger und Bernarda Haag diskutieren beim „grüschts macho uff o Pfarrball“ noch über dies und jenes, was in der Gemeinde so läuft oder auch nicht. Auf alle Fälle reicht nach ihrer Berechnung die angekaufte Fläche zur Errichtung der neuen Eishalle im Sporenegg nicht einmal für die Parkplätze der anreisenden Besucher.

Auch bei einer Tombola mit ca. 500 Preisen sind die Lose so schnell ausverkauft, dass einige für den Kauf der Lose kein Geld mehr ausgeben können. Unser Priesterstudent Abraham, den die Pfarre Schwarzenberg finanziell unterstützt, wird sich über den Geldsegen sehr freuen. Auch können alle Lose noch einmal an einer Verlosung teilnehmen. Altpfarrer Josef Senn rührt dazu die Trommel und findet lauter glückliche Gewinner. 10 schöne Preise stehen zur Verfügung. So kann unter anderem ein Transport einer Fuhre Mist, Schubertiade Karten, ein Wochenende im „Haller“ usw. gewonnen werden.

Über den Hauptpreis, gespendet von Pfarrer Cristian Anghel, eine Reise zu einem Fußballmatsch nach Mailand, darf sich eine hoffentlich fußballbegeisterte Dame freuen.

Fleißige „Kuchenbackwieble“ laden die Besucher zu später Stunde noch auf eine Tortenparty ein. Vor lauter Köstlichkeiten fällt einem die Wahl schwer, aber ein Törtchen geht noch immer.

Dass niemand „verhungert“ oder verdurstet, obliegt der Bedienungsflotte des Saalpächters. An Speisen ist für alle etwas dabei, sei es für Fleisch Essende oder für diejenigen, die lieber Salat bevorzugen. Dasselbe gilt auch für die verschiedensten Getränke. Auf alle Fälle kommt der Abend bei allen sehr gut an und alle hoffen in zwei Jahren wieder auf eine Neuauflage dieses Tanz- und Unterhaltungsabends.

Bildergalerie:



Die Clowns der Volksschulkinder



Rotes Kreuz sucht Gemeindearzt



Die jungen vom Musikverein



Bernarda und Klaus führen durch das Programm



Kirchenchor, was wäre wenn



eine Tanzrunde



Geschwister Fink



Pfarrer Cristian Anghel

Eine beliebige Auswahl Ballgäste:



Lotte Lang



Martin und Lisi Peter



Franz Greber



Rupert Metzler



Melitta Peter und Margot Metzler



Fränzl Wolf, Paula Berchtold



Andreas Dorner, Wolfgang Wirthensohn



Margit und Lothar Sieber

8 Kultur

8.1 Angelika Kauffmann Museum Schwarzenberg. „Er ist wer“



Bei strahlendem Frühlingwetter eröffnet der Kulturlandesrat Christian Bernhard am 29. April 2018 die aktuelle Sonderausstellung im Angelika Kauffmann Museum. Zahlreiche Gäste feiern mit uns und zeigen sich begeistert von der neuen Ausstellung

„Er ist wer. Männerporträts von Angelika Kauffmann“.

Als besonderen Höhepunkt können Bürgermeister Markus Flatz, der Direktor des Vorarlberg Museums, Andreas Rudigier und Landesrat Christian Bernhard die Neuerwerbung, das Altersbildnis von Angelika Kauffmann, präsentieren. Das bedeutende Angelika Kauffmann-Selbstbildnis, entstanden in den letzten Lebensjahren der Künstlerin, wurde gemeinsam vom Vorarlberg Museum und der Gemeinde Schwarzenberg, unterstützt durch das Land Vorarlberg, angekauft und ist somit wieder in die Heimat zurückgekehrt.

Das Gemälde wird dieses Jahr nur bis Anfang Juni in der Ausstellung zu sehen sein, denn ab Juli kommt es in eine Sonderausstellung nach

Dessau-Wörlitz. Im historischen Teil des Museums wird neben der alten Wohnkultur die erfolgreiche Sonderausstellung „Heimarbeit-Wirtschaftswunder am Küchentisch“ fortgesetzt.

Ausschnitte aus der Eröffnungsrede des Kurators Thomas Hirtenfelder zur Ausstellung „Er ist wer. Männerporträts von Angelika Kauffmann“

Als ich darüber nachgedacht habe, was mich an einer Ausstellung über die Porträtmalerei besonders interessieren könnte, dachte ich mir, dass es doch wichtig ist, sich zunächst zu überlegen, warum von diesen Bildern noch immer so eine Faszination ausgeht. Man geht ja, wenn man als Kurator eine Ausstellung vorbereitet, immer mit einem ganz eigenen Blick durch die Welt. Da ist mir aufgefallen, dass die Porträtmalerei auch in der aktuellen Kunst gerade wiederentdeckt wird. Und das ausgerechnet im Zeitalter von Facebook, Instagram und den allgegenwärtigen „Selfies“.

Eigentlich komisch. Was könnte es für einen Sinn machen, dass man heute einen Menschen malt, wo es mit der Fotografie doch eine viel genauere und schnellere Möglichkeit gibt, jemanden in einem Bild festzuhalten? Offensichtlich konnte die Porträtmalerei aber immer schon etwas sehr gut, was die Fotografie heute nur bedingt kann. Nämlich nicht nur das Äußere, sondern das ganze Wesen eines Menschen in einem Bild einzufangen. Ein Porträt zu malen ist eine langwierige Sache. In stundenlangen Sitzungen studiert die Künstlerin ihr Modell und fasst ihre Eindrücke zu einem einzigen Bildnis zusammen. Und da gehören alle Teile des Bildes mit dazu. Der Gesichtsausdruck und der Blick als „Spiegel der Seele“ ebenso wie die Kleidung, die Pose, die Haltung der Hände, die Umgebung, in die der Dargestellte eingefügt wird, die Gegenstände, die Farben, das Licht usw. Und möglicherweise auch das worüber die beiden im Atelier gesprochen haben oder was der Dargestellte von sich erzählt

hat. Das alles nimmt die Künstlerin im besten Fall auf, um sozusagen im Bild eine kleine Geschichte über die Person zu erzählen. In diesem Sinne sprechen Angelika Kauffmanns Porträtgemälde Auge und Geist gleichermaßen an.



Angelika Kauffmann, *Bildnis August Zamoyski* 1791,
Öl auf Leinwand, Vorarlberg Museum, Bregenz



Angelika Kauffmann, *John Simpson, der Vater von Maria Susanna Lady Ravensworth*,
1773,
Öl auf Leinwand, Österreichische Galerie Belvedere

Ein gemaltes Porträt erschließt sich deshalb nie auf den ersten Blick. Man erfährt sehr viel über die Personen, wenn man die Bilder lange anschaut. Das erfordert Geduld, schafft aber auch eine ganz spezielle Ruhe, wie sie gerade in unserer heutigen schnelllebigen Welt wieder als besondere Qualität der Kunsterfahrung neu entdeckt werden kann.

Wie im Atelier der Künstlerin ergibt sich im Ausstellungsraum die Situation eines sehr privaten Zusammentreffens mit einem Gegenüber und die Gelegenheit, die Porträtierten genauer kennenzulernen - wenn man sich darauf einlässt. Dabei interessiert uns natürlich auch die ganz konkrete Frage „Wer ist er?“, also wer sich hinter den Namen in den Titeln von Angelika Kauffmanns Gemälden eigentlich verbirgt. Deshalb werden die Bilder wieder von einigen Informationen aus den Biografien der Dargestellten ergänzt.

„Er ist wer“ lautet der diesjährige Titel. Und tatsächlich treffen wir in der Ausstellung auf einige bemerkenswerte Männer jener Zeit, und auch auf solche, die es gerne sein wollten. Zu den Auftraggebern der Künstlerin zählten Adelige aus ganz Europa und weite Kreise des aufstrebenden Bürgertums. Aber auch Künstlerkollegen und Freunde hat Kauffmann auf jeweils individuelle Weise porträtiert. Die gezeigten Porträts spannen dabei einen Bogen über die gesamte Schaffenszeit und alle Lebensstationen der Künstlerin, vom Frühwerk in Schwarzenberg, über die Lehrjahre in Italien bis zur großen Karriere in London und Rom.

Ein Porträtgemälde war damals eine gute Investition zur Steigerung des eigenen Ansehens. Ein richtiger Gentleman, das war nicht mehr nur der wohlgeborene Aristokrat, der irgendwelche Heldentaten vollbracht hat oder einfach nur einen berühmten Namen hatte. Ein Gentleman, das konnte man jetzt selber werden. Geschmackvoll gekleidet sollte man sein. Höflich, tugendhaft, liebenswürdig und vor allem gebildet sollte man erscheinen, und als Frau wurde Angelika Kauffmann die Fähigkeit zugesprochen, dass sie diese erwünschten charakterlichen Eigenschaften besonders gut herausarbeiten kann. Was ihr von Kunstkritikern ihrer Zeit immer wieder unterstellt wurde, nämlich dass sie als Frau überhaupt nicht dazu in

der Lage sei, einen Mann wirklich kraftvoll und männlich zu malen, war also durchaus beabsichtigt und im Sinne der Auftraggeber.

Den Abschluss der Trilogie hat auch das BORG Egg noch einmal zum Anlass genommen, sich im Rahmen eines Schulprojekts aus heutiger Sicht mit dem Thema Porträtmalerei auseinanderzusetzen. Es freut mich ganz besonders, dass wir heute als erstes Ergebnis dieses laufenden Projekts eine kleine künstlerische Video-Intervention präsentieren dürfen, die sich sozusagen zwischen die Gemälde von Angelika Kauffmann eingeschlichen hat. Die Schülerinnen begeben sich darin in die Rolle von Porträtsitzenden und werfen auf diese Weise ganz buchstäblich einen eigenen Blick hinein in den Ausstellungsraum.

Warum ausgerechnet das Medium Video besonders dazu geeignet ist, die Porträts von Angelika Kauffmann aus heutiger Sicht zu kommentieren hat eine der Schülerinnen in einem sehr klugen Kommentar zusammengefasst, dass sie auch auf dem kleinen Schild neben der Arbeit im Ausstellungsraum noch einmal nachlesen können. Julia Jackel schreibt:

„So ist das Filmen eines sich, nicht bewegenden Menschen dem malerischen Porträt viel näher als das Fotografieren. Das Foto nimmt nämlich nur einen einzigen Moment auf, das malerische Porträt hingegen entsteht aber über einen längeren Zeitraum, aus vielen Momenten, und wird so zu einem Werk, welches, wie der Film, den Aspekt der Veränderung miteinbezieht“.

8.2 Selbstporträt von Angelika Kauffmann

„ Das bedeutende Angelika Kauffmann-Selbstbildnis, entstanden in den letzten Lebensjahren der Künstlerin, wird zu einem Kaufpreis von 200.000 Euro erworben. Möglich ist dieser Ankauf nur durch das Entgegenkommen der Eigentümerschaft, die großes Interesse daran hatte, ihr Bild in einer öffentlichen Sammlung in Vorarlberg zu präsentieren. Die Kosten für den Ankauf des Gemäldes tragen die Gemeinde Schwarzenberg (50.000 Euro), die Kulturhäuser Betriebsgesellschaft (50.000 Euro) und das Land Vorarlberg (100.000 Euro).



Das Gemälde ist unter den Werken aus dem Nachlass der Künstlerin, die der Uhrmacher Johann Kauffmann 1829 aus Rom mitbringt, um das Erbe an die Familie zu verteilen. Bis in die 1860er Jahre befindet es sich bei Josef Kaufmann im Gasthaus Schäfle in Schwarzenberg, bis dieser nach Bezau (Gasthaus Engel) übersiedelt und es 1912 von seinem Sohn zum Verkauf angeboten wird und somit in eine Privatsammlung übergeht. Das Altersbildnis (um 1802, Öl auf Leinwand) sticht aus der Reihe der bekannten Selbstbildnisse Kauffmanns hervor, weil es im Unterschied zu den anderen kein idealisiertes, geschöntes Gesicht der Künstlerin zeigt. „Im Gegenteil, die Malerin zeigt ein müdes Gesicht und das Haar ist ergraut. Frei von Eitelkeit schaut sie ein letztes Mal mit melancholischem Blick zurück auf das, was war“, deutet Museumsführerin Bernadette Rüscher das Gemälde.

(c)Angelika Kauffmann Museum Schwarzenberg, Vorarlberg Museum, Bregenz

9 Sport

9.1 Jasmin Berchtold: „Will im Europacup zu den zehn Besten gehören“



¹² „Das Olympiazentrum Vorarlberg unterstützt mich seit vielen Jahren mit idealen Bedingungen, mich optimal auf die kommenden schweren Aufgaben vorzubereiten. Ich will täglich mein Bestes geben um meine großen Ziele zu verwirklichen. Ich bin sehr zuversichtlich auf die bevorstehende Saison 2017/2018“, sagt Langläuferin Jasmin Berchtold nach einer kräfteaubenden Trainingseinheit im Olympiazentrum Vorarlberg in Dornbirn.

Ende September 2017 geht es für die 21-jährige Schwarzenbergerin erstmals auf Schnee auf den Dachstein-Gletscher in der Ramsau. Seit drei Monaten unter Trainerin Antje Peuckert steckt Jasmin Berchtold mitten in der Vorbereitung. Laut Peuckert steht an erster Stelle der Kraftaufbau im Vordergrund. Die Ausdauer-Tests sind vor kurzem bei Berchtold auch sehr gut verlaufen. „Jasmin ist auf einem guten Weg, es ist noch Luft nach oben. Hoffe sie bleibt heuer gesund und das sie sportlich eine gute Saison umsetzen kann“, so Antje Peuckert vom Olympiazentrum Vorarlberg. Vorrangig ist bei Jasmin Berchtold die Etablierung im Europacup unter den besten Zehn und in weiterer Folge Einsätze im Langlauf-Weltcup.

Zu den Highlights im Jugendalter zählten Silber und Bronze bei den U18 Europameisterschaften sowie das European Youth Olympic Festival 2013 in Rumänien. Im Juniorenbereich konnte ich einige vielversprechende Top10 Platzierungen im Continentalcup erreichen. An diese Leistungen möchte ich auch in der allgemeinen Damenklasse anknüpfen, um zu den Besten meines Sports aufzuschließen. Die nordischen Skiweltmeisterschaften 2019 in Seefeld sowie die Olympischen Winterspiele 2022 sind meine Ziele für die kommenden Jahre.

9.2 Silber für Jasmin bei den Österreichischen Meisterschaften 2017



Jasmin Berchtold holt sich Anfang Dezember 2017 bei den Österreichischen Langlaufmeisterschaften in Seefeld über 10 km Skating die Silbermedaille.

Jasmin liegt nur eine Minute hinter der Salzburgerin Anna Seebacher zurück. In der FIS-Wertung belegte sie Rang fünf. Jasmin wird im FIS Sprint in der freien Technik bei den Damen Siebente.

¹² Vol.at © TK

9.3 Johanna Greber erste und zweite im Riesentorlauf in Sölden

Im ersten Rennen der Wintersaison 2017/18 siegt die erst von einem Schien- und Wadenbeinbruch genesene Michelle Niederwieser vor **Johanna Greber** und Antonia Walch.



Auf Platz 1. Johanna Greber (Foto Privat)

Im zweiten Rennen drehte **Johanna** den Spieß um und siegt vor Niederwieser.

Auffallend ist in beiden Rennen der Zeitabstand der VSV-Läuferinnen zu den Konkurrentinnen. Im ersten Rennen trennen Niederwieser von der drittplatzierten Walch nur 0,26 Sekunden, die viertklassierte Sarah Schrempf liegt schon 1,48 Sekunden zurück. Im zweiten Rennen liegt Greber 0,14 Sekunden vor Niederwieser, Nina Astner auf Rang 3 verliert 0,61 Sekunden auf die Siegerin.

9.4 Johanna Greber erstmals im Europacup auf dem Podest



GEPA

Fünfter Europacup-Einsatz, erster Stockerlplatz. Johanna Greber fährt bei der ersten Europacupabfahrt in Zauchensee am 19. Dezember 2018 auf den dritten Platz, im zweiten Rennen wird sie Achte mit nur 0,65 sec. Rückstand auf die Siegerin. Die 19-Jährige Johanna hat bisher einen 30. Platz aus der vergangenen Saison als bestes Resultat stehen.

9.5 Bianca Steurer zum Saisonstart auf dem Podest

¹³ Am 6. Mai erreicht Bianca Steurer bei der Challenge Riccione in Italien den guten dritten Rang. Nach einer vielversprechenden Vorbereitung reist Bianca mit hohen Erwartungen nach Italien und peilt insgeheim einen Podestplatz an, nachdem die letzten Trainings sehr gut verlaufen sind.



Beim Schwimmen nur wenige Sekunden hinter der großen Favoritin Yvonne van Vlerken aus dem Wasser, fährt Bianca auf dem Rad von Beginn an ein hohes Tempo, nur wenige Sekunden hinter Trainingskollegin van Vlerken. Schnell arbeitet sie sich auf Platz 3 vor und kann gegen Ende der Radstrecke sogar noch Van Vlerken ein- und überholen und wechselt somit dank der schnellsten Radzeit auf Rang

2 liegend auf die Laufstrecke. Nur wenige Sekunden davor liegt die Italienerin Santamaria und nur wenige Sekunden dahinter van Vlerken. Auf der Laufstrecke dominiert dann wie erwartet die Wahlvorarlbergerin Yvonne van Vlerken und auch Santamaria kann die SKINFIT RACING powered by Simplon– Team Athletin etwas distanzieren.

Für die 1,9 km schwimmen, 90 km Radfahren und 21,1 km Laufen benötigt Bianca 04:42:44 Stunden. Auf die Siegerin verliert sie gut 5 Minuten, auf die zweite aber nur 1,14 Minuten.

9.6 Bianca Steurer, dritter Rang in Lissabon

19. Mai. Starke Serie von Bianca Steurer und wiederum Rang 3 beim Triathlon in Lissabon bei ihrem 2. Rennen der Saison.

Nach dem hervorragenden Saisonauftakt in Italien entschied sich Bianca sehr kurzfristig für einen Start in Lissabon, um weitere Punkte für die Challenge Gesamtwertung zu sammeln und die gute Form zu nutzen. Bereits in einer Woche wartet das erste heimische Highlight, der Ironman 70.3 St. Pölten.

Starker Auftritt der Schwarzenbergerin Bianca Steurer beim Ironman St. Pölten mit Platz fünf. (1,9km Schwimmen, 90km Radfahren, 21km Laufen) Bianca Steurer wusste schon im



Vorhinein, dass für einen Podestplatz alles an diesem Tag passen musste. Beim Schwimmen konnte sie den Rückstand in Grenzen halten und stieg als 9. Dame aus dem Wasser. Beim Radfahren machte sie einen Platz nach dem anderen gut und bei Kilometer 65 lag sie schon auf dem 5. Platz. Beim anschließenden Halbmarathon konnte sie den Platz halten und platzierte sich auf dem tollen 5. Rang bei den Damen.

Foto: @VTRV Challenge Roth

¹³ Bericht vol.at, Foto privat

9.7 Bianca Steurer gewinnt den Trans Vorarlberg Triathlon zum zweiten Mal

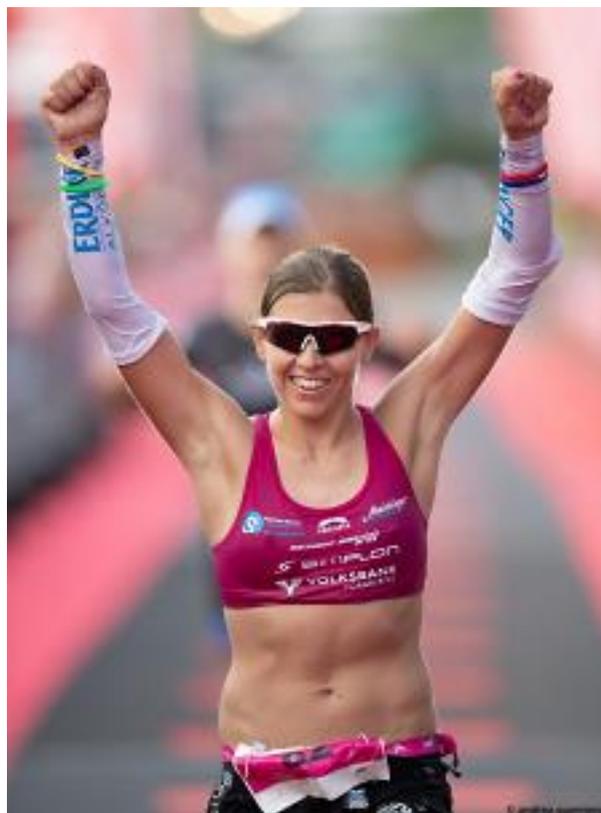


26. August 2018. Für Bianca Steurer war es ein sehr emotionaler Sieg mit Streckenrekord. Die 31-jährige siegt nach 2015 zum zweiten Mal beim Trans Vorarlberg Triathlon in 4:13:32 Stunden vor heimischem Publikum, bei dem sie sich im Ziel für die Unterstützung herzlich bedankte. „Dieser Sieg bedeutet mir sehr viel. Es war kein perfekter Tag, aber ich habe um jeden Zentimeter gekämpft. Das Schwimmen lief gut, ich habe dann am Rad hart für die Führungsposition gearbeitet. Das

hat viel Kraft gekostet und ich bin froh, dass ich Platz eins bis ins Ziel halten konnte. Die letzten Kilometer waren extrem emotional“, betonte die Profi-Triathletin. Die Zweitplatzierte Berlinger aus Deutschland wies einen Rückstand von 2:17 Minuten auf. Bianca triumphierte nach 1,2 Kilometern Schwimmen im Bodensee in 17:32 min, 93 Radkilometern mit 2000 Höhenmetern von Bregenz über den Hochtannbergpass nach Lech in 3.08:01 Stunden und einem zwölf Kilometer langen Crosslauf, zu dem sie 53:59 Minuten benötigte.

9.8 Dritter Rang für Bianca Steurer

Perfekter Saisonabschluss für Triathletin Bianca Steurer. Beim Ironman Italien in Cervia



(Provinz Ravenna) erreichte die 32-jährige Schwarzenbergerin hinter der Deutschen Daniela Saemmler und Gabriella Zelinka aus Ungarn den dritten Rang in der Profiklasse. Steurer benötigte für die **3,8 km Schwimmen, 180 km Radfahren und 42,195 km Laufen 9:22:19 Stunden** und verlor auf die Siegerin 16:20 Minuten bzw. hatte 2:28 Minuten Differenz auf die Zweitplatzierte. „Ich hatte gefühlsmäßig nicht meinen besten Tag erwischt und hatte vor allem mit der starken Hitze zu kämpfen. Nicht zuletzt deshalb bin ich überglücklich mit dem Saisonabschluss und der ersten Podestplatzierung bei einem Ironman“, betont Steurer, die heuer schon mehrfach in den Top-3-Rängen bei 70.3-Bewerben landete. VN-JD

Jetzt geht es in die Saisonpause und ich darf wieder mal machen was ich will. Was ja bei mir eigentlich Sport ist und es mir daher immer etwas schwer fällt Pause zu machen.
Bianca Steurer

10 kurz notiert

10.1 Dachschaden beim Wiebortürmle

Der „Brunnenkreisverkehr“ bei der Kirche wird immer wieder zum Umkehren von Sattelzügen gebraucht oder missbraucht. Es ist für die motorisierten Verkehrsteilnehmer sicher eine der „interessantesten“ Kreuzungen weit und breit. Da sich keiner sicher ist, ob er oder der andere Vorrang hat, bleiben die meisten stehen und schauen, was der andere macht, obwohl die Rechtsregel gilt. Dadurch kommt es fast nie zu einem Unfall an der viel befahrenen Straßenkreuzung mitten im Dorf.



Bei so einem „rund um den Brunnen fFhren“ kommt es Anfang März zu einem Zwischenfall, der sicher nicht spektakulär ist, aber dafür sehr teuer kommt. Ein spanischer Sattelzug, der für die Firma „MEVO“ Ware transportiert, berechnet nicht oder zu wenig, dass sein Sattel hinten ausdreht. So kommt es zur „Berührung“ mit dem seitlichen Dächlein beim „Wiebortürmle“ und schon ist der Dachstuhl auf Straßenseite 10cm von der Mauer weggerückt. Zum Glück kann ein zufällig nachfahrender Autofahrer das Malheur beobachten und von der Nummer des Sattelzuges ein Foto machen. Nachher ist es keine Leichtigkeit, die zwei rumänischen Fahrer auf dem Parkplatz der Firma MEVO zu überzeugen, dass sie den Schaden verursacht haben. Sie müssen schon am Wegfahren verhindert werden, damit sie von der Polizei verhört werden können. Ein rumänischer Arbeiter des Kleiderbügelbetriebes dient dann als Übersetzer.

10.2 Drei erfolgreiche Lehrlinge im Holzhandwerk

Beim Bundeslehrlingswettbewerb in Kufstein stellt der Bregenzerwald vier der fünf Tischlerlehrlinge im Vorarlberger Team. Eine durchaus erfreuliche Erfolgsmeldung, denn das



Quintett aus dem Ländle schlug sich einmal mehr sehr gut und kommt mit dem kompletten Medaillensatz (Gold, Silber und zweimal Bronze) ins Ländle zurück, wie Lehrlingsbetreuer Josef Köss aus Egg unterstreicht. Gewertet wird in fünf Kategorien, vom ersten bis zum vierten Lehrjahr, wobei im vierten Lehrjahr in Produktion und Planung unterschieden wird. Die Teilnehmer aus der Steiermark, so Köss, waren einmal mehr eine Klasse für sich, holten vier der fünf Titel. Umso erfreulicher, dass vor allem **Monika Holzer** geb. Feurstein, Lehrling im 3. Lehrjahr bei der Tischlerei Rüscher in Schnepfau, in diese Phalanx eindringen konnte und den Steirern mit ihrem Sieg erfolgreich Paroli bot. Monika ist eine sogenannte „Spätberufene“, die sich zwar schon von kleinauf für das Arbeiten mit Holz interessiert (ich war als Kind oft in der Werkstätte meines Vaters Ignaz), zunächst aber in einer Bank arbeitete, ehe sie im Tischlerberuf eine neue Herausforderung suchte.



Sehr zur Freude ihres Lehrherrn Christian Rüscher, der auf eine stolze Bilanz verweisen kann: „Seit 2011 in Hard haben wir uns mit insgesamt zehn Lehrlingen für den Bundeswettbewerb qualifizieren können. Diese holen insgesamt je drei Staatsmeister- und Vizestaatsmeistertitel.“

Die Vorarlberger Teilnehmer 2018 mit ihrem Lehrlingsbetreuer Josef Köss, ehemaliger Tischlermeister in Egg. hi. zweite von li. Monika Holzer geb. Feurstein



Thomas Flatz Landessieger der Tischler



Thomas Meusburger Landessieger der Zimmerer



Leider nicht nach Kufstein geschafft hat es **Thomas Flatz**, Sohn von Marina und Markus Flatz, Hof. Bei der Landesmeisterschaft der Tischler galt es, eine Obstschale innerhalb einer gewissen Zeit zu fertigen sowie eine Zeichenübung zu absolvieren und Holzarten richtig zu erkennen. Thomas erreicht zwar bei diesem Wettbewerb im zweiten Lehrjahr in Vorarlberg überlegen den ersten Platz, scheidet aber in der nochmaligen Qualifikation der ersten drei leider wegen Zeitüberschreitung aus - Verletzung an den Fingern, dadurch

zwei kurze Verarztungen - und darf als Sieger des eigentlichen Wettbewerbes unverständlicherweise nicht nach Kufstein. Die Tischlerinnung ist die einzige Vereinigung, die die ersten drei Lehrlinge des Wettbewerbes nochmals gegeneinander antreten lässt, aus welchem, nicht für alle Teilnehmer und Lehrherrn verständlichem Grund auch immer. Ein kleiner Ausbildungsbetrieb, wie es der Lehrbetrieb Tischlerei - Design Jürgen Feurstein, Egg-Unterbach ist, kann es sich nicht leisten, den Lehrling immer wieder die Pflichtstücke anfertigen zu lassen, da er im Betrieb dringend für andere Arbeiten gebraucht wird.

Thomas Meusburger, Loch, besteht die Lehrabschlussprüfung als Zimmermann mit Auszeichnung, er gewinnt auch den Lehrlingswettbewerb der Zimmerer im dritten Lehrjahr und ist somit der Beste seines Faches in Vorarlberg. Thomas, sein Vater Hubert ist auch ein



begehrter Zimmermann in Schwarzenberg, lernt bei der Firma Mayr-Melnhof in Reuthe. Die drei Erstplatzierten dürfen beim Bundeslehrlingswettbewerb in Wien vom 15. bis 16. Juni teilnehmen. Im Wien erreicht Thomas als bester Vorarlberger unter 27 Teilnehmern den siebten Platz.

ganz links Thomas Meusburger in Wien. Foto WKO

Innungsmeister Sigi Fritz gratuliert den angehenden Fachkräften für die starken Leistungen: „Das Niveau der Arbeiten war sehr erfreulich – die jahrelange Arbeit und das Engagement machen sich deutlich bemerkbar!“ Lehrlingswart Martin Burtscher ergänzt: „Uns freut besonders, dass so gut wie alle Lehrlinge im dritten Lehrjahr teilgenommen haben. Der Landeslehrlingswettbewerb ist die ideale Vorbereitung auf die Lehrabschlussprüfung.

10.3 Sternsingeraktion



Auch heuer machen sich wieder 47 Jugendliche auf den Weg, um für die verschiedenen Projekte bei der jährlichen „Drei Königsaktion“ zu sammeln. Sie unterstützen dabei Entwicklungsprojekte in Nicaragua, Tansania, Nairobi usw. Heuer haben es die Sternsinger nicht leicht. Sie kämpfen sich bei Sturm und Regen zu den einzelnen Häusern durch. Aber weder Kälte noch Nässe lassen sie entmutigen, um für andere Kinder, denen es nicht so gut geht, 13.420,00 Euro zu sammeln. Den

Begleitpersonen und auch den anderen helfenden Händen, die mit den Sternsingern unterwegs sind, ein herzliches „Vergelts Gott“. Ohne Spender wäre ein so großer Betrag natürlich auch nicht möglich. Auch denen gebührt ein großer Dank. Marita Peter, Schwarzen Nr.103, Tanja Kröss, Schwarzen Nr.97 und Sarina Berchtold, Beien Nr.224 sind diejenigen, die die Mädchen und Buben begeistern können, um an den jeweiligen Häusern den Sternsingersegen anzubringen, K + M + B - Christus segne dieses Haus.

11 Kurioses

11.1 Gelebte „Detektiv“ Nachbarschaftshilfe

An einem wunderschönen Herbsttag verrichten Pfarrer Josef und seine Köchin Hilda in ihrem Garten die notwendigen Herbstarbeiten. Wie so oft, taucht auf einmal eine Person auf und bittet um eine kleine Geldspende. Da der Pfarrer sich nicht gleich spendabel zeigt, bietet der Herr aus „Moldawien“ sich als Arbeitskraft an, um etwas Geld zu verdienen. Eine solche Hilfe will Altpfarrer Josef aber nicht annehmen und so begibt er sich in das Innere des Pfarrhofes und händigt dem „Arbeiter“ für das 10 minütige „Herummurxen“ 5 Euro in Münzen aus. Dann meint der Pfarrer, er solle jetzt verschwinden, was er dann auch tut.

Die Gartenarbeit nimmt den Pfarrer und die Köchin aber so in Anspruch, dass sie nicht merken, dass dieser Besucher gar nicht daran denkt, ohne größere Beute abzuziehen. Er betritt durch den unteren Eingang den Pfarrhof, stöbert in Ruhe durch die Zimmer auf der Suche nach Geld, das er dann auch findet. In der Privatstube des Pfarrers im oberen Stock entleert er zwei Geldtaschen und eine Geldkassette. Mit reicher „Beute“ in den Hosensäcken und Socken verschwindet er durch den unteren Ausgang. Für ihn ist also alles super gelaufen, wenn da nicht eine aufmerksame Nachbarin, die sich zufällig bei den Hühnern befindet, das Geschehen beobachtet hätte. Sie bemerkt, dass eine männliche Gestalt neben der Totenkapelle in Richtung Moos verschwindet. Ihr Gedanke ist, da kann etwas nicht stimmen, das ist sicher eine dieser drei Personen, die noch vor kurzer Zeit in der Bäckerei Fetz beim Café gesessen sind, wobei sich eine männliche Person früher von diesem Trio entfernt. Sie schaut nach und sieht dieselbe Person über den Parkplatz beim Hirschbühl Richtung Adler gehen. Auf die Frage an den Pfarrer, ob bei ihm etwas gestohlen wurde, verneint er zuerst, denkt aber, Nachschauen kostet nichts. Dann ist das Entsetzen beim Pfarrherrn riesengroß, das ganze kircheneigene Geld der Hauskasse ist weg. Die Nachbarin rennt zur Kirche und sieht zu ihrem Erstaunen, dass der Dieb an der Postautohaltestelle Richtung Egg steht und in Begleitung



noch zweier verdächtiger Personen auf den Bus wartet. Was nun?

Ein Anruf bei der Polizei in Egg wäre das Gescheiteste. Gesagt, getan. Die drei Personen steigen frohen Mutes in den Bus nach Egg ein und werden zu ihrem Erstaunen in Egg schon vor dem Bushalteplatz empfangen. Die Nachbarin und der Pfarrer werden auf den Polizeiposten nach Egg kommandiert und müssen bestätigen, dass es sich um die Diebesbande handelt. Nach kurzer Leibvisitation kommt das ganze Geld zum Vorschein. Die Erklärungsnot, woher das Geld kommt, ist riesengroß. So wird der international gesuchte, unter verschiedenen Namen agierende „Moldawier“ verhaftet, dem Pfarrer das Geld wieder ausgehändigt und die zwei Begleitpersonen entlassen, was unter heftigen Schimpftiraden seitens der Täter passiert.

Altpfarrer Josef Senn vor dem Opferstock

Gute Nachbarschaftshilfe ist immer wieder gefragt, wenn es auch in detektivischer Art ist. Von der Polizei bekommt die Nachbarin ein besonderes Lob für ihre Aufmerksamkeit.

Altpfarrer Josef Senn und Köchin Hilda sind jedenfalls froh, dass alles ein gutes Ende gefunden hat. Wie sich später herausstellt, steht dieser Dieb bei der Polizei mit anderem Namen auf der Suchliste der Polizei in Salzburg.

Immer wieder Opferstockräuber:



Der von Einbruchsspuren „vergewaltigte“ Opferstock in unserer Pfarrkirche

Auch in der Pfarrkirche kommt es immer wieder zu Versuchen, die Opferstöcke zu räumen. Altpfarrer Josef kommt den Dieben aber immer wieder zuvor, indem er die Opferstöcke alle 2 bis 3 Tage entleert, damit der eventuelle „Ertrag“ nicht zu hoch ist.

11.2 Benachrichtigung von schönen Zeiten:



12 Verfasser der Chronik

Der Verfasser dieser Chronik arbeitet ehrenamtlich und aus eigenen Stücken. Die Beiträge sind nach seinem Gutdünken zusammengestellt. Wenn Beiträge oder Fotos von anderen Personen übernommen werden, sind diese mit einer Fußnote versehen.

Was und wie viele Beiträge hier publiziert werden, ist dem Schreiber überlassen.



Dorfchronist
Johann Aberer
6867 Schwarzenberg
Sandgrube 693
johann.aberer@aon.at
tel. 069910312571

Für den Inhalt verantwortlich:
Johann Aberer
6867 Schwarzenberg
Sandgrube 693

Titelseite:

Bearbeitung Titelseite:
Mag. Christian Feurstein
6867 Schwarzenberg Nr.62
Grafikdesign in Vorarlberg