

Schwarzenberg Chronik 2016



Johann Aberer

Inhaltsverzeichnis

1	Wetter	1
1.1	Winter	1
1.2	Frühling	2
1.3	Sommer	2
1.4	Herbst	3
2	Bäckereien in Schwarzenberg	5
2.1	Gasthaus „Sonne“ im Löchlebad Nr.131, Mühle, Bäckerei und Brauerei	5
2.1	Bäckerei Gasthaus Ochsen	14
2.2	Bäckerei Gasthaus Taube/Konsum Nr.30	17
2.3	Bäckerei Hof Nr.20 (Hügeles)	19
2.4	Bäckerei Hof Nr.451, heute Tischlerei	20
2.5	Bäckerei „Hohe Mühle“ im Dorn Nr.136	21
2.6	Die Boschomühle, obere Mühle	22
3	Gebäude	23
3.1	Ferienhütte auf dem Bödele vollständig abgebrannt.	23
3.2	Heustadel und Stall Nr.870 zum Beien abgebrannt.	24
4	Straßen, Brücken	27
4.1	Neugestaltung Parkplatz Bödele	27
4.1	Neukanalisierung im Ortsteil Buchen	28
5	Landwirtschaft	29
5.1	Große Erfolge unserer SennerInnen	29
5.2	Landessieger Genusskrone für den Mooshof	31
6	Pfarrre	34
6.1	Pfarrball 2016	34
6.2	Pfarrer Josef Senn wird 80 Jahre alt	38
6.3	Neuer Klöppel für große Glocke	38
6.4	Der Glaube an das runde Leder, Cristian Anghel	39
6.1	Pfarrwallfahrt nach Schoppernau	41
6.2	Neue Stiege beim Kircheneingang	43
7	Schule-Kindergarten	44
7.1	Musical der Schwarzenberger Volksschulspatzen	44
8	Kultur	46
8.1	Das bin ich, Kinderporträts von Angelika Kauffmann	46
8.1.1	Die Eröffnung der Ausstellung	47
8.1	Buchpräsentation „Aberer Buch“ in der Bücherei	49
8.2	Faszination und Wahnsinn zweiter Teil	51
10	Personen	54
10.1	Reinelde Sieber: „Meine Berufung“	54
10.2	Nachruf - Lydia Meusburger, Loch Nr.279	57
10.3	Nachruf - Bertram Dragaschnig	59
11	Sport	62
11.1	Zwei Goldene für Jasmin Berchtold,	62
11.2	Jasmin Berchtold holt 2 Juniorentitel	62
11.3	Bianca Steurer in Südafrika gute Siebente	63
11.4	Erster Ironman Podestplatz für Bianca Steurer	63

11.5	Sensationeller zweiter Platz für Bianca Steuerer	64
11.6	Bianca Steuerer landet in Hawaii auf Platz 28	65
12	kurz notiert	66
12.1	Sternsinger sammeln 12.744,00 Euro	66
12.2	Wälder Fagott-Quartett "Yolo" räumt bei Wettbewerben ab	66
12.3	Rotkreuz Ortsstelle Schwarzenberg	67
12.3.1	Ausbildung zum Notfallsanitäter	67
12.4	„Peter Dach“ und „Wegweiser“ erhalten ÖKOPROFIT	68
12.1	Martin Schmid ist Österreichischer Sous Chef des Jahres	68
12.2	Rekordverdächtiger Fischfang von Aron Stiehle	69
12.3	Wanderwegsanierung beim Beientobelweg	69
13	Verfasser der Chronik	70

1 Wetter

1.1 Winter

Nachdem es auf Weihnachten 2015 keinen Schnee gibt, beginnt der Jänner 2016 gleich wie das vergangene Jahr endet. Kein Schibetrieb, dadurch unzufriedene Liftbetreiber. Am 4. Jänner ist Schifahren am Bödele wieder möglich.



Vom 15. bis 17. Jänner schneit es in einem durch, 60 cm Neuschnee ist das Ergebnis. Von vielen wurde dieser „Einschneitermin“ prophezeit. So soll es 90 Tage nach dem ersten Reif einschneien, dieses Mal hat es geklappt. Vom 26.- 29. Jänner messen wir tagsüber wieder 11 Grad plus, der Schnee schmilzt wie im März. Im Schigebiet Bödele muss aller Schnee mit der Pistenraupe aus der Umgebung zusammengesoben werden, um einen Liftbetrieb sicher zu stellen. Bis Ende Februar wechseln sich Schnee, Regen und Sonne ab. Nach Schneefall kommt Föhn mit bis zu 18 Grad plus, dann wieder Schnee, Regen usw., mehr oder weniger ist es im Tal immer grün.



Anfang März schneit es wieder ein bisschen, dieser Schnee bleibt uns durch die anhaltende Kälte bis Mitte März erhalten. Der Buchfink sucht noch gerne das Futterhäuschen auf. Ab 18. März wunderbare Sonnentage, die Autokolonnen fahren am Morgen „Stopp and Go“ in die Schigebiete. Teilweise staut es sich von 8.00 bis 10.00 Uhr beim Kreisverkehr in Bersbuch. Die Karwoche Ende März präsentiert sich „unlustig“, Nebel, Schneeregen und kalt.

1.2 Frühling

Am 4. April heizt die Sonne auf 26 Grad an, die Natur beginnt zu erwachen. Die klare Sicht trübt nur der Saharastaub, der sich als gelber Schleier zeigt. Mitte April gibt es kalte Nächte und schöne Sonnentage.



Die Natur erwacht, viel Sonne um den 20. April herum.



Vom 26. bis zum 27. April schneit es 25 cm, das schon fast schnittfertige Gras legt sich auf den Boden. In der Nacht gibt es Minus Grade. Bei diesem Wetter schaut sogar die Kuh sehr interessiert drein.

Vom 5.- 8. Mai ist Heuwetter, sogar an Christi Himmelfahrt werden teilweise die Mäher, Ladewagen und Blasmuschinen in Betrieb genommen. Nach der Bemalung der Natur mit Jauche gibt es ab 9. Mai Regenwetter. Von Mitte bis Ende Mai Regen, Schnee auf den Höhen und im Tal kalt. Die Blüten an den Obstbäumen erfrieren teilweise, auch das Buchenlaub bekommt braune Spitzen. Ab 25. Mai Sonnenschein und wieder 25 bis 28 Grad, aber nur 3 Tage. Die ersten 14 Tage im Juni gibt es trostloses Wetter mit teils starkem Regen und tagsüber 14-19 Grad.

1.3 Sommer



Am 21. Juni ist laut Kalender Sommerbeginn und das richtig. Vom 22.- bis 25. Juni steigt die Quecksilbersäule auf bis auf 34 Grad.

Genau zur richtigen Zeit, mit Ferienbeginn der Schulkinder am 7. Juli, wird es richtig Sommer. Mitte Juli gibt es an verschiedenen Orten Hochwasser und kleine Murenabgänge, nachher brennt die Sonne zeitweise wieder auf die Landschaft hernieder.

Die Schwalben haben keine Drähte mehr, so müssen sie eine andere Möglichkeit suchen um sich auszuruhen.

Anfang August dasselbe wechselhafte Wetter, heiß dann wieder starke Regengüsse. Vom 22. bis 28. August gibt es sogenanntes Kaiserwetter. Keine Wolke trübt den Himmel.



Am Alptag den 10. September gibt es einen wirklichen Traum Tag. Bis zu 29 Grad steigt die Temperatur, die ca. 1500 Tiere sind bei der Ankunft in Schwarzenberg ein bisschen „geschäftig“. Unterwegs müssen einige „Trinkpausen“ für Mensch und Vieh eingelegt werden.

Im Bild die Alpe Mittellargen.

1.4 Herbst



Die warmen Sonnentage enden am 16. September, anschließend teils kräftiger Regen. Der Markttag am 17. September bleibt trotz Unwetterwarnung fast trocken.

Ab dem 21. September ist das Wetter wieder warm und sonnig.

Sogar der Ahornbaum sagt zur Buche, ich mag diese Temperaturen zum Verlieben gern, küss mich doch!

(siehe Foto links)

Anfang Oktober ist es windig und kalt. Der sogenannte „Wauteggar“ (Wolke über dem Klausberg) verdeckt meistens die Sonne, darum lässt sie sich nicht immer blicken. Am Morgen des 6. Oktobers gibt es einen richtigen Reif, die Landschaft ist weiß. Wenn die 90 Tageregel wieder stimmt, schneit es am 6. Jänner 2017 ein. Ende Oktober scheint wenig Sonne, eher ist es kalt und nass. In den Bergen gibt es den ersten Schnee.

An Allerheiligen können die Gräber gut geschmückt werden, das Wetter ist warm und schön. Allerseelen ist dann wieder verregnet. Am 6. November schneit es bis ins Dorf, im Schigebiet Bödele lässt „Frau Holle“ 25 cm Schnee fallen. Anschließend ist es kalt, in der Nacht gibt es bis zu 4 Grad minus.



Auf los geht's los: Am Samstag den 12. November wird auf der Weißtanne/Hochälpele mit dem Schibetrieb begonnen. Wahrscheinlich wurde der Liftbetrieb noch selten so früh gestartet. Auch die Schitourengeher sind von den guten Schneeverhältnissen überrascht, die Parkplätze auf dem Bödele sind jedenfalls gut gefüllt. Mitte November ist kein Schibetrieb



mehr möglich. Am 21. November bläst der Föhn mit 20 Grad durch das Dorf: „Vorerst Winter ade!“ Ende November ist es kalt und sonnig, die Quecksilbersäule sinkt auf bis zu minus 8 Grad. „Um Klausotag umme ist s'weator goldschüo und kauld“. Zur vollkommenen Winterfreude fehlt nur der Schnee.



Geißkopf Blickrichtung Obern am 17. Dezember



Das „Hoch“ dauert jetzt schon den ganzen Dezember an. Ein paar kleine Unterbrechungen mit ein bisschen Regen sind auch dabei.

In den Schigebieten über 1.000 Meter kann dank der Schneekanonen Schi gefahren werden.

So schön kann Winter sein, aber leider wird in diesem Jahr nichts mehr daraus,



Solche Eisblumen sind nur möglich, weil das Jahr 2016 mit kaltem, wunderbarem Wetter ohne Schnee zu Ende geht, sehr zum Leidwesen der Liftbetreiber am Bödele.

2 Bäckereien in Schwarzenberg

2.1 Gasthaus „Sonne“ im Löchlebad Nr.131, Mühle, Bäckerei und Brauerei



Löchlebad um 1920 (Familie unbekannt)



Löchlebad um 1960

(Foto Hermann Fetz)

Beim linken Bild auf der Seite, die an den Waldrand stößt, befand sich die Mühle, mittig vom Haus die Gastwirtschaft, rechts im Stadel das Bierlager. Auf dem Bild rechts ist anstelle des Stadels eine Pergola.

¹ „Im Hochwasserschadensbericht vom 21. Juni 1756 steht: Die Mühle des Michel Schneider zerstört. Zwischen 1786 und 1799 ist Jakob Schmied Mühlenbesitzer“.

Anton Gropper, geb.1798, wohnt im Löchle, er zieht mit seiner Familie später nach Egg. Er wird 1871 beim Handwerkerverein Schwarzenberg als Bäcker und Müller genannt.

Jodok Schedler, geb.1813 in Egg, gest.1880 in Dornbirn als Mechaniker. Er wird 1871 als Müller und Bäcker im Löchle genannt. Wahrscheinlich ist er nach dem Tode seiner Frau 1859 eine Zeit lang noch Bäcker im Löchle. Er wohnt mit seiner Familie im Dorn Nr.133. Dieses Haus wird um 1950 abgebrochen.

Mit Johann Fetz beginnt die „Bäckerei Fetz“ Dynastie.

Johann Fetz, geb.24. Februar 1810 in Egg,
heiratet am 16. April 1849 Maria Christina Moosmann, geb.1810, von Bezau.

2 Kinder: *Beide Kinder kommen im Löchle Nr.131 zur Welt.*

1. Josef Anton, geb.26. Februar 1850, gest.8. April 1906,
heiratet am 26. Mai 1879 Maria Katharina Berchtold.

Josef Anton übersiedelt in das Haus, Tobel Nr.185. 6 Kinder.

Sohn Franz Josef, geb.1883, gest.1962 zieht in das Haus Nr.184 auf der Egg. 5 Kinder.

2. **Franz Josef, geb.1852**, gest.1911, heiratet 1886 Maria Christina Greber.

² „1836 und 1850 wird Johann Fetz als Müller und Bäcker genannt, 1857 wird derselbe als Gastwirt, Bader und Bräuer angeführt. 1883 wird das Gewerbe des Schankwirtes und 1886 das Gewerbe des Bäckers und Müllers von Johann Fetz gelöscht.

Nach 1914 werden der Badebetrieb und die Brauerei eingestellt, der Gastbetrieb bleibt noch bis 1960 aufrecht. Am 12. September 1992 wird das Objekt ein Raub der Flammen. Zuletzt bewohnt eine türkische Familie das Anwesen im Löchlebad“.

¹ Bregenzerwald Heft, Jahrgang. 20-2001, Seite 58

² Alte Vorarlberger Heilbäder, Werner Vogt. Seite46

Franz Josef Fetz,

geb.26. Februar 1852, gest.17. Oktober 1911

Er ist Bäcker, Schankwirt und Müller,

heiratet am 5. Mai 1886 Maria Greber, geb.1853, gest.1924

5 Kinder.

1. Theresia Bernadette, geb.1887, gest.1910

2. Johann Baptist, geb.1888, gest.1949 in Au. Er zieht 1935 nach Au und ist dort Bäcker

3. Maria Christina, geb.1890, gest.1953

4. Josef Ferdinand, geb.1892, gest.1898

5. Bartle, geb.1894, gest.1942

³ 1857 bis 1890: Erzeugung von Bier neben dem Betrieb einer Gastwirtschaft, einer Mühle, einer Säge und eines Badebetriebes mit eisenhaltigem Wasser durch den Besitzer Josef Fetz.

Bartle Fetz, Bäcker, geb.30. Juli 1894, nach 2 OP in Wien an einem Kopftumor am 3.

Dezember 1942 gestorben. Bartle heiratet am 22. Mai 1934 Anna Held, geb.1903, gest.1967.

4 Kinder

1. Johann, geb.1935, Bäcker und Konditor.

2. Gerhard, geb.1937, heiratet nach Dornbirn, Malermeister.

3. Hermann, geb.1939, Bäckermeister.

4. Lothar, geb.1939, Bäcker, Wirt und Schilehrer.

Bartle Fetz als Bäckermeister:



Bartle Fetz trägt viele Jahre das Brot in einer „Buckelkraxe“ in die verschiedenen Weiler am Enethalb und später bis nach Bersbuch, um es zu verkaufen. Auch seine Schwester Christl transportiert vom „Löchlebad“ aus in einem Wägele das Brot zu den jeweiligen Kundschaften.

Vom 1. Jänner 1910 bis 15. Juli 1911 und vom 24. April 1912 bis zum 24. April 1913 ist er in Andelsbuch bei Franz Josef Natter als Bäckerlehrling angestellt. Vom 25. April 1913 bis 24. September 1914 arbeitet Bartle bei seinem Bruder Johann Baptist Fetz und vom 25. März 1915 bis 14. Mai 1918 bei Johann Michl Feurstein, Hof Nr.20 als Bäcker.

Am 14. Mai 1918 muss Bartle noch in den ersten Weltkrieg einrücken, er ist aber die meiste Zeit krankgeschrieben. Am 8. November 1918 kehrt er heim. Am 1. April 1919 übersiedelt Bartle wieder ins „Löchle“

und eröffnet die Bäckerei. Er bekommt von der Gemeinde den dritten Teil vom zugeeilten Brotmehl, zirka 350 kg. Am 26. Mai 1919 bekommt er wöchentlich 560 kg Mehl und muss damit 700 bis 750 kg Brot erzeugen.

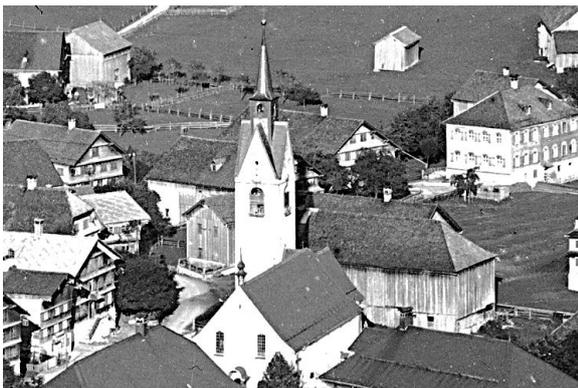
³ Das bierige Buch der Vorarlberger Braugeschichte/Bucher, Seite 161

Von 1912 bis 1925 meldet Bartle das Bäckergewerbe im „Löchle Bad“ Nr.131 an.
 Von 1921 bis 1942 ist Bartle Fetz als Bäcker im Haus Hof Nr. 20 (Hügeles) tätig. Er bezahlt dort Miete bis 1942 und verkauft ab diesem Zeitpunkt sein in einem Holzbackofen erzeugtes Brot im eigenen Haus Nr.482.

Schon 1923 nimmt Bartle mit den anderen Bäckern am Schwarzenberg Gespräche auf, um eine gemeinsame Preispolitik zu gestalten. Der Konsumverein betreibt von 1921 bis 1970 eine Bäckerei im ehemaligen Gasthaus Taube. Bartle prangert an, dass der Konsumverein das Geld mit dem Warenverkauf macht und das Brot nur zur Kundenwerbung erzeugt. Er selber müsse vom Verkauf des Brotes leben.



Bartle heiratet 1934 Anna Held, kauft am 28. August 1926 um 3.500,00 Schilling den „Kronenwirts Stadel“ Bp. Nr.6, baut diesen später an gleicher Stelle zu einem Wohnhaus mit Bäckerei und Verkaufsladen um und bekommt die Hausnummer Nr.482. Schon 1936 gibt es die ersten Umbaupläne, diese werden aber erst 1939 verwirklicht. Planer und Zimmermeister beim Hausbau ist Josef Berchtold, Oberkaltberg.



*Links neben dem Kirchenturm
 „Kronenwirts Stadel“ um 1907*



umgebautes Haus Nr.482 um 1939

(In diesem Stadel befindet sich vor dem Umbau die Metzgerei des Gasthauses Krone. Noch bis um 1980 wird in der Krone im Untergeschoß Fleisch von einem auswärtigen Metzger verkauft).

Nach dem Tode von Bartle Fetz 1942 betreibt die Witwe Anna Fetz geb. Held mit dem Bäcker Ernst Fritsche als Geschäftsführer bis 1963 die Bäckerei und den Laden.

Ernst Fritsche wird Anfang 1942 für den damals schon sehr kranken Bartle Fetz als Bäcker angestellt. Ernst darf aber keine Lehrlinge ausbilden, da er keine Meisterprüfung hat. Er bekommt aber später eine Ausnahmegenehmigung zur Ausbildung für Lehrlinge.

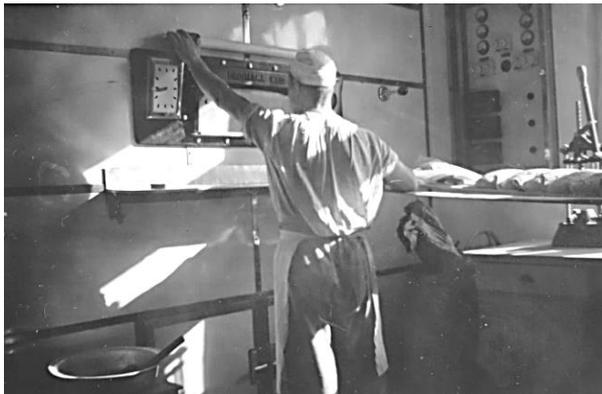


Aus Arbeit wird später Liebe und Heirat.
Ernst Fritsche, geb.11. Mai 1905,
 gest.31. Juli 1971.

Witwe Anna Fetz geb. Held, heiratet in zweiter Ehe 1949 den aus Bregenz stammenden Ernst Fritsche.

Ab 1950 wird im Haus Nr. 482 Brot gebacken, verkauft und mit Mehl gehandelt. Der Raum der ehemaligen „Metzgerei“ wird als Bäckerei umgebaut und mit mehreren Veränderungen und einem Anbau bis heute als Backstube benutzt.

Von 1950 bis 1958 muss für die Bäckerei im Hause Nr. 482 zur Warmwasserbereitung (Dampferzeugung beim Brot backen) von dem neben dem Haus stehenden Dorfbrunnen täglich ca. 100 Liter Wasser in den ersten Stock mit Kübeln getragen werden.



Ernst Fritsche vor seinem Backofen, um 1955

Ein Elektronachtspeicherofen wird angeschafft. Eine Teigknetmaschine wird in Betrieb genommen; vorher müssen die Teige von Hand geknetet werden, was sehr viel Kraft erfordert. Eine Erleichterung ist eine Teigteilmaschine, wobei bei dem ersten Modell die Bedienung noch mechanisch mittels Hebel erfolgt, die folgenden Geräte sind halb- bzw. vollautomatisch.

Da im neuen kleinen Haus zu wenig Platz ist, mietet Ernst Fritsche eine Lagerstätte für Mehl und Futtermittel für Vieh und Schweine beim Nachbarn Erwin Sutter, Nr. 471. Ein Sack Mehl wiegt zu der Zeit 80 kg.

Mehllieferungen werden in Jutesäcken mit Lastkraftwagen von der Firma Sutterlüty (Brugg Mühle) aus Egg gebracht. In der Backstube steht ein großer Holztrug mit drei Abteilungen für verschiedene Mehle (Roggen Type 960, Weizen Type 700, Weizenmischung Type 1600 und 1700,). *Die Nummer der Typisierung entspricht dem Vermahlungsgrad und der Verbrennung von 1 kg Mehl.*

Die Abdeckung des Mehltroges ist gleichzeitig die Arbeitsplatte. Auf ihr wird der Teig aufgearbeitet und geformt.

Besondere Ereignisse:

Zutaten wie Hefe, Backzutaten, Papier, Konserven, Zucker und Maschinen werden mit dem „Wälderbähne“ an den Schwarzenberger Bahnhof geliefert und müssen zu Fuß mit einem kleinen Leiterwagen abgeholt werden. Auch mit dem Postfuhrwerk werden Waren angeliefert. 30 kg Hefe, die jede Woche von Wien geliefert werden, müssen auch vom Bahnhof Schwarzenberg mit dem Wägele abgeholt werden.

Brot wird zu den Ferienlagern in Maien (Ferienheim), für Holländische Gäste in die Weiler Tiefe Au (Haus Nr.83) und Dorn (Mühle Nr.138) anfangs zu Fuß mit Leiterwagen geliefert. Josef Zündel, Malermeister vom Hof, und Alfons Feurstein zum Hof, übernehmen später für die Familie Fritsche/Fetz einige Brottransporte mit Motorrad und Beiwagen. Ab 1950 brennt beim Malermeister Zündel und in der Bäckerei Fetz die erste Leuchtstoffröhre in Schwarzenberg.

1955 bis 1961 wird zu einem Kiosk, der vom Ochsen Bäcker Walser übernommen wird, in das Vorsäß Weißtanne zu Vorsäßzeiten und während der Schulferien im Sommer Brot geliefert.

Das Brot wird mit dem Postomnibus auf das Bödele transportiert und von 12.30 bis 15.00 Uhr an die Bewohner verkauft. Die Bäckerei im Ochsen wird von Hermann Fetz 1962 abgelöst und ein Jahr später ganz geschlossen.

Obst 22 NO.	Obst 23 NO.	Obst 24 NO.	Zum Warenbezug genehmigt bei Josef Fetz, Nr. 18 GÖPFRÄTZ Nr. 18 Landes- ernährungsamt N. O. Bezugsausweis für OBST UND GEMÜSE NE für Erwachsene über 18 Jahre NAME: ANSCHRIFT: Ohne Namensentragung ungültig! Nicht übertragbar! Kein Ersatz für verlorene Scheine!	Gemüse 56 NO.	Gemüse 55 NO.	Gemüse 54 NO.	Gemüse 53 NO.
Obst 19 NO.	Obst 20 NO.	Obst 21 NO.		Gemüse 52 NO.	Gemüse 51 NO.	Gemüse 50 NO.	Gemüse 49 NO.
Obst 16 NO.	Obst 17 NO.	Obst 18 NO.		Gemüse 48 NO.	Gemüse 47 NO.	Gemüse 46 NO.	Gemüse 45 NO.
Obst 13 NO.	Obst 14 NO.	Obst 15 NO.		Gemüse 44 NO.	Gemüse 43 NO.	Gemüse 42 NO.	Gemüse 41 NO.
Obst 10 NO.	Obst 11 NO.	Obst 12 NO.		Gemüse 40 NO.	Gemüse 39 NO.	Gemüse 38 NO.	Gemüse 37 NO.
Obst 7 NO.	Obst 8 NO.	Obst 9 NO.		Gemüse 36 NO.	Gemüse 35 NO.	Gemüse 34 NO.	Gemüse 33 NO.
Obst 4 NO.	Obst 5 NO.	Obst 6 NO.		Gemüse 32 NO.	Gemüse 31 NO.	Gemüse 30 NO.	Gemüse 29 NO.
Obst 1 NO.	Obst 2 NO.	Obst 3 NO.		Gemüse 28 NO.	Gemüse 27 NO.	Gemüse 26 NO.	Gemüse 25 NO.

In der Zeit der Lebensmittelkarten nach dem II. Weltkrieg muss die Familie Fetz/Fritsche eingenommene Brotmarken auf eine Karte kleben, obwohl sie das Brot selber erzeugen. Die Bezugsausweise werden gesammelt und an die Behörde abgeliefert.

Muster für Bezugsausweis, Gemüse.

Hermann Fetz als Bäckermeister:



Hermann Fetz, geb. 5. April 1939, heiratet am 11. Oktober 1965 Maria Flatz, geb. 1941 im Moos.

3 Kinder:

1. Cornelia, geb. 1969
2. **Thomas**, geb. 1972, Bäckermeister.
3. Annemarie, geb. 1974

Vom 15. April 1953 bis zum 14. September 1956 erlernt Hermann das Bäckerhandwerk

bei seinem Stiefvater Ernst Fritsche – (Witwenbetrieb Anna Fetz). Nach einem Jahr als Bäcker Geselle im heimatischen Betrieb arbeitet Hermann vom 15. November 1957 bis zum 31. Juli 1958 als Geselle in der Bäckerei Hess in Dornbirn. Nach bestandener Meisterprüfung am 17. November 1959 kann er sich als jüngster Bäckermeister in Vorarlberg rühmen. Am 4. Februar 1964 erhält Hermann den Gewerbeschein und wird selbstständig.

Gemeinsam mit seinem Bruder Lothar, auch Bäckermeister, führen sie den Betrieb bis zum Ausscheiden des Bruders Lothar 1970 als GmbHR. (*Gemeinschaft bürgerlichen Rechts*).

Lothar macht von 1954 bis 1957 die 3 jährige Bäckerlehre in der Bäckerei Hess in Dornbirn. 1961 wird auch er Bäckermeister. Ab 1961 ist er nebenbei als Schillehrer bei Albert Fetz - Schischule Bödele – angestellt, er gründet 1970 die Schischule Schwarzenberg und übernimmt 1972 das „Mesnerstüble“, baut die ehemalige Schuhmacherwerkstatt in ein Gastlokal um und bewirtet dieses mit seiner Frau Heidrun sehr zur Zufriedenheit aller Gäste, besonders der Holländischen.

1962/63 entschließen sich die beiden Brüder Lothar und Hermann Fetz, das kleine Haus Nr. 482 abzureißen und einen Neubau zu errichten. Zuerst wird nur der hintere Teil des Hauses abgerissen und durch Zukauf von ca. 40 m² Grund erweitert und eine neue Bäckerei gebaut.

Im Frühjahr 1964 wird auch der vordere Teil abgerissen. Zu der Zeit wird schon in der neuen Bäckerei gearbeitet.



Frisch gebackene Semmel



Maria als Verkäuferin

Die gute Seele der Bäckerei Fetz ist Maria Fetz, die Frau von Hermann Fetz. Sie ist Ladnerin, Mutter und Managerin der Bäckerei. Über 50 Jahre ist sie von früh morgens bis spät abends im Betrieb und schaut, dass die Brote und Süßigkeiten auch unter die Leute kommen.

Zwei Verkäuferinnen verkaufen heute die täglich anfallenden ca. 20-30 Brot- und Gebäcksorten. Im Büro ist eine Person für die Buchhaltung und das Rechnungswesen zuständig.

Besondere Ereignisse:

Durch den Neubau fehlen natürlich alle Lagerräume, die Wohngelegenheit und das Verkaufslokal. Der Brotverkauf findet zu der Zeit im Gasthaus Adler statt, monatliche Miete 500,00 Schilling. In diesen kleinen Räumlichkeiten wird heute zeitweise Schmuck verkauft, früher diente das Lädlele als Verkaufslokal von allerlei Waren.

Gewohnt wird ca. ein halbes Jahr im „Konsum“ im ersten Stock, die monatliche Miete beträgt 800,00 Schilling, Wasser und Strom nicht eingerechnet.

Für die Fracht des neuen Elektro Nachtspeicher-Backofens der Fa. Franz Prohaska aus Weitz/Steiermark benötigt Adolf Reidl mit seinem Lastwagen 5 Tage. (Man bedenke, wie schnell das heute passieren würde). Zur Wärmeisolierung des Ofens werden noch 1.000 kg Glaswolle mitgeliefert, die im Sennhaus zum Hof zwischengelagert werden. Monatliche Lagermiete 150,00 Schilling.

Eine besondere Herausforderung ist 1964/65 das Autobergrennen auf das Bödele für die Bäckerei Fetz. Pro Tag werden 20.000 Brötle ausgeliefert, in 5 Verkaufsständen abgegeben und im Weiler Haag Soft-Eis verkauft, das bedeutet die ganze Nacht Brot backen.

Durch den Kauf des „Uhrenmacherhauses“ 1983 kann dann 1987 ein weiterer Zubau bei der Bäckerei erfolgen. Nachdem dieses Haus 1996 unter Denkmalschutz gestellt wird, ist eine mögliche Erweiterung zunichte gemacht worden.



Mit dem Denkmalamt und der Gemeinde Schwarzenberg werden Vorschläge zur Erweiterung der Bäckerei und zum Bau von einem Café ausgearbeitet, aber leider kommt es zu keiner Einigung. Vielleicht bringt die Zukunft eine für alle Beteiligten annehmbare Lösung.

Die erste „Semmelmaschine“ vor den 1970er Jahren. Bis zu hundert Semmeln werden auf ihr bei Bedarf „produziert“, jeder einzeln.

Das große „Brotsortiment“ bedeutet, jeden Tag Roggen- und Weißbrotweggen (groß und klein), Schild, Murren und Semmel. Hermann fängt erst in den 1970er Jahren mit der Produktion von Maschinensemmeln an, vorher werden handgemachte Semmeln nur auf Bestellung gemacht.

Eine verstärkte Nachfrage nach Semmeln erfolgt durch die Vermieter von Gästezimmern. Auch werden Brote aus Graham- und Vollkornbrot zunehmend verlangt.

Am Wochenende werden noch zusätzlich Gebäck mit Hefesüßteig: große und kleine Zöpfe, Rollgipfel, ab den 1960er Jahren Nusskranz, Topfentascherl und Nussgipfel gebacken.

In den 1960er Jahren wird in der Bäckerei täglich zwischen drei und halb vier Uhr begonnen bis in den Vormittag hinein gearbeitet. 1995 beginnt der erste Angestellte um ein Uhr Nachts, die anderen gegen zwei Uhr; das ganze Sortiment muss um sieben Uhr fertig gebacken und für die Zustellung bereit sein.

Brot zu speziellen Anlässen:

Agathabrot: Alles Brot (auch das Roggenbrot) wurde in Körben in die Kirche gebracht und dort gesegnet, speziell Murren und Schild werden als Agathabrot von den Leuten gekauft. Dieses gesegnete Brot soll vor Feuer und Abwendung von Unglück schützen. Heute wird das Brot direkt in der Bäckerei geweiht.



Beorobrot:

Ende November bis Weihnachten wird Birnenbrot angeboten. Es kommt öfters vor, dass die Hausfrauen den Roggenbrotteig bei der Bäckerei abholen, zu Hause das Birnenbrot fertigstellen und dann wieder in die Bäckerei zum Backen bringen, da die häuslichen Herde nicht so gut zum Backen geeignet sind. Dieses Brot wird „Störbrot“ genannt.

Klausoma:

Dieses Gebildebrot gibt es nur einmalig am St. Nikolaustag; neben dem typischen „Brotmann“ macht Hermann Fetz auch verschiedene Formen wie Fische, Schweine oder Backpfeifen. Die Hälfte dieser Gebildebrote bestehen aus Süßteig, die anderen aus Weißbrotteig, der billiger ist.



Neujahrzopf:

In den 1950/60er Jahren war es üblich, dass der Taufgötter seinem Patenkind zum Neuen Jahr einen Zopf oder einen Neujahrskranz, der ein bisschen teurer war, schenkte.

Ostern:

An Ostern wurde Ende der 1970er Jahre ein Gebildebrot in Form eines Hasen gebacken, ansonsten werden große Zöpfe gekauft.

Thomas Fetz, geb.18. April 1972, ledig

Thomas macht eine Doppellehre als Bäcker und Konditor vom 13. Juli 1987 bis 12. Juli 1991



Der Meisterbrief wird Thomas am 17. April 1997 überreicht.

Am 3. Dezember 1996 löscht Hermann Fetz das Gewerbe und übergibt am 1. Jänner 1997 den Betrieb, in fünfter Generation, an seinen Sohn Thomas Fetz. Seine Mutter Maria und Vater Hermann stehen ihm immer wieder hilfreich zur Seite. Derzeit arbeiten Thomas Fetz als Bäckermeister, 2 Gesellen und ein Bäckerlehrling in der Bäckerei.



Li. Walter Metzler, 30 Jahre bei der Bäckerei Fetz



Die drei Angestellten2016: Baris Tastelen, Demircan Isa und Walter Metzler



Die Bäcker vor der Semmelstraße



Bäckerei Fetz 2016

Heutige Situation der Bäcker aus Sicht von Hermann Fetz:

Die Bäckerei Fetz ist auch heute noch ein kleiner Familienbetrieb. Durch den Einsatz und Verfügbarkeit einzelner Familienkräfte kann Mehrarbeit besonders am Morgen (Frühstücksbrote) und während der Saison bewältigt werden.

Auch Ausfälle von Mitarbeitern durch Krankheit oder Urlaub können so überbrückt werden.

Große Sorge bereitet uns die Nachbesetzung von neuen Lehrlingen und Gesellen. Dabei ist es nicht der frühe Arbeitsbeginn (Nachtarbeit) sondern vielmehr der Arbeitseinsatz auch an den Samstagen.

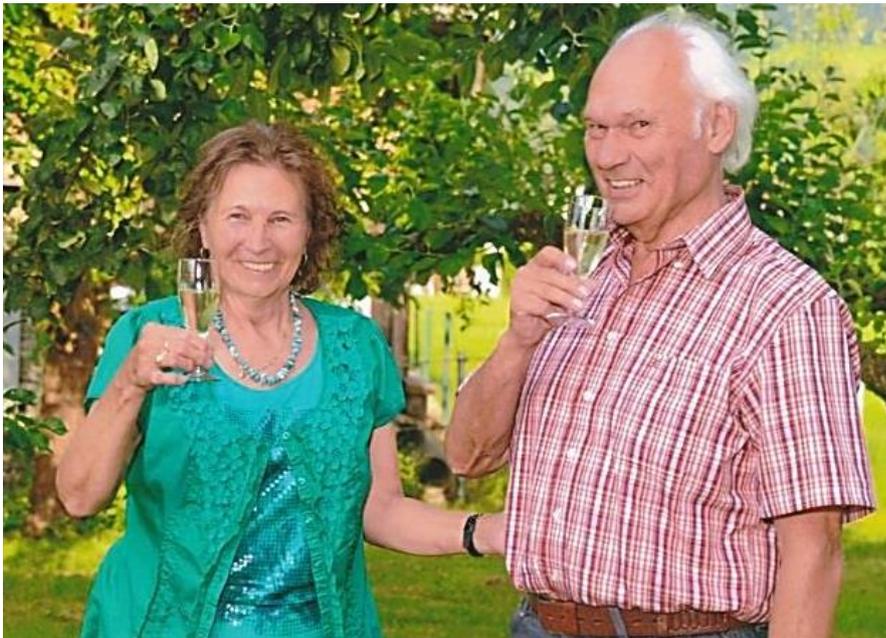
Die örtlichen Bäckereien in den kleinen Gemeinden sind als Nahversorger von großer Wichtigkeit.

Sonderwünsche oder verspätete Bestellungen, die auch an Sonntagen bereitgestellt werden, wären sicher fraglich.

Die Verarbeitung von regionalen Grundstoffen und Zutaten, sprich Getreide, Mehl, Eier, Molkereiprodukte, Butter und Milch usw. tragen wesentlich zur heimischen Wertschöpfung bei.

Zum langfristigen Fortbestand der Ortsbäckerei gehören naturbelassene Grundstoffe, fachmännische Beratung beim Verkauf und spezielle handwerkliche Backkunst ohne Konservierungsstoffe in der Verarbeitung.

Als große Konkurrenz sind die Lebensmittelgeschäfte mit ihren Backstationen, bei denen gefrorene Teiglinge aus unbekannter Herkunft von weither angeliefert werden um sie dann unterpreisig anzubieten. Brot und Milch sind immer noch ein Lockmittel um Kundschaft täglich anzulocken.



So darf ich, Hermann Fetz, an dieser Stelle unseren Kunden, besonders den Stammkunden für ihre lange Treue einen herzlichen Dank aussprechen.

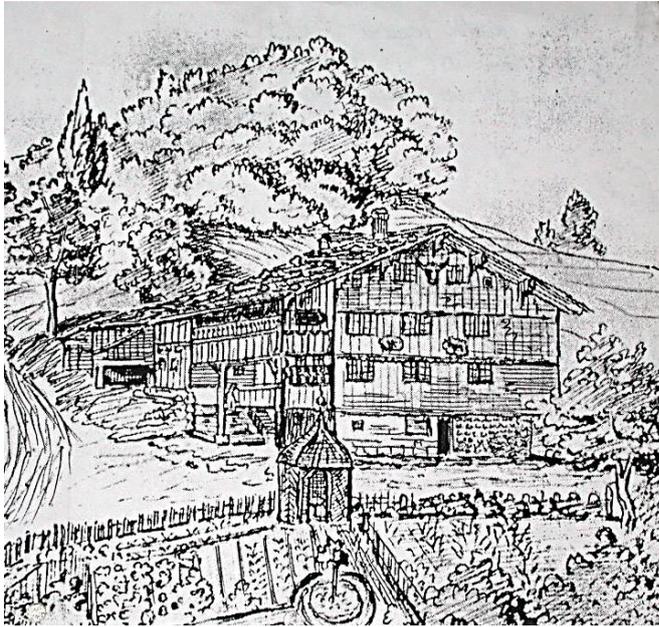
Das unermüdliche Bäckerpaar Maria und Hermann Fetz bei einem verdienten Glas Sekt.

Schwarzenberg am 18. August 2016

Hermann

2.1 Bäckerei Gasthaus Ochsen

Sicher besteht um 1824, wahrscheinlich schon früher, eine Bäckerei im Ochsen, jedenfalls



*Zeichnung von Eduard Möricke 1857 mit der Eingangstüre Ostseitig.
(In dieser Form besteht der Ochsen von 1741 bis 1867)*

verkauft Bartle Aberer, geb.1779, gest.1835, laut Kassabuch am 2. März 1824 einen Laib Brot. Sein Schwager Konrad Meusburger von Bizau ist in der Meisterliste vom Zunftverein Schwarzenberg als Bäckermeister 1824 eingetragen. Es ist ziemlich sicher, dass Konrad bei Bartle Aberer von 1824 bis 1831 gearbeitet hat.

Der Eingang in die Backstube ist von der Landstraßenseite aus zugänglich. Schon 1855, als 21 jähriger, wird Josef Aberer, geb.1834, gest.1903, als Bäckermeister genannt.

Von 1858 bis 1882 ist er Bäcker im Ochsen. Die Ausbildung machte er in Bregenz.

Zwischen 1865 und 1867 wird der Ochsen von Josef Aberer, Bäcker, Sohn von obigem Bartle



Aberer, nach heutigem Stand umgebaut. Stallungen für Galtvieh und Melkkühe, einen Stall für Pferde (heute Waschküche) werden errichtet. Die offenen Schöpfe werden geschlossen, ein Saal wird gebaut, 9 Fremdenzimmer eingerichtet und der Gastraum vergrößert. Die Bäckerei bekommt den Eingang auf der nach Süden gerichteten Seite. Eine Gartenlaube wird für die durstigen Gäste oberhalb des Hauses errichtet.

Am 16. Mai 1882 wird der Ochsen versteigert. Nach der Familie Aberer zieht die Familie Franz Xaver Sieber in den Ochsen ein.

Die Aberer sind von 1709 bis 1882 im Ochsen beheimatet.



Franz Xaver Sieber, geb.1853, gest.1930, übernimmt 1882 die Ochsenwirtschaft samt Bäckerei. Franz Xaver ist ab 1882 als Bäcker im Gewerbebuch der BH Bregenz eingetragen.



Feldsturmbäckerei im ersten Weltkrieg um 1914

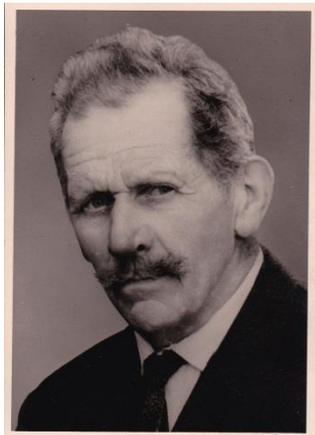


mit Anton Sieber



Anton Sieber, geb.1889, gest.1937, ledig, ist ca. von 1910 bis zu seinem Tode 1937 Bäcker im Ochsen. Er ist ein Sohn von Franz Xaver Sieber.

*Er zieht mit dem Standschützen Bataillon Bezau in den I. Weltkrieg nach Judikarien, macht eine Zeitlang Feldwachdienst auf Larodaspitze, kommt dann zur **Feldbäckerei** nach Roncone und Bondo. Verbleibt dort bis zum Juni 1918, er ist dann noch Koch beim Gebirgswirtschaftsamt bis 8. Oktober, geht dann heim auf Urlaub und erlebt dort den Kriegszusammenbruch.*



Ein anderer Sohn von Franz Xaver, Josef Sieber, Bäcker, geb.1886, gest.1976, ist Ochsenwirt von 1930 bis 1958, er heiratet 1931 Anna Metzler, „Hanso Verolar“ vom Hof, Haus Nr.22.



Gasthaus Ochsen li. mit Eingang zur Bäckerei um 1955, re. mit eingebauter Garage 2013

Die weiteren Bäcker sind im Ochsen sind:

Von 1937 bis 1947 ist Adolf Pfanner Bäcker im Ochsen.



Von 1947 bis 1950 bäckt Bruno Greber das Brot im Ochsen Er verunglückt beim Vereinsrennen des Schiclubs am 21. Februar 1950 tödlich.

Von 1950 bis Mai 1956 ist Konrad Walser Bäcker im Ochsen. Er wohnt im Ochsen und zahlt monatlich 200 Schilling Miete.

Von 1956 bis Oktober 1960 arbeitet Roman Muxel von Mäder als letzter Bäcker in der „Ochsenbäckerei“.

Die Bäckerei wird 1960 wegen Unrentabilität und einem schlechten Ofen aufgelassen.



Am 6. Oktober 1958 übernimmt Franz Sieber, geb.1934, gest.2016 ledig, Sohn des Josef Sieber, den Ochsen, bricht um 1963 die Bäckerei ab und machte eine Autogarage daraus.

Von 1961 bis 1962 pachtet Herman Fetz, Hof Nr.482, die Ochsenbäckerei, bäckt dort aber kein Brot. Er pachtet die Bäckerei nur, um eine Konkurrenz weniger im Dorf zu haben. Die monatliche Miete beträgt 450,00 Schilling.

2.2 Bäckerei Gasthaus Taube/Konsum Nr.30

Wann zum ersten Mal in diesem Haus Brot gebacken wird, ist zur Zeit noch ungeklärt. Sicher besteht schon vor 1871 im Haus Nr.30 eine Bäckerei, wahrscheinlich schon länger.

Johann Georg Hiller, geb.1817, gest.1889 im Weiler Bächler Nr.116,
Johann Georg heiratet 1841 in erster Ehe Maria Barbara Greber, 7 Kinder.
In zweiter Ehe heiratet er Maria Metzler, 4 Kinder. Er ist bis 1871 Taubenwirt, ob er selber Bäcker ist oder einen Bäcker anstellt, ist aus den vorhandenen Aufzeichnungen nicht zu ersehen.

Von 1871 bis 1883 ist Johann Michael Ritter, geb.1837, gest.1894, **Bäcker im Gasthaus „Taube“**. Er heiratet 1871 Walburga Geser und zieht in der Taube ein. Nebenbei übt er auch das Frächter Gewerbe aus. 1893 wird er nur noch als Frächter und Wirt genannt.



Franz Karl Kaufmann, geb.1859 Stangenach Nr.150, gest.1936 im Loch. 6 Kinder.

Er kauft um 1900 die Gastwirtschaft „Taube“ und verkauft 1924 dieses Haus Nr.30 an Josef Anton Berchtold.

Franz Karl Kaufmann wird bis 1898 als Frächter und Bauer in der Stangenach genannt.

Im Bild Franz Karl Kaufmann mit Pferd, andere Personen unbekannt



Josef Anton Berchtold, geb.1879, gest.1948, heiratet in erster Ehe 1911 Anna Schneider.

Dieser geht mit dem Gasthaus Taube, dem späteren „Konsum“, 1933 in Konkurs. Die Brauerei Egg erwirbt das Gebäude im November 1934 aus der Konkursmasse.

Josef Anton Berchtold gründet nachher die Zimmerei Berchtold. Ob und wer unter Franz Karl Kaufmann und Josef Anton Berchtold in der Taube Brot gebacken hat, ist nicht mehr zu klären.

Laut Protokollbuch des Handwerkervereines Schwarzenberg gibt es von 1807 bis 1960 52 eingetragene Bäcker, die aber leider nicht alle zugeordnet werden können, da nur die Nennung zum Meister oder Gesellen eingetragen ist, aber nicht ihr jeweiliger Arbeitsplatz.

Im Dezember 1921 eröffnet der Konsumverein im Haus Nr.30 „Gasthaus Taube“ auf Pachtbasis eine Bäckerei. Erster Bäcker ist ein Herr Andergassen. Bäckermeister Bartle Fetz vom Löchle hat als Bäcker abgesagt.

Im Juni 1922 wird ein neuer Boden im Backofen fällig. Brot soll möglichst billig verkauft werden. Wann, wo und um welchen Preis Holz für den Backofen eingekauft wird, darüber gibt es im Ausschuss immer wieder Debatten.

Ein Weggen Brot kostet zu der Zeit 7 ½ Kronen, ein Schild 60 Pfennig. Der Lohn des Bäckers beträgt 5.000 Kronen.

1929 wird für die Bäckerei eine Brotknetmaschine (Bergmüller-Doppelarmig) um 1.600,00 Schilling von Herrn Fuchs aus Langenegg gekauft. Auch ein Motor mit Drehstrom 220/380 Volt, 1 PS Leistung wird um 250,00 Schilling angeschafft.

1940/41 wird die Befuerung des Backofens mit Kohle getätigt, darum muss die Bäckerei umgebaut werden.

1950: Eine Reparatur des Backofens steht an, mehr Kleingebäck soll erzeugt werden.

1957: Der Brotpreis soll den anderen Bäckereien im Dorf angepasst werden. Eine Rührmaschine für die Bäckerei soll die Rührarbeit erleichtern.

1959/60 Ein neuer Backofen wird um 26.000,00 Schilling angeschafft. Der Brotverkauf ist um 50% gestiegen. Eine Semmelmaschine wird gekauft.

1965: Gewerbepolizeiliche Genehmigung für den Umbau der bestehenden Bäckerei im Konsum Gebäude in Schwarzenberg.

1970 wird der Betrieb einer Bäckerei im Konsum eingestellt.

Die Bäcker im Haus Nr.30 soweit sie bekannt sind:

Johann Michael Ritter von 1871 bis 1883

Herr Andergassen, Bäcker von 1921 bis 1923

Herr Eberle, Bäcker von 1923 bis 1926

Albert Maier, Blaser Nr.60, Bäcker von 1926 bis 1938 und von 1948 bis 1950

1941 ist ein Herr Kaufmann als Aushilfe angestellt.

Franz Natter, Lingenau, Bäcker und Lagerhalter von 1938 bis 1948

Roman Lungkofler, Bersbuch, Bäcker von 1950 bis Dezember 1965

Hans Mennel, Krumbach, Bäcker von 1965 bis 1966

Roman Bereuter, Lingenau, Bäcker von 1966 bis 1970.

2.3 Bäckerei Hof Nr.20 (Hügeles)

Bis 1844 wohnt in diesem Haus die Familie Georg und Anna Schmid, geb. Mayer mit den zwei Töchtern Anna Maria und Maria Katharina Viktoria.

Georg ist ein Sohn des Adlerwirts Jodok Schmid.

Maria Katharina Viktoria Schmid, geb.1822, gest.1866, heiratet 1848 den Franz Xaver Feurstein, geb.1817, gest.1892 und zieht vom Haus Nr. 20 in das Haus, Hof Nr.8.

Der Sohn von Franz Xaver Feurstein, Johann Michl Feuerstein, erhält bei der Erbteilung, das Haus Hof Nr.20.

Johann Michl Feurstein, geb.1852, gest.1930 von Hof Nr.8, heiratet 1882 Maria Anna Metzler, geb.1857, gest.1937, Hof Nr.22 und zieht in das Haus Nr.20. Diese beiden haben 9 Kinder, 4 Mädchen und 5 Buben. Vier seien hier erwähnt.



Johann Michael Feurstein ist Viehhändler und Handelsmann. Er meldet 1882 auch das Bäckergewerbe an.

Ab wann eine Bäckerei im Haus Nr.20 existiert, ist nicht mehr zu klären. 1877 ist Johann Konrad Greber, Bäcker und Handelsmann von Andelsbuch, als Bäcker genannt.

Um diese Zeit wird in diesem Haus Brot gebacken und ein kleiner Verkaufsladen betrieben.

Johann Gebhard Feurstein, geb.1885, gest.1921, Sohn von Johann Michel, führt bis zu seinem Tode die Bäckerei im Haus Hof Nr.20.



*Er ist aktiver III. Kaiserjäger, dient 2 Jahre aktiv bei den Schützen in Riva, nach der Landsturmusterung eingerückt 16. Februar 1915 zum III. Regt. Kais. Jäger nach Trient. Weil mindertauglich, (Gehörschaden) am 19. März 1915 zur Russenbewachung nach Grödig, Salzburg kommandiert, fungiert er bei der Wachkompanie als Koch. In gleicher Eigenschaft kommt er zeitweise ins Nonstal und Pustertal, sowie 1917 nach Lippano bei Trient. Ab Herbst 1917 betreibt er wieder die **Bäckerei wie früher im elterlichen Hause** und rückt nicht mehr ein. (Chronik Franz Josef Kohler)*

Die Bäckerei wird nach dem Tode von Johann Gebhard Feurstein 1921, von Bartle Fetz (Löchle Bad) weitergeführt. Ab 1930 bäckt er für seinen eigenen Laden im Haus, Hof Nr.482, Brot.

Laut Auskunft von Annelies Feurstein, geb.1935, Tochter von Hugo Feurstein, ist der ganze Hausgang mit Mehlsäcken belegt, weißer Mehlstaub verteilt sich durch das ganze Haus.

Nach 1950 ist endgültig Schluss, der kleine Laden und die Bäckerei werden aufgelassen und zu einer Wohneinheit für Gäste umgebaut.

Söhne von Johann Michl Feurstein:

Sohn Franz Xaver Feurstein, geb.1883, gest.1970, ist Schneidermeister. Er meldet von 1908-1925 das Schneidergewerbe an.

Sohn Alfons Feurstein, geb.1886, gest.1924, wird am 22. Jänner 1924 beim Mistverlegen von einer Dachlawine erschlagen.

Sohn Hugo Feurstein, geb.1891, gest.1966, übernimmt die Landwirtschaft und das Haus Nr.20.

2.4 Bäckerei Hof Nr.451, heute Tischlerei

Erster genannter Bäcker im Haus, Hof Nr.451 ist Franz Xaver Metzler, ledig, geb.1852, gest.1910. Er ist Bäcker im Haus Nr.451 von 1890 bis 1894. Zuletzt wohnt Franz Xaver im Bürgerheim.

Nach Franz Xaver bäckt Josef Anton Jenni von Damüls von 1894 bis 1897 Brot in diesem Hause.

Von 1897 bis 1900 betreibt Franz Xaver Raidl, geb.1871, gest.1964, von Krumbach, einen Gemischtwaren- und Branntweinhandel. Bei der Hochzeit 1897 mit Katharina Heurenbach von der Stangenach wird er als Krämer und Bäcker vom Hof genannt. Er ist der letzte Bäcker, der in diesem Haus Brot bäckt.

Nächster Besitzer ist Johann Jakob Moosbrugger, geb.1869 im Loch Nr.274, gest.1914, er heiratet 1902 Anna Maria Rüscher.

Von 1902 bis 1904 ist er Handelsmann zum Hof, 1912 wird er als Tagelöhner genannt.



Der linksseitige Anbau mit Kamin ist die ehemalige Bäckerei.

Am 18. Jänner 1912 kauft der Bauer Bartle Wolf das Haus Nr.451 mit Bäckerei und Krämerei samt Wiese. Da er nicht gut wirtschaftet kommt es 1924 zur Versteigerung des Hauses.

Der Schreinermeister Johann Georg Peter, geb.1888, gest.1970. Er heiratet 1917 Anna Maria Kaufmann, kauft das Haus und macht eine Tischlerwerkstatt daraus. Die Bäckerei wird aufgelassen.



Das Haus Hof Nr.451 in Jahre 2013.

Anstelle der Bäckerei entsteht ein Anbau einer Tischlereiwerkstatt.



Da in diesem Haus die letzten Vorbesitzer Bankrott gegangen sind, wird Johann Georg Peter gewarnt, dass es ihm gleich ergehen könnte wenn er dieses Haus kaufen würde, aber es wird eine gut gehende Tischlerei aufgebaut, die heute noch besteht.

2.5 Bäckerei „Hohe Mühle“ im Dorn Nr.136

Als Besitzer der Mühle scheinen auf:

1467 Hans Fetz von der Hofmühlen und Sägemühlen im Mühltofel.

1590 Vermerk: *Jos Schmid hat die guoten Mühltn im Hoftobel umb 7.000 Gulden vom Kloster Mehrerau erkouft....*

1780 und 1798 ist **Josef Schmid, Müller und Bäckermeister**, Besitzer. Er verkauft die Mühle an **Josef Feurstein**, dieser scheint 1857 als Besitzer auf und betreibt die Bäckerei laut Steueramt Bezau von 1893 bis 1897.

Josef Feurstein bleibt 500 Gulden auf den Kaufpreis schuldig, welche er mit einem Erbschaftsteil aus Altlandammann Johann Anton, seel. Metzlers Verlassenschaft abhandeln will. Schmid und Feurstein sind über die Ehefrau Maria Katharina Feurstein (aus Bezau) des Landammannes Josef Feurstein verwandt.



„Hohe Mühle“ um 1920

1910 betreibt Johann Georg Kohler die Mühle und Säge

Am 24. September 1931 geht das Gebäude in Flammen auf und wird nicht mehr errichtet. Deren Grundmauer sieht man noch bis zur Aufschüttung des dortigen Geländes für den Neubau der Landesstraße nach Egg.

Da die unten stehenden Bäcker örtlich und zeitlich nicht zugeordnet werden können, seien sie hier genannt. Im Protokollbuch des Handwerkervereines sind diese mit Titel und Ort angegeben.

Franz Xaver Metzler, Oberdorn, 1840/1849

Johann Georg Metzler, Dorn, Müller und Bäcker, 1854

Gebhard Ratz, geb.1830, gestorben 1892 als lediger Bäckermeister in Hittisau.
Als Müller und Bäcker genannt 1854 und 1868

Josef Metzler, Oberdorn, 1877

2.6 Die Boschomühle, obere Mühle



Die „Boschomühle“, früher Mühle und Bäckerei, wird um 1890 abgebrochen. Das Holz wird teilweise für den Neubau des „Benediktles Hus“ zum Hof Nr.461 verwendet. Der dazu gehörige Grund der Mühle wird mehrmals umgehandelt.

Diese Mühle und Bäckerei liegt zwischen dem Löchle Bad und der Hohen Mühle und stammt aus der Saumzeit früherer Jahrhunderte über die Lorena.

Die Boscho Mühle steht 500 Meter östlich des Hauses Löchle Nr.131 auf Enenthalber Seite des Losenbaches.

Im Hochwasserschadenereignis vom 21. Juni 1756 heißt es:

Mühle des Josef Metzler im Tobel unbrauchbar gemacht. Diese wird wieder aufgebaut.

1786 bis 1797 ist dort der Müller Josef Feurstein genannt.

Hernach 1798 Johann Georg Gropper, Müller im Tobel und ab 1836 dessen Sohn Josef Anton Gropper.

Anna Katharina Metzler ist letzte Besitzerin der sogenannten Boschomühle. Sie hat ein ledig Kind, Daniel Metzler, dieser stirbt am 1. August 1914 im ersten Weltkrieg in der Schlacht bei Wasilow im Alter von 25 Jahren.

Wer und wie lange hier Brot gebacken wurde ist weiter nicht bekannt.

Heute gibt es in Schwarzenberg nur noch die Bäckerei Fetz.

3 Gebäude

3.1 Ferienhütte auf dem Bödele vollständig abgebrannt.



Kurz vor vier Uhr in der Nacht auf Samstag den 12. März brennt am Bödele die Ferienhütte Nr.379 vollständig nieder. Zum Zeitpunkt des Brandausbruches befinden sich zehn Personen im Haus. Der Sohn des Verwalters der Hüttenkolonie hört beim Nachbarhaus lautes Geschrei und weckt den Vater. Sie sehen, dass eines der Zimmer im Obergeschoss des Hauses voller Rauch ist. Rudolf Metzler alarmiert sofort die Einsatzkräfte, die in den

Großeinsatz ausrücken. Sofort legen sie eine Schlauchleitung, die in einem Kasten vor dem Haus des Verwalters für solche Fälle postiert ist, um das nahe an der Brandstelle gelegene Ferienhaus vor dem inzwischen in Brand geratenen Haus zu schützen. Alle Gäste der Ferienhütte können sich noch vor Eintreffen der Feuerwehren aus dem Haus befreien. Die Personen, die im oberen Stock schlafen haben Riesenglück, dass sie noch durch das Fenster im obersten Stock ins Freie gelangen können. Über die Stiege ist kein Entkommen mehr möglich. Drei Personen müssen mit Verdacht auf Rauchgasvergiftung und eine Person mit einer Schnittverletzung an der Hand ins Krankenhaus Dornbirn gebracht werden. Die restlichen sechs Gäste benötigen ärztliche Betreuung.



Foto vom Brand Ronny Vlach

Im Einsatzplan der Feuerwehr ist vorgesehen, dass in solchen Fällen das Wasser des nahe gelegenen Bödelsees als Löschwasserspeicher benutzt wird. Um an das Wasser zu kommen,



muss in dieser Nacht zuerst eine 30 cm dicke Eisschicht aufgesägt werden. Der Vollbrand selbst ist relativ rasch unter Kontrolle und auch ein Übergreifen auf die Nachbargebäude können die Einsatzkräfte verhindern. 120 Feuerwehrleute des Löschkreises Mittelwald sind im Einsatz. Daneben ist das Rote Kreuz mit vier Fahrzeugen und 15 Mann vor Ort. Nachdem am Samstagvormittag von den Brandermittlern die Brandruine freigegeben

wird, übernimmt ein Bagger den Abbruch der Hütte, da sich im Haus immer wieder Glutnester entzünden, die so von der Feuerwehr besser in den Griff zu bekommen sind.

3.2 Heustadel und Stall Nr.870 zum Beien abgebrannt.



Stadel und Stall 2013



Stadel und Stall beim Brand am 8. Juli 2016 morgens früh um 7.00 Uhr

Am frühen Freitagmorgen des 8. Juli lagert Thomas Bischof, ein Bruder des Besitzers Markus Bischof, in dessen Heustadel mit einem Kran Heu um. Nach etwa einer Stunde entzündet sich der Hydraulikschlauch, brennendes Öl fällt auf das Heu herunter. Thomas springt aus der Krankabine auf den Heustock und versucht die Flammen mithilfe eines Feuerlöschers einzudämmen, aber diese Bemühungen sind vergeblich. Innerhalb kürzester Zeit greift das Feuer auf den Stadel und Stall über. Teile der Gerätschaft können noch aus dem brennenden Gebäude ins Freie gebracht werden.

Beim Eintreffen der Feuerwehren steht das Gebäude samt Stall bereits im Vollbrand. Die 170 Mann der 8 Feuerwehren können nur noch die Grundmauern des Gebäudes kühlen, um nachher eventuell auf diesen wieder ein Gebäude errichten zu können. Der angrenzende Stall wird durch das anfängliche Feuer stark in Mitleidenschaft gezogen. Das danebenstehende Wohnhaus kann durch das schnelle Eingreifen der Feuerwehr geschützt werden. Personen werden Gott sei Dank keine verletzt.



Innerhalb einer Stunde fällt der Stadel in sich zusammen

Markus Bischof weilt mit seiner Familie und den Kühen zum Zeitpunkt des Brandausbruches auf der Alpe Wurzach im Gebiet der Kanisfluh.

Was denkt sich wohl ein Bauer, wenn ihm mitgeteilt wird, dass sein Stallgebäude total abgebrannt ist?

Da für so viele Pumpen, die an und bei den Löschfahrzeugen einsatzbereit sind, zu wenig Wasser aus der Ringleitung der Wassergenossenschaft Vorderthalb genommen werden kann, müssen drei Leitungen bis zum 1 km entfernten Schwimmbad im Weiler Geroldsegg gelegt werden, um Löschwasser für den Einsatz zu erhalten. Auch die alten Feuerweiher vom Beien und Freien werden zur Wasserentnahme genutzt. Teilweise werden die Trinkwasserbehälter so sehr geleert, dass die Bewohner von Oberbuchen Richtung Bödele kein Wasser mehr haben. Die Bödelestraße wird vorübergehend komplett gesperrt.



Viele Fragen tauchen für die Besitzerfamilie auf. Wo bringe ich das Heu unter, wo überwintert das Vieh und wie geht es weiter? In so einem Fall ist es gut, wenn man auf Nachbarn vertrauen kann. So erklärt sich ein Nachbar sofort bereit seinen Heustock umzuschichten, damit die 14 Ha bereits gemähtes Heu bei ihm getrocknet und zwischengelagert werden können.

Auch bei der großen Aufräumaktion am darauffolgenden Tag sind ca.30 freiwillige Helfer vor Ort um die Brandstelle zu „säubern“.

Trotz all der Bemühungen müssen die Grundmauern des Stadels abgerissen werden, um eine neue Lagerstätte für das getrocknete Heu zu errichten.



Nach gut einem Monat Bauzeit wird Mitte August wieder Firstfeier gehalten. Der Stall erfährt südwärts eine Verlängerung, somit kann in Zukunft mehr Vieh gehalten werden. Nur durch den Umstand, dass einige Bauarbeiter und Zimmerer ihren Urlaub nutzten, um der Familie Bischof zu helfen, ist es möglich, dass im Herbst die Tiere wieder ein Zuhause finden. Beim Stadelneubau wird Ende Oktober das Richtfest gefeiert und noch vor dem Winter eingedeckt.



Die Familie Markus Bischof mit ihren Treiber/innen beim Alptag 2016.

Auf der Alpe Wurzach grasen 65 Kühe, 16 Stück Jungvieh und 7 Ziegen. Von 39 Schweinen kann im Herbst gutes, gealptes Schweinefleisch gekauft werden.

4 Straßen, Brücken

4.1 Neugestaltung Parkplatz Bödele

⁴ „Bei der Neugestaltung des Projektes erhofft man Verbesserungen bei der Zu- und Abfahrt und damit mehr Sicherheit auch bei der Querung der Straße. Gleichzeitig wird der bewirtschaftete Parkplatz vergrößert und besser strukturiert. Auch diese Maßnahme wird die Sicherheit erhöhen. Nach wie vor bietet die Seilbahngesellschaft im Winter Rückvergütungen für Tickets bei Anreise mit dem Bus an, bzw. ist die Busfahrt von Dornbirn auf das Bödele für gültige Skikarten inkludiert.



Foto Dornbirn Online



andere Fotos Johann Aberer



öffentlichen Verkehr besondere Angebote geschaffen, es gibt aber auch Möglichkeiten für den Individualverkehr. Die Bewirtschaftung des Parkplatzes garantiert, dass auch hier verursachergerecht ein finanzieller Beitrag geleistet wird.



Das Bödele ist für die Bevölkerung im unteren Rheintal das nächstgelegene Skigebiet. Der Großteil der DornbirnerInnen hat hier das Skifahren gelernt. Entsprechend groß ist die Nachfrage vor allem bei Familien mit kleineren Kindern. Mit mehreren Kleinkindern ist die Anfahrt mit dem Bus – an nachfragestarken Tagen und Wochenenden - nicht einfach. Entsprechend der Zielsetzung des Verkehrskonzeptes der Stadt Dornbirn werden auf dem Bödele sowohl für den öffentlichen Verkehr besondere Angebote geschaffen, es gibt aber auch Möglichkeiten für den Individualverkehr. Die Bewirtschaftung des Parkplatzes garantiert, dass auch hier verursachergerecht ein finanzieller Beitrag geleistet wird.

Bei der Gestaltung des Platzes wird darauf geachtet, dass eine möglichst optimale Einbindung in das Landschaftsbild erfolgt. Vor allem bei der Bepflanzung wird auf eine standortgerechte Auswahl geachtet. Der neue Platz wird zwar erweitert, die neue Struktur wird jedoch sicherstellen, dass die Flächen besser „aufgeräumt“ und damit attraktiver sind. Bei der Zu- und Abfahrt wird auch die Sicherheit verbessert“.

Asphaltierung Juli 2016

⁴ Dornbirn Online 1.Juli 2016

4.1 Neukanalisierung im Ortsteil Buchen



Die Kanalisierung im Ortsteil Buchen und Loch sind die ersten Maßnahmen der im Rahmen des digitalen Kanalkadasters festgestellten, erforderlichen Kanalisierungsmaßnahmen. Konkret betrifft es den Strang vom Gebäude der Antennengemeinschaft bis zum Haus Buchen Nr.51. Auf einer Länge von 339 Meter ist eine Neuverlegung des Schmutzwasserkanales erforderlich. Der neue Kanal wird zur Gänze innerhalb des parzellierten, öffentlichen Weges verlegt. Der bestehende Kanal wird aufgelassen und außer Betrieb genommen.

Im Ortsteil Loch muss beim Haus Nr.281 ein Schacht neu aufgesetzt und der Hausanschluss neu gemacht werden.

Die Zustandsbewertung dieser Kanalabschnitte wird mit 4 und 5 bewertet. Diese bedeutet dringenden Handlungsbedarf. Bestbieter von 4 Angebotsfirmen ist die Firma Moosbrugger, Andelsbuch mit € 88.202, 16 (brutto). Die betroffenen Grundeigentümer haben den geplanten Maßnahmen zu gestimmt.

Laut Auskunft des Baggerfahres, der die Leitungen neu verlegt, ist es eine schwierige Baustelle, da die Leitung dem Güterweg entlang verlegt werden muss. Es gibt etliche Querleitungen und viele Richtungsänderungen zu bewältigen. Ihn wundert es nicht, dass die Leitung nicht mehr funktioniert, da große Steine auf der alten Leitung liegen und diese quetschen. Er ist mit den früheren „Grabenmachern“ nicht ganz zufrieden.

5 Landwirtschaft

5.1 Große Erfolge unserer SennerInnen

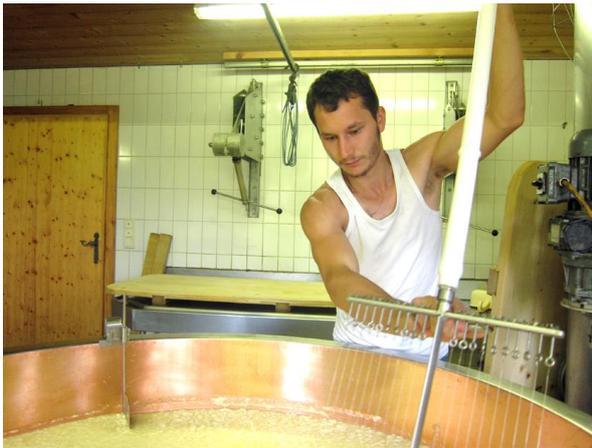
Anlässlich des Markttagess am 17. September gibt es wie die letzten Jahre eine Käseprämierung im Angelika Kauffmann Saal. Unsere Jungsennerinnen und Senner erreichen dabei wieder einige Gold- Silber- und Bronzemedailles. Herzliche Gratulation!!

Schnittkäse alt	Gold, 20 Pkt.	Sennerei Alpenkäse Bregenzerwald	Alpen-Sennerkäse
		Herbert Nenning mit Team	
Schnittkäse alt	Silber, 19Pkt.	Sennerei Alpenkäse Bregenzerwald	Alpen-Rahmkäse
		Herbert Nenning mit Team	
Schnittkäse jung	Silber, 18,5 Pkt.	Sennerei Alpenkäse Bregenzerwald	Alpen-Sennerkäse
		Herbert Nenning mit Team	
Sennereikäse 6-9 Monate	Gold, 19,5 Pkt.	Sennerei Alpenkäse Bregenzerwald	Vlbg. Bergkäse
		Herbert Nenning mit Team	
Sennereikäse über 9 Monate	Gold, 19,5 Pkt.	Sennerei Alpenkäse Bregenzerwald	Vlbg. Bergkäse
		Herbert Nenning mit Team	
Sennereikäse 6- 9 Monate	Gold, 20 Pkt.	Sennerei Lingenau	Vlbg. Bergkäse
		Markus Hammerer, Wies Nr.849, Kategorie Sieger	
Sennereikäse über 9 Monate	Bronze, 18 Pkt.	Sennerei Lingenau	Vlbg. Bergkäse
		Markus Hammerer, Wies Nr.849	
Emmentaler	Gold, 20 Pkt.	Sennerei Lingenau	Emmentaler
		Markus Hammerer, Wies Nr.849 Kategorie Sieger	
Tagessieger der Konsumentenjury: Markus Hammerer Sennerei Lingenau			
Sennereikäse über 9 Monate	Gold, 19.5 Pkt.	Sennerei Hittisau	Vlbg. Bergkäse
		Mathias Greber, Moos Nr.869	
Sennereikäse 6-9 Monate	Gold, 19,5 Pkt.	Sennerei Hittisau	Vlbg. Bergkäse
		Mathias Greber, Moos Nr.869	
Alpkäse alt	Gold, 19,5 Pkt.	Alpe Sack	Jahr 2015
		Lukas Kaufmann, Stangenach Nr.151	
Alpkäse jung	Silber, 19 Pkt.	Alpe Sack	Jahr 2016
		Lukas Kaufmann, Stangenach Nr.151	
Alpkäse Alt	Silber 19 Pkt.	Alpe Unterdiedams, Schoppernau	Jahr 2015
		Tobias Schweizer, Schwarzen Nr.101	
Alpkäse jung	Silber 19 Pkt.	Alpe Unterdiedams, Schoppernau	Jahr 2016
		Tobias Schweizer, Schwarzen Nr.101	
Alpkäse alt	Bronze 18 Pkt.	Alpe Oberlose	Jahr 2015
		Lothar Sieber, Schwarzen Nr.924	
Alpkäse jung	Bronze 18 Pkt.	Alpe Oberlose	Jahr 2016
		Lothar Sieber, Schwarzen Nr.924	
Alpkäse jung	Silber 19 Pkt.	Klausberg - Hinterstück	Jahr 2016
		Peter Behmann, Brand Nr.33	



Bei der 22. Internationalen Almkäseolympiade in Galtür am 24. September wird **Tobias Schweizer**, Schwarzen Nr.101, Tages- und Sortensieger im Bergkäse 2016. Tobias kann sich eine der begehrten goldenen Sennerharfen für seinen Bergkäse 2016 mit nach Hause nehmen. Seinen Käse produziert Tobias auf der gepachteten Alpe Unterdiedams in Schoppernau.

Alpe Unterdiedams



Tobias beim Sennen



seine Diplome

(Fotos Familie Schweizer)

Von den 42 Kühen, die die Familie Schweizer auf der Alpe Didams sömmer, versennt Tobias 70.000 Liter Milch. Der meiste Käse bleibt über den Winter im Keller der Alpe gelagert und wird bei Gebrauch dort abgeholt und verkauft.



Lukas Kaufmann, Stangenach Nr.151, holt sich bei derselben Olympiade mit seinem Alpbergkäse und 18 Punkten die „Silberne“. Er ist Senner auf der Alpe Sack. Die Familie Kaufmann betreut auf der Alpe Sack 40 Kühe, 25 Jungvieh und 30 Schweine. 68.000 Liter Heumilch wird in einem Sommer von Lukas zu Käse und Butter verarbeitet.

5.2 Landessieger Genusskrone für den Mooshof

⁵ „Wir freuen uns über die Nominierung als Landessieger für die GenussKrone 2016/2017



Foto APV/Lisa Mathis

Die GenussKrone Österreich wird für die beste regionale Spezialität in 25 Kategorien verliehen.

Als **Landessieger** stehen wir für geschmackvolle, nachhaltige Lebensmittel aus den Regionen und einen lebenswerten ländlichen Raum.

Die GenussKrone ist die höchste Auszeichnung für regionale Lebensmittel, prämiert die besten Produkte aus den Bundesländern, fördert die Qualität und Innovation, schafft Bewusstsein bei KonsumentInnen

Unser Hof



Foto Greber

Der Mooshof Greber liegt in Schwarzenberg, im Bregenzerwald, auf ca. 700m Seehöhe. Mit etwa 60 Milchkühen, der dazu gehörenden Nachzucht an Jungvieh, 6 Ziegen, 80 Schweinen und einigen Kleintieren ist unser Arbeitsplatz ein vielfältiger Familienbetrieb. Hauptverantwortlich für die Aufgaben im Stall, auf dem Feld und bei den Tieren ist Andreas. Deshalb hat er im Jahr 2007 die Ausbildung zum Landwirtschaftsmeister abgeschlossen und hält sich laufend auf dem neuesten Stand.

⁵ Home Page Mooshof/Greber.at

Den Sommer verbringen die gesamten Jungtiere sowie einige Milchkühe auf verschiedenen Alpen des Bregenzerwaldes. Auf unserem Hof sind wir währenddessen mit der Betreuung der restlichen Tiere, der Käseproduktion sowie der Heuernte beschäftigt. So ist gewährleistet, dass auch im Winter genügend qualitativ hochwertiges Futter für unsere Kühe zur Verfügung steht. Im Jahr 2014 haben wir für unsere Milchkühe einen modernen Laufstall errichtet. Dieses Gebäude bietet den Tieren alles, was ihr Herz begehrt: sie können sich jederzeit den Bauch mit Heu und frischem Gras vollschlagen (keine Silage), sich bei der elektrischen Kratzbürste reinigen und massieren lassen. Jede Kuh hat genügend Platz, um sich frei zu bewegen und sich jederzeit in einer Liegebox mit ausreichend Stroh auszuruhen. Der Zugang zu frischem Trinkwasser ist natürlich jederzeit möglich (eine Kuh trinkt täglich etwa 150 Liter Wasser!) Als Ergänzung dazu erhalten sie lediglich hochwertiges Getreide. Ein automatisches Melksystem bietet den Tieren maximale Freiheit – sogar beim Melken. Die hochwertige Heumilch unserer Kühe ist die Grundlage für die Spezialitäten unserer Hofkäserei.

Sennerei



Die Heumilch unserer eigenen Tiere wird in unserer 2013 modernisierten Hofkäserei zu herzhaftem Käse verarbeitet. Neben dem für den Bregenzerwald typischen Bergkäse stellen wir auch Schnittkäse, Räbkäse, Bachensteiner, Ziegenschnittkäse und Frischkäsle her. Alle unsere Käse werden mit Rohmilch hergestellt. In unserem Reifekeller lagern die verschiedenen Käsesorten bis zu 18 Monate und entwickeln dort bei optimaler und aufwendiger, händischer Pflege ihren

einzigartigen Geschmack.

Die Käseherstellung ist eine eigene Wissenschaft, die gelernt sein will! Unser Senner Mathias hat im Jahr 1997 die Meisterprüfung zum „Molker und Käser“ erfolgreich absolviert und bildet sich laufend weiter. Als Nebenprodukt entsteht bei der Käseerzeugung süße Molke, welche neben ihrem guten Geschmack auch noch sehr viel Eiweiß, Vitamine und Energieträger enthält. Mit dieser werden unsere Schweine gefüttert und entwickeln so eine ganz besonders gute Fleischqualität. Deshalb können wir in unserem Hofladen auch Leckereien wie Kaminwürsten, Speck, Schinken und Wurst unserer Molkeschweine anbieten.

Hofladen



Wir betreiben eine nachhaltige Kreislauf-land-wirtschaft (Kuh – Milch – Käse – Molke – Schwein - Verkauf), die uns erlaubt, qualitativ hochwertige Produkte zu erzeugen. Der sorgsame Umgang mit der Natur und den Tieren liegt uns dabei persönlich sehr am Herzen! Unsere Produkte aus eigener Erzeugung sind direkt bei uns im Hofladen sowie auf dem Wochenmarkt in Dornbirn erhältlich. Gerne senden wir Ihnen diese auch mittels Paketdienst zu. Neben unserem Käse

erhalten Sie in unserem Hofladen je nach Saison auch verschiedene Wurstwaren, Rohschinken, Natur-Joghurt, Molke, Alpzieger, Bärlauchpesto, Honig sowie Schnaps und Eier.“

Unser Team



Mathias Greber

Senner und Landwirt

Mathias ist Käsermeister und ist für alle Prozesse und Abläufe in unserer Hofsennerie und dem Käsekeller verantwortlich. Mit seinem „Know-How“ sorgt er für beste Qualität. Auch die Schweine und Ziegen liegen in seiner Obhut. Tatkräftig hilft er seinem Bruder Andreas bei allen landwirtschaftlichen Aufgaben.



Andreas Greber

Landwirt und Marktfahrer

Andreas ist unser Betriebsführer und verantwortlich für das Wohl der Tiere sowie alle Arbeiten im Stall und auf dem Feld. In vielen Bereichen, vor allem bei der arbeitsintensiven Heuernte wird er von seinen Schwestern Claudia, Anna und Karin unterstützt. Andreas ist auch unser Marktfahrer am Wochenmarkt.



Klaudia Greber

Sennerin und Käseverkäuferin

Klaudia unterstützt ihren Mann Mathias bei der Käseproduktion und der Tierpflege. Sie sorgt dafür, dass unsere Produkte vorbereitet sind und betreut unseren Hofladen. Wenn es um Käse geht, ist Sie Ihre Kontaktperson.



Katharina und Martin Greber, Seniorchefs

Katharina ist das Herz unseres Hofes und verwöhnt uns täglich mit ihren Koch- und Backkünsten. Sie hält Haus und Hof in Schuss und ist unsere wichtigste Kraft bei der Heuernte. Wenn Sie etwas Zeit findet, wandert sie gerne und freut sich über die Erträge aus dem eigenen Garten. Martin ist im Stall und auf dem Feld sehr engagiert. Er sorgt dafür, dass unsere Tiere im Sommer mit frischem Gras versorgt werden und hält unseren Fuhrpark in Schwung. Wenn es die Zeit zulässt, gehört seine Leidenschaft der Jagd.



Veronika, Johanna und Theresa Greber

Schülerinnen, Rebellinnen und Hofgeister

Die drei Töchter von Klaudia und Mathias bringen den richtigen Schwung auf unseren Hof. Neben ihrer Verantwortung für die Kleintiere (Katzen, Enten, Meerschweinchen, Hühner und Ziegen) unterstützen sie uns alle tatkräftig und sorgen nebenbei immer für gute Laune und Unterhaltung.

6 Pfarre

6.1 Pfarrball 2016



Heuer am 5. Februar findet wieder unser Pfarrball, ein Höhepunkt für die Pfarrgemeinde, im Angelika Kauffmann-Saal statt.

Der Pfarrgemeinderat hat wieder keine Kosten und Mühen gescheut und einen schönen und unterhaltsamen Abend für Jung und Alt organisiert.

Judith Greber und Klaus Schmidinger führen gekonnt durchs Programm.

Ein so abwechslungsreiches Programm kann nur geboten werden, wenn viele mitmachen. Das ist auch am heutigen Abend hervorragend gelungen. Wieder haben sich verschiedene Vereine bereiterklärt, etwas zur Unterhaltung beizutragen.



Der Kirchenchor zeigt mit seiner Bauchflötengruppe ungeahnte akrobatische Höchstleistungen und reißt das Publikum zu Applausstürmen hin.



Mitglieder des Pfarrgemeinderates lassen sich beim Jassen im Ochsen auf humoristische Weise in ihre Arbeit bei den Sitzungen in die Karten schauen.





Einer der Höhepunkte des Abends ist sicherlich die Modeschau des Roten Kreuzes. Auch hier werden ungeahnte Talente auf dem glatten Parkett aufgedeckt. Von Ballgarderobe, Brautmode über Trachtenlook bis hin zu Dessous wird alles vorgeführt. Conférencier Josef Wolf führt gekonnt durch das Programm und macht auf viele Details der vorgeführten Modelle aufmerksam.



Erfrischend ist dann auch die Show des Musikvereines, die zeigen, dass sie nicht nur gute Musik machen können, sondern auch tänzerisch voll drauf sind, sei es folkloristisch oder poppig. Schön ist es zu sehen, dass hier junge und jung Gebliebene voll mit dabei sind und so von gutem Zusammenspiel zeugen.



Die Geschwister Fink sorgen für angenehme Stimmung im Saal und die Tanzfläche ist immer voll. Um Mitternacht gibt es wieder ein schönes und gutes Kuchenbuffet der Bäuerinnen. Den Saalschmuck übernimmt die Volksschule und der Tischschmuck wird vom Obst- und Gartenbauverein gestellt.



Pfarrer Cristian lässt sich beim Essen auch nicht zwei Mal bitten.

Durch die Zusammenarbeit von vielen Einzelnen ist es wieder zu einem unvergesslichen Abend geworden. Für das Dorfleben ist so eine Veranstaltung von großem Wert, weil sich hier wie kaum auf einer anderen Veranstaltung Jung und Alt treffen und sich austauschen können. Ein Dank an die Veranstalter und die große Besucherzahl freut sich schon auf den nächsten Ball in dieser Form.

6.2 Pfarrer Josef Senn wird 80 Jahre alt



Am Sonntag den 14. Februar feiert Altpfarrer Josef Senn mit seiner Pfarrgemeinde bei der Sonntagsmesse seinen achtzigsten Geburtstag. Sehr zur Freude des jung gebliebenen Pfarrers ist die Kirche bis auf den letzten Platz gefüllt. Die Volksschulspatzen mit ihren jugendlichen Stimmen und der Kirchenchor mit mehrstimmigen Liedern lösen bei ihm ein Hochgefühl aus. Nachbar



und Altpfarrer Bechter betont in seiner Predigt, dass eine Gemeinde ohne Pfarrer eine arme sei, darum soll dringend um einen Priester, der in Schwarzenberg lebt, gebetet werden. Schwarzenberg bildet ja seit 2012 mit Andelsbuch einen Pfarrverband, Pfarrer Cristian Anghel wohnt aber in Andelsbuch und betreut Schwarzenberg zwar mit gleichem Elan wie die Nachbarn, aber es ist halt schon etwas anderes, wenn der Pfarrer im heimischen Pfarrhof immer erreichbar ist. Der Pfarrgemeinderat dankt Pfarrer Josef für seine 43 jährige Tätigkeit in Schwarzenberg. Er selber betont in seinen Dankesworten, wenn man von der Bevölkerung angenommen wird, fühlt man sich wie zu Hause und geht dann auch nicht weg. Er ist sehr zufrieden mit der pfarrlichen Entwicklung, trotz vieler Veränderungen, die es im Laufe der Jahre gegeben hat. Er hofft dass er noch lange gesund bleibt und in „seiner“ Pfarre viele Dienste dem Pfarrer Cristian abnehmen- und für seine Schäfchen da sein kann.

6.3 Neuer Klöppel für große Glocke



Da laut Auskunft von Thomas Lehner von der Firma Grassmayr der Klöppel für die große Glocke zu schwer und unausgewogen ist, sollte ein neuer, genau berechneter Klöppel bei der Dreifaltigkeitsglocke montiert werden. Am

23. Februar bringen drei Arbeiter der Zimmereifirma Hubert Meusburger das 90 Kilo schwere „Eisentrum“ die 67 Stufen in den Kirchturm hinauf. Thomas befestigt den Klöppel, stellt die bereits früher neu installierte Glockenelektronik ein. Ein erster Test, die große Glocke klingt wieder in neuer, für die Glocke in schonenderem, aber frischem Klang. Hoffentlich kann die Glocke mit dem neuen Klöppel die Dorfbewohner noch viele Jahre zur Messfeier bitten.

6.4 Der Glaube an das runde Leder, Cristian Anghel



nicht nur aufgrund der fußballerischen Fähigkeiten getroffen, wie er gegenüber der „NEUE am Sonntag“ zugibt. Sympathie hin oder her, kein Zweifel besteht daran, dass sich sowohl Messi als auch Ronaldo auf dem Platz wohl fühlen und dort ihren Spaß haben. Und obwohl seine Fähigkeiten längst nicht an jene der beiden Superstars heranreichen, ist auch der 38-jährige gebürtige Rumäne gerne auf dem grünen Rasen.



⁶ Messgewand und Fußballschuhe? Für Pfarrer Cristian Anghel absolut kein Widerspruch. Fußball ist die große Leidenschaft von Cristian Anghel, Pfarrer von Andelsbuch und Schwarzenberg. Er spielt im „Priesterteam Austria“.

Wer ist der beste Fußballer der Welt?

Cristian Anghel fällt es jedoch nicht schwer, eine Antwort zu geben: „Messi, obwohl ich Real Madrid lieber mag als den FC Barcelona.“ Seine Wahl hat der Geistliche

In Österreich hat er es vor drei Jahren sogar zum Nationalspieler geschafft. Nicht im Kader von Marcel Koller, sondern im „Priesterteam Austria“. Bei zwei Europameisterschaften ist er bisher dabei: 2014 in Weißrussland und im Februar 2016 in der Slowakei. Bei der letztjährigen Heim-EM in St. Pölten musste er leider wegen eines Kahnbeinbruchs absagen.

Gruppenbild bei der Priester-Hallenfußball-EM in der Slowakei. Cristian zweiter von rechts.

Stellt sich noch die Frage, wie ist es überhaupt dazu gekommen, dass der Rumäne fußballerisch die rot-weiß-roten Farben vertritt? Seit längerem spielen in Vorarlberg mindestens einmal pro Jahr Geistliche gegen Politiker Fußball für einen guten Zweck. Der Kapitän der Nationalmannschaft Pfarrer Johann Wurzer aus Ybbs, hat zufällig von dem Spiel gehört, erklärt Pfarrer Cristian. Also habe Wurzer schließlich Romeo Pal, ebenfalls gebürtiger Rumäne und Pfarrmoderator von Koblach und Mäder kontaktiert. Und Romeo hat dann mich und Ioan Sandor (Pfarrer von Kennelbach und Buch) gefragt, ob wir nicht im Priesterteam Austria mitspielen möchten. Und die beiden wollten. So waren bei der EM 2014 gleich drei Vorarlberger Geistliche vertreten. Im heurigen Februar war Anghel jedoch der einzige Ländle-Priester im Nationalteam.

Und auch er selbst würde mit der Nationalmannschaft gerne einmal ein Endspiel bestreiten. Allerdings stehen die Chancen dafür nicht sehr gut. Denn Polen, Portugal und Kroatien machen den Titel meist unter sich aus. Bosnien-Herzegowina hat Außenseiterchancen. In der Slowakei haben die Österreicher im Februar unter 15 Teilnehmern den zehnten Platz errungen. Vor allem das abschließende Platzierungsspiel war für Anghel mit einigen Emotionen verbunden. Schließlich ging es gegen Rumänien, und der Geistliche hätte mit der rot-weiß-roten Auswahl gerne gegen die aus seiner Heimat gewonnen. Allerdings endete das Spiel mit einer 2:3 Niederlage und dem neunten Rang für Rumänien. Dass er für Österreich und nicht sein Geburtsland spielt, ist für den 38-jährigen kein Problem. Schließlich gelten für

die Nationalteams nicht die strengen Regeln der FIFA. Vielmehr werden die Mannschaften nach dem Dienstort der Priester zusammengestellt. Und Anghel ist nun einmal seit 2003 in Vorarlberg zu Hause.

Über eine Kooperation zwischen der Diözese Feldkirch und jener in seiner rumänischen



Heimat ist er damals ins Ländle gekommen. Ein Jahr lang war er nach seiner Priesterweihe Kaplan in Dornbirn – Oberdorf tätig. Doch die Anfangszeit war für den gebürtigen Rumänen nicht einfach. Ein Grund war sicherlich die Sprache. Denn seine Deutschkenntnisse haben ihm damals nur wenig geholfen. Die Menschen haben mit mir Dialekt gesprochen. Das war nicht immer leicht zu verstehen, berichtet er. Allerdings war dies nicht die größte Hürde.

Pfarrer Cristian Anghel bei einer Messe in Schwarzenberg

Viel mehr machte dem Geistlichen zu schaffen, dass nicht so viele Gläubige wie erwartet jeden Sonntag in der Messe waren. In Rumänien sind vor allem viele Kinder und Jugendliche in der Kirche. Hier war das nicht so. Aus diesem Grund habe er auch darüber nachgedacht, nach einigen Monaten wieder nach Hause zurückzukehren. Schließlich entschied er sich jedoch zum Bleiben. Denn er hatte schon neue Freunde und Bekannte gefunden. Zudem reizte ihn die Aufgabe, junge Menschen für die Kirche zu begeistern.

So ist er mittlerweile seit knapp 13 Jahren im Ländle. Als Kaplan ist er weit herumgekommen, war in Dornbirn, Bludenz und schließlich im Klostertal. Danach wechselte Anghel als Pfarrmoderator nach Nofels, war Pfarrprovisor in Bregenz-Mariahilf und danach Spiritual sowie Religionslehrer im Bregenzer Marianum. Seit 2012 ist er Pfarrer in Schwarzenberg und Andelsbuch.

Seine Entscheidung, in Vorarlberg zu bleiben, hat er nicht bereut. Fußball ist für ihn mittlerweile ein Mittel, um auch Menschen zu erreichen, die normalerweise wenig bis gar nichts mit der Kirche zu tun haben. Mindestens zweimal versucht der Pfarrer jede Woche auf dem Platz zu stehen, wenn es sich zeitlich ausgeht. Zum einen als Spieler bei den Altherren in Schwarzenberg und Andelsbuch und zum anderen als Trainer von Nachwuchsmannschaften in den beiden Gemeinden. Allerdings teilt er sich diese Aufgabe mit einem Kollegen. Denn die Spiele und Turniere sind ja meistens am Wochenende. Und da kann ich die Mannschaft nicht betreuen, weil ich Dienst habe.

Fußball ist jedoch nicht immer nur in der Freizeit ein Thema. Auch in so mancher Predigt hat er schon eine sportliche Metapher verwendet. Erst kürzlich schien ihm eine fußballerische Anspielung passend. Während meiner Zeit in Nofels habe ich dort für die Hobby-Mannschaft mit jungen Menschen gespielt. Direkt nach einem Spiel habe ich einmal mit einem Kollegen noch lange über den Glauben philosophiert. Wir hatten immer noch unsere Dressen an und waren mitten auf dem Platz, erzählt der Pfarrer und lächelt.

Derartige Erlebnisse erfreuen den 38-jährigen und sie zeigen ihm, dass die Entscheidung, das Ländle vor knapp 13 Jahren nicht sofort wieder zu verlassen, die richtige gewesen ist.

6.1 Pfarrwallfahrt nach Schoppernau

Nach drei jähriger Pause wird wieder eine Pfarrwallfahrt organisiert.

„ Es gibt Augenblicke, in denen wir aufgerufen sind, in ganz besonderer Weise den Blick auf die Barmherzigkeit zu richten und dabei selbst zum wirkungsvollen Zeichen des Handelns des Gottvaters zu werden“. (so Papst Franziskus)



Nach diesem Motto pilgern am Sonntagnachmittag, den 11. September, 57 Pilger aus unserer Pfarre nach Schoppernau in die Pfarrkirche zum Hl. Philipp und Jakob. Diese wird im ausgerufenen Heiligen Jahr 2016 als eine von vier Kirchen in Vorarlberg mit einer Heiligen Pforte auserwählt.



Die PilgerInnen beten im Omnibus auf der Hinfahrt und bitten in der anschließenden Andacht für einen Impuls zu den Werken der Barmherzigkeit im gemeinsamen Gebet, Innehalten und gemeinsamen Unterwegssein. Anschließend gibt Pater Johannes, Pfarrer von Schoppernau, Einblicke und Erklärungen über die neu renovierte Kirche.



Unser Pfarrer Cristian und Pater Johannes spenden an der „Heiligen Pforte“ jedem persönlich den Segen in Form eines Kreuzzeichens auf die Stirne.



Nach einem gemütlichen Plausch bei Kaffee und Kuchen im Gasthaus Adler treten die 15 Männer und 42 Frauen wieder die Heimreise an. Ein großer Dank gebührt dem Team, das die Andacht und Pilgerreise vorbereitete. Diese wiederum hoffen, dass das Jahr der Barmherzigkeit eine Zeit der Gnade für die Kirche sei und das Zeugnis der Gläubigen stärker und wirkungsvoller macht.

6.2 Neue Stiege beim Kircheneingang

Da die Stufen der alten Stiege immer ärger aus den Fugen geraten sind, hauptsächlich durch Wassereintritt und den Frost im Winter, wird eine neue Stiege mit beschnittenen Steinquadern aus spanischem Granit verlegt. Dies ist der einzig Stein, der Säure- und Salzbeständig ist.



Die Vorarbeiten wie: Fundament ausbaggern, schalen und betonieren übernehmen Männer des Pfarrkirchenrates in Zusammenarbeit mit der Firma Franz Peter, der auch Vorsitzender ist und Helfer. Die Firma Lenz von Alberschwende verlegt mit 2 Mann die bis zu 700 kg schweren Tritte. Da die Steine sehe schwer sind, hat Franz Peter Erbarmen mit ihnen und hievt die Quader mit seinem Lastwagenkran an die vorbereitete Stelle.



Das Gelände um die Stiege muss noch teilweise abgetragen und neu aufgeschüttet werden, um wieder einen gut begehbaren Weg durch den Friedhof zu gewährleisten.



Die Arbeiter auf der „Baustelle“ sind: Oskar Paluselli, Franz Peter, Hof 451, mit Muli, Kranwagen und den Söhnen Philip und Ulrich, Franz Metzler, Stadler 175, Josef Behmann, Brand 852, Franz Zengerle, Au 85, Hubert Meusburger, Loch 279 mit den Söhnen Tobias und Thomas, Reinhard Schneider mit Sohn Tobias, Brittenberg 203. Der Kleinbagger wird von Georg Peter bereitgestellt.

Der Arbeitsaufwand der freiwilligen Helfer beträgt insgesamt ca. 80 Stunden. Die Materialkosten betragen 2.400,00 Euro. Dieser günstige Preis kommt nur dadurch zu Stande, weil die Steinmetzfamilie Bertram und Brunhilde Lenz aus Alberschwende eine großzügige Spende macht und die Helfer kostenlos arbeiten.

Oskar Paluselli, Loch 283, bei den Ausbesserungsarbeiten an der Kirchenmauer.

7 Schule-Kindergarten

7.1 Musical der Schwarzenberger Volksschulspatzen



⁷ Kunterbunt geht es im Angelika-Kauffmann-Saal beim Musical der Schwarzenberger Volksschulspatzen zu. „Kunterbunt“ heißt das Stück, bei dem getanzt, gesungen und geklatscht wird. Der Titel ist treffend: In farnefrohen Kostümen und mit ebensolchem Bühnenbild präsentieren sich die Kinder vor einem begeisterten Publikum. Direktor Hans Moosbrugger und Jasmin Österle haben das Kindermusical mit dem Schulchor eingeübt. Im Begleitorchester wirken Evelyn Fink-Mennel (Violine) Hof Nr.6, Angelika (Cello) und Sophie Wolf () Hofegg Nr.611, Grete (Viloline) und Lilli Schultz (Klavier) Hof Nr.457, sowie Caterina Vögel (Harfe) Hof Nr.855 mit. Für das Bühnenbild zeichnet der Lehrer Norbert Mayer verantwortlich, der auch einige Textpassagen des Kindermusicals neu gestaltet. Märchenhaft präsentiert sich die Bühne. Ein herrlicher Regenbogen strahlt über dem Land Kunterbunt. Eines Tages kommen die blauen, roten und gelben Bürger auf die Idee, dass ihre Farben wichtiger seien, als die der anderen.



Blau bedeutet für sie: Wir sind die wichtigste Farbe. Ohne erfüllendes blau gäbe es kein lila und kein grün. Rot merkt an: Rot ist gefährlich, Liebe, Hass und Leidenschaft gilt für das rot. Gelb ist warm und hell, es ist die schönste Farbe, leuchtet wie das Geld, sie spiegelt die Schönheit.

Ganz klar ist nun, der König muss sie mehr beachten. Daher ruft er jeden Tag eine andere Farbe als „Farbe des Tages“ aus.

Doch wie kann ein Regenbogen weiter bunt strahlen, wenn die Farben nichts mehr gemeinsam unternehmen? Als er langsam verblasst, bricht Panik aus. Doch wie in einem märchenhaften Musical üblich, gibt es die gute Lösung für alle. Die Kinder, die Kostüme, das Bühnenbild: Alles war kunterbunt fantastisch und die vielen Gäste restlos begeistert.

⁷ Textpassagen von Moosbrugger Erwin

„Unser Musical ist ein Plädoyer für eine tolerante Gesellschaft, in der ein Miteinander das Leben bunt und interessant macht“, so Direktor Hans Moosbrugger. Erst nach einer Zugabe werden die Volksschulspatzen vom hungerrienen Publikum entlassen.



8 Kultur

8.1 Das bin ich, Kinderporträts von Angelika Kauffmann

Die Ausstellungstrilogie 2016 bis 2018 widmet sich dem umfassenden Porträtwerk Angelika Kauffmanns. Eröffnet wird der Reigen mit Kinderporträts, gefolgt von Frauen- und Männerbildnissen.



Angelika Kauffmann: Anton von Salis-Soglio
1760, Öl auf Leinwand, 88 x 67 cm
Privatsammlung



Angelika Kauffmann: Drei Kinder mit zwei Vögeln und Blüten 1779,
Öl auf Leinwand, 62,5 cm x 75 cm Privatsammlung © Robert
Fessler, Lauterach

Schon früh malte die junge Künstlerin Kinder, nicht zuletzt ihr eigenes „Selbstbildnis als Sängerin mit Notenblatt“, das sie als Zwölfjährige zeigt. In der Ausstellung werden zwei frühe Kinderporträts von Hercules und Anton von Salis-Soglio zu sehen sein. Auch in ihren Lehrjahren in Italien beschäftigte sich Angelika Kauffmann mit der Darstellung von Kindern. So kopierte sie um 1764 in Rom Tizians Porträt von „Clarissa Strozzi im Alter von zwei Jahren“. Blüte des Porträts. Der englische Porträtmarkt boomte, als die junge Künstlerin 1766 nach London kam. Sie wurde zu einer gefragten Porträtistin. Neben besonders vielen Frauenbildnissen entstand auch eine große Zahl an Kinderporträts. Präsentiert werden ausgewählte Beispiele wie „Das Blumenmädchen“ oder die beiden Pendants „Drei Kinder mit zwei Vögeln und Blüten“ und „Vier Kinder mit einem Früchtekorb“, welche 1779 in der Royal Academy ausgestellt waren. Darstellungen von Jesuskind und Kinderfiguren aus Historiengemälden ergänzen die Schau. Ähnlich wie die königlichen Aufträge Kauffmanns Karriere in England förderten, hatte das Familienbildnis der Königlichen Familie von Neapel weitere wichtige Aufträge zur Folge.

Entstehungsprozess dieses Familienbildnisses mit sieben Kindern aus den Jahren 1782/83 kann in der Ausstellung nachvollzogen werden. Die Künstlerin malte in Neapel Kopfstudien der einzelnen Personen. Daraufhin schuf sie den in der Ausstellung präsentierten Modello. Im nächsten Schritt entstand ein Kompositionsentwurf für das endgültige Ölgemälde, das sich noch heute im Museo di Capodimonte in Neapel befindet.

Anlässlich des zehnjährigen Bestehens des Fördervereins »Freunde Angelika Kauffmann Museum Schwarzenberg« und der zehnten Angelika Kauffmann gewidmeten Sommerausstellung lud das Museum zehnjährige Kinder zur Beteiligung ein. Die SchülerInnen der vierten Klasse der Volksschule Schwarzenberg beschäftigten sich schon im



Vorfeld der Ausstellung mit den porträtierten Kindern. Jedes Kind übernahm eine symbolische Patenschaft für ein porträtiertes Kind und suchte ihm aus der historischen Spielzeugsammlung von Iris Alge (vorarlberg museum) ein Spielzeug aus. Diese von Zehnjährigen zusammengestellte Spielzeugauswahl wird ebenfalls Teil der Ausstellung sein.

Angelika Kauffmann: Das Blumenmädchen vor 1785, Öl auf Leinwand, 61,7 x 51,2 cm Privatsammlung © SIK-ISEA, Zürich

8.1.1 Die Eröffnung der Ausstellung

Der Wetterbericht verheißt nichts Gutes, also muss ein geeigneter wetterfester Raum gefunden werden. Die Räumlichkeiten des Feuerwehrhauses müssen dafür herhalten, wenn diese auch keine Eröffnungsstimmung aufkommen lassen.



Fast schon zur Tradition gehört, dass die Volksschulspatzen unter der Leitung von Hans Moosbrugger die Veranstaltung musikalisch begleiten. Die Kuratorin Petra Zudrell bekräftigt in ihrer Ansprache, dass Qualität vor Quantität Vorrang hat. Leider können nicht alle Wünsche erfüllt werden, da einfach das liebe Geld fehlt. Ein schon fixiertes Bild muss wegen der hohen Transportkosten beim Besitzer bleiben. Trotzdem ist es gelungen, eine sehenswerte Ausstellung zu organisieren.



Angelika Kauffmann: Modello zum Bildnis der Königlichen Familie von Neapel und beider Sizilien 1783 / Öl auf Leinwand / 71,6 x 99,5 cm Sammlungen des Fürsten von und zu Liechtenstein, Vaduz-Wien, Inv.-Nr. 2070

Lieber Giuseppe Felix!
 Liebes 4tes Kind!

Du liegst in einem Kinderwagen mit großen Rädern. Du bist fast nicht sichtbar, weil dein Körper von einem hellen Schleier bedeckt ist.

Es ist sehr schade, dass du das Spielzeug nicht sehen kannst. Es ist ein heller Plüschelöwe. Du reitest mit ihm kuscheln und sogar auf ihm dich! können. So groß ist mein Geschenk für dich!

Der Elefant trägt ein braunes Glockenhalband. Die Glöckchen klingeln, wenn ich das Stofftier ziehe.

Ich denke, dass du jetzt im Himmel bist. Dahin schicke ich dir liebe Grüße!

Dein Pate Maximilian Zwingel



Maximilian Zwingel von der vierten Volksschulklasse in Schwarzenberg übernimmt eine symbolische Patenschaft für den Giuseppe Felix und sucht ihm aus der historischen Spielzeugsammlung von Iris Alge (vorarlberg museum) ein Spielzeug aus, einen Elefant auf vier Rädern.

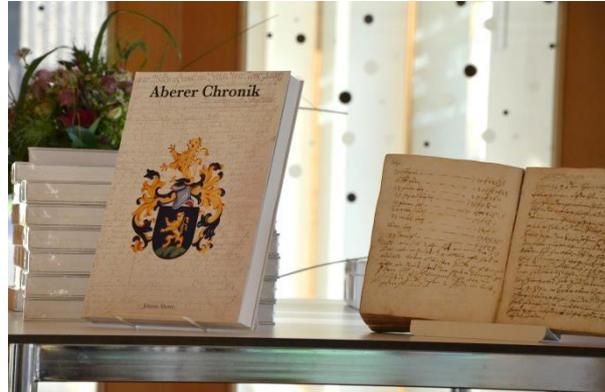
Dazu schreibt Maximilian den abgebildeten Brief.

8.1 Buchpräsentation „Aberer Buch“ in der Bücherei

Am Freitag den 1. Juli präsentiert Johann Aberer im Foyer der Bücherei sein 365 seitiges Buch über die Aberer Familien von Schwarzenberg, Schoppernau und Bizau.



Johann Aberer, Gattin Anni Aberer mit Enkel Marc.



Büchereiteam



Claudio, Dominika, Emma

Über 100 Personen nehmen sich Zeit, trotz starker Konkurrenz, diese Veranstaltung zu besuchen. Dank der großartigen Unterstützung des „Büchereiteams“ wird die Präsentation ein großer Erfolg. Die Musikalische Begleitung übernehmen Claudio Feurstein (Enkel von Johann Aberer) mit seinem Euphonium und Dominika Lässer mit Emma Feurstein auf dem Hackbrett und der Gitarre. Sie bringen bekannte Wälderlieder zum Besten.

Die Gemeinde Schwarzenberg, unter Bürgermeister Armin Berchtold, stellen die Räumlichkeiten zur Verfügung und zeigen sich sehr spendabel bei der Bewirtung der Gäste nach der Präsentation. Angela Feurstein, Seemoos Nr.805, verwöhnt die Besucher noch mit süßen Köstlichkeiten.



Johann Aberer als Chronist dieses Berichtes, Buchautor und bekennender „Aberer“ dankt allen, die in irgendeiner Weise mitgeholfen haben, dass die Präsentation eine Erfolgsgeschichte werden konnte.

Im Buch selber trägt Johann Aberer Familiendaten zusammen, die er in den letzten 16 Jahren gesammelt hat. Er übersetzt viele Urkunden, schreibt Mails an die verschiedenen Archive und trifft gleichgesinnte Ahnenforscher, um die Aberer wieder „lebendig“ werden zu lassen, wenigstens in schriftlicher Form.

Die ersten Ober, Aber, Oberer, Aberer und Auber sind im Bregenzerwald schon um 1380 urkundlich erwähnt. Von den Aberern in den oben genannten Gemeinden ist Valentin Aberer der Ahnherr. Er versteuert 1617 in „Kaltberg“ am Schwarzenberg 36 Steuerpfund. In weiterer Folge bestimmen die Familien Aberer, Metzler und Feurstein bis Mitte des 19. Jahrhunderts, was im hinteren Bregenzerwald zu geschehen hat.

Bei der Wahl 1741 will Nikolaus Melchior wieder Landammann werden, es kommt aber zu Unstimmigkeiten die erst „bereinigt“ werden müssen. Am 12. November 1741 wird Nikolaus Melchior in seinem Gasthaus, dem Ochsen, erschossen.

In weiterer Folge verdienen die Aberer ihren Unterhalt als Wirte, sie sind Geldverleiher und Händler. Unter ihnen gibt es auch einen Burghauptmann, einen Franziskanerpater der bis zu 1700 Patres unter sich hat, Bauern, Gipser, Lehrer und ganz normale Bürger und Bürgerinnen. Aber wie heißt es so schön „na am Spärrar kunnst a Bruchar“. So geht der meiste Reichtum, den die einen gesammelt haben, im Laufe der Zeit wieder den Bach hinunter.



Zurzeit leben noch 15 Aberer von diesen drei Stammbäumen. Die Zukunft wird sich weisen, ob dieses Aberer Geschlecht weiterhin bestehen bleibt.

9 Aberer sind zur Präsentation gekommen.

Nicht erschienen sind: Klaus-Bizau, Daniel, Kurt und Joshua-Winterthur, Ernest und Peter-Graz.

Hi.li. Daniel-Bizau, Bartle-Feldkirch, Thomas-Schwarzenberg, Markus-Fußbach, Jonas-Bizau, Johann-Schwarzenberg, Franz-Fußbach, Gebhard-Hittisau, Elias-Bizau.

Das Buch kann in der Bücherei Schwarzenberg ausgeliehen werden, oder auf der Home Page des Bregenzerwald Archives unter (Dokumente und Digitalisate) angesehen und gelesen werden.

https://issuu.com/bregenzerwald/docs/abererchronik_buchfassung/1

8.2 Faszination und Wahnsinn zweiter Teil

Zweiter Teil der Ausstellung über „Faszination & Wahnsinn“ Schwarzenberg in den Jahren 1914 bis 1918 am 17. November im Angelika-Kauffmann-Museum eröffnet.

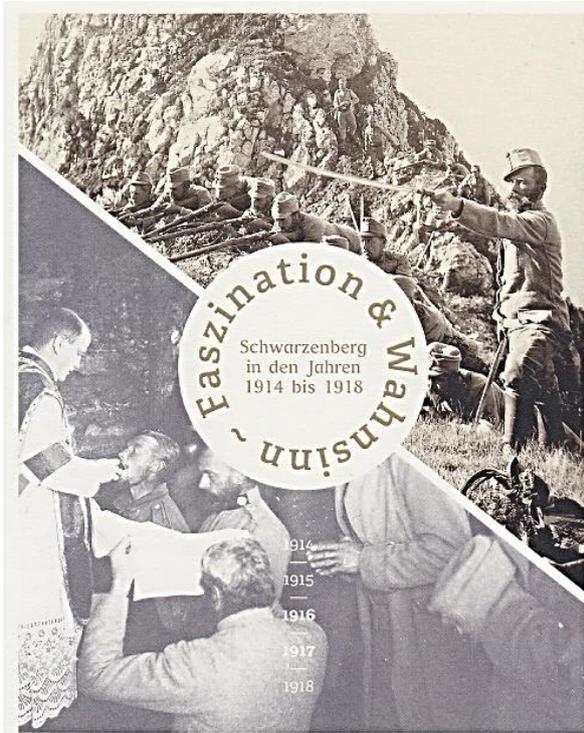


Foto Erwin Moosbrugger, alle anderen Fotos von Johann Aberer

Historikerin Simone Drechsel und Ortschronist Johann Aberer haben die Ausstellung entwickelt.

Viele geschichtsinteressierte Besucher kommen zur Eröffnung des zweiten Teils der Ausstellung „Faszination & Wahnsinn“ im Angelika-Kauffmann-Museum in Schwarzenberg. „Die Ausstellung in Schwarzenberg ist ein Musterbeispiel für historische Aufarbeitung“, so bedankte sich Vizebürgermeister Markus Flatz im Namen der Gemeinde Schwarzenberg herzlich bei den Verantwortlichen für ihre Initiative und Engagement. Das sind Kuratorin Simone Drechsel, Dorfchronist und Organisator Johann Aberer und Christian Feurstein mit Team als verantwortlicher der Grafischen Gestaltung.

1916 – der kurz und siegreich gedachte Krieg dauert nun schon über ein Jahr und von der anfänglichen Faszination ist nichts mehr zu spüren. Die Zahl der Toten, Vermissten, Verwundeten und Versehrten steigt stündlich an. Aber auch an der Heimatfront wird er immer spürbarer.



Das schier Unmögliche und für viele auch Unfassbare ist eingetreten: Kaiser Franz Josef I. verstirbt am 21. November 1916 im Alter von 86 Jahren im Kreise seiner Familie. 68 Jahre lang hat Kaiser Franz Josef die Geschicke der Monarchie geleitet. Neben politischen Niederlagen muss er auch zahlreiche familiäre Schicksalsschläge hinnehmen: den Tod seines ersten Kindes Erzherzogin Sophie Friederike, die im Alter von 2 Jahren stirbt; 1889 der Selbstmord von Kronprinz Rudolf; 1898 fällt seine Frau, Kaiserin Elisabeth einem Attentat zum Opfer und 1914 werden Kronprinz Erzherzog Franz Ferdinand und seine Frau ermordet und lösen damit indirekt den Ersten Weltkrieg aus. Mitten in diesem stirbt der Vater der Monarchie, die Klammer, die die Monarchie noch zusammengehalten hatte. Viele sehen im Tod des Monarchen auch den Tod und Untergang der Monarchie. Sein Nachfolger, Kaiser Karl I. tritt ein

schweres Erbe an. Der Krieg dauert nun schon viel länger als anfänglich gedacht und die Folgen des Krieges machen sich immer mehr bemerkbar. Die Monarchie ist fast nicht mehr in der Lage die Menschen mit Nahrung zu versorgen. Durch anhaltende Fröste und Regenfälle ist die Ernte 1916 fast vollständig verloren gegangen und so geht der Winter 1916/17 als „Hunger- oder Steckrübenwinter“ in die Geschichte ein. Denn oftmals sind es die Steckrüben, die vormals als Viehfutter verwendet werden, die die Menschen vor dem Verhungern retten. Viele Städtler ziehen aufs Land und versuchen bei den Bauern ein paar Lebensmittel zu bekommen.

Dies kommentiert der Landbote so: *„So mancher, der mit stolzem Gange/ Einst an dem Bauer schritt vorbei/ Besucht ihn heut, dass er gelange/ Durch ihn zu einem Hühnerei!“*

Es befinden sich auch immer weniger Männer in der Gemeinde. Als letztes Aufgebot werden 1915 auch die Standschützen eingezogen. Das Baon Bezau wird in Judikarien eingesetzt.



Die Bedeutung der Feldpost nimmt im Laufe der Zeit immer mehr zu. So gibt es zu Kriegsbeginn 118 Feldpostämter mit 800 Bediensteten, Ende des Krieges sind es 500 Feldpostämter mit 2.800 Bediensteten. Insgesamt werden 827 Millionen Postsendungen befördert. Briefe und Karten sind die einzige Verbindung zwischen der Front und der Heimat. Hier stellt der Briefbestand von Franz Josef Schweizer und seiner Frau Maria eine Besonderheit dar. Denn es sind sowohl Briefe von ihm als auch von ihr über den ganzen Kriegszeitraum erhalten geblieben. Sie geben einen guten Einblick in die alltäglichen Sorgen, Probleme in der Heimat aber auch vom Frontalltag.



Während dieser Zeit sind Pfarrer Salzmann und die Kirche so eine Art „Fels in der Brandung“ – sie geben der Bevölkerung in diesen unruhigen Zeiten einen Halt. Während Pfarrer Salzmann sich um die Bevölkerung in Schwarzenberg kümmert, befindet sich Kaplan Max Sander bei den Soldaten an der Front. Neben der Abhaltung der Messen, Austeilung der Kommunion ist er ein wichtiger Gesprächspartner für die Soldaten. Mit ihm können sie über Dinge sprechen, die sie mit ihren Kameraden nicht können. In der Gemeinde springt Pfarrer Salzmann dort ein, wo Not am Mann ist. Am 15. August 1917 feiert er in aller Stille sein silbernes Priesterjubiläum. Als er im Dezember 1918 stirbt, hinterlässt er der Nachwelt einen

wahren Schatz: die von ihm begonnene Pfarrchronik, die auch in beiden Ausstellungen verwendet wird.

Anschließend spricht Johann Aberer über die Gründe für eine solche Ausstellung. Warum soll daran erinnert werden? Was für einen Sinn macht es? Als Antwort zitierte er aus der Predigt von Pfarrer Cristian Anghel, welche dieser am Seelensonntag gehalten hat: „Unter den Millionen von Opfern beider Weltkriege sind auch unsere Verwandten und Bekannten. Bei der Beschäftigung mit der Geschichte treten plötzlich Personen mit Namen und eigenem Schicksal aus der anonymen Masse der Vergangenheit hervor. Schlussendlich fragen wir uns: Wer will sich überhaupt noch an diese Zeit erinnern? Sie werden doch von Jahr zu Jahr weniger, die Menschen, die den zweiten Weltkrieg durchgemacht, die Kameraden und Freunde oder direkte Angehörige darin verloren haben. Die Generation, die den ersten Weltkrieg mitgemacht hat, ist fast gänzlich ausgestorben.

Eine reine Spaßgesellschaft will sich daran nicht erinnern. Was vor uns war, wen interessiert das? Eine solche Gesellschaft leidet an „Demenz“, sie wird nicht nur ihren Gott los, sondern am Ende ihre Menschlichkeit. Die Erinnerung ist lästig und gefährlich, sie verlangt nämlich Nachdenken und Neuorientierung. Im Vergessen liegt eine große Gefahr. Geschichtsverlust führt unweigerlich zu Gesichtsverlust. Die vielen Kriegsoffer waren sinnlos, sie werden noch sinnloser, wenn wir sie einfach übergehen und uns als heute Lebende nicht für Frieden und Gerechtigkeit einsetzen. Wohin das Vergessen führt, sehen wir täglich: Zerstörung von Menschenleben und Umwelt, von Hab und Gut, Gewalt, Terror und Intoleranz.“



Anni Aberer, Benno Pfanner und Klaus Willi



beim anschließenden Plausch

Als kleinen Vorgeschmack auf die Lesung am 13. März 2017 bringt Johann Aberer noch zwei Soldatenschicksale. Nach abschließenden Dankesworten eröffnete er die Ausstellung. Für die stimmige Umrahmung sorgten Musikanten des Musikvereins Schwarzenberg mit zur Ausstellung passenden Musikstücken. Adolf Fetz hat die passende Musikauswahl eigens für die Ausstellung zusammengestellt und moderiert den historischen Zusammenhang zu den Kompositionen. In seinen Dankesworten hebt Ortschronist Johann Aberer besonders die Gemeinde Schwarzenberg und die Vorarlberger Landesregierung als Geldgeber, Leihgeber, sowie Marina Stiehle (Organisation Angelika-Kauffmann-Museum) und ihre Vorgängerin Brigitte Metzler hervor.

Viele der erschienenen Gäste nutzen die Gelegenheit zur Besichtigung der Ausstellung, andere unterhalten sich angeregt bei Käse und Wein. Besonderes Interesse erregen auch die Fotos, die mittels Beamer an die Wand projiziert werden. Diese, von Werner Beer und Angelika Olsen zur Verfügung gestellt, zeigen den Krieg von einer anderen Seite. Spät abends geht die wiederum gelungene Veranstaltung zu Ende.

10 Personen

10.1 Reinelde Sieber: „Meine Berufung“



Familie Jakob Schweizer; hi.li. Norbert, Reinelde, Theresia, Hildegard, Josef, vorne Mutter Anna Maria, Xaver und Vater Jakob Schweizer. Foto Ende 1955.

Schon mit 14 Jahren geht Reinelde ein halbes Jahr bei Maria Schneider, Buchen Nr.47, in einen Kurs zum Sticken für „Bündel sticken“. Schon ihre Mutter Anna Maria ist eine begeisterte Näherin und Stickerin für die Bregenzerwälder Frauentracht, die Juppe. Auch Rosenkränze aller Art, kunstvolle und einfache, stellt sie zusammen mit ihren Töchtern her. Nicht umsonst wird Anna Maria Schweizer geb. Egender „s`Nüstorwible“ genannt.



Reinelde Sieber geb. Schweizer, geb. 5. September 1936 im Weiler Loch Nr.278 als drittes Kind des Jakob und der Anna Schweizer geb. Egender.

Ab 1943 besucht Reinelde 8 Jahre die Volksschule in Schwarzenberg. Die Lehrpersonen Gebhard Hollenstein, Adolf Metzler, Schwester Aloisia Steinlechner und Berta Ruepp betreuen nicht nur Schwarzenberger SchülerInnen sondern auch deutsche Flüchtlingskinder.

10 Jahre lang zieht die Familie Jakob Schweizer im Sommer auf den oberen Gaiskopf Nr. 398, wo sie die Hirtenschaft übernehmen. Besitzer ist Julius Rhomberg aus Dornbirn.

Hausarbeit, Heuen und Kochen gehören zu den täglichen Arbeiten auf der Alpe. Mit dem Sammeln von verschiedenen Kräutern und Heidelbeeren geht Reinelde einer kleinen Nebenbeschäftigung nach. Diese verkauft sie den „besseren“ Frauen am Bödele und verdient sich so etwas Taschengeld, was ihr

eine Riesenfreude bereitet, denn mit diesem Geld kann sie neue Schuhe kaufen, die sonst im Familienbudget nicht drinnen wären. Einmal bleiben Reinelde von den 100,00 Schilling nur 10,00 Schilling, da im Herbst 1948 die Geldentwertung ihr das Budget zusammenschrumpfen lässt. Ihr Vater Jakob muss in jungen Jahren als Schwabenkind ins Allgäu.

Nach dem zweiten Weltkrieg verdient Vater Jakob den Unterhalt für die Familie mit der Haltung von bis zu 100 Hühnern. Die Eier transportiert er mit dem Fahrrad bis nach Bregenz. Wieviel Eier bei dieser Verkaufsfahrt auf der holprigen Straße kaputt gehen, ist nicht überliefert.

Mit 15 Jahren näht Reinelde Bündel und Ärmel sowie Fürtücher (Bleatz) für die Firma Kaufmann in Bezau. Um einen Stundenlohn von 2 bis 3 Schilling und einer Arbeitszeit von 40 bis 50 Stunden pro Bündel verdient sie sich die ersten Geldscheine auf ihrem Weg zu einer bekennenden Juppenträgerin und Trachtennäherin.

Sie verrichtet auch Pflegearbeiten bei Nachbarn im Loch und später auch zum Schwarzen bei den Schwiegereltern Maria und Dokus Sieber. In einem Nähkurs in Bregenz erlernt sie auch das Herstellen von Kleidungsstücken. Einmal in der Woche fährt Reinelde mit dem Wälderbähnle einen Winter lang zu diesem Kurs nach Bregenz.

Da sich ihre Mama immer mit feinen Goldschmiedearbeiten beschäftigt, ihr wird sogar eine Arbeitsstelle beim Goldschmied Kohler in Bezau angeboten, ist es ganz selbstverständlich, dass Reinelde als handwerklich geschicktes Mädchen auch das „Schappale“ Machen erlernen will.

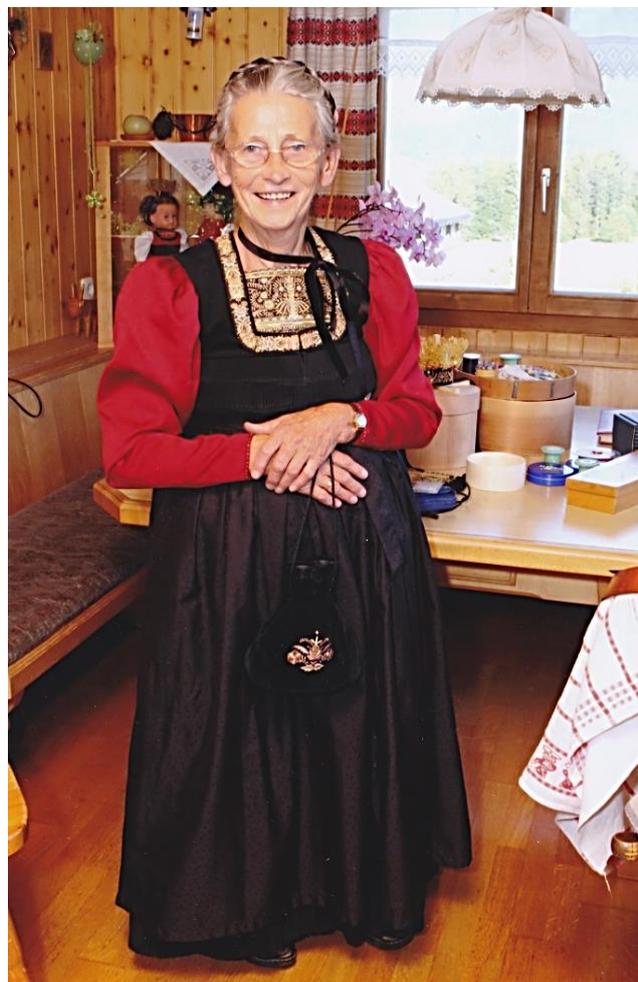


1986 besuchen Reinelde und ihre Tochter Bernarda einen „Schappale“ Kurs bei Maria Berchtold, Pfarrersköchin bei ihrem Bruder Konrad in Langenegg. Nach vier bis fünf Besuchen bei Maria lernen sie, wie die vielen Teile in feinsten Handarbeit zu einem Ganzen zusammengesetzt werden.



1960, im Alter von 24 Jahren heiratet Reinelde Julius Sieber und zieht nach Schwarzen Nr. 97. Ihre Mama stammt ja auch vom Schwarzen, nämlich vom Haus Nr.99 der Familie Egender.

Die ersten 5 Jahre lebt das Paar im gemeinsamen Haushalt mit den Eltern von Julius. Heute ist das unvorstellbar, mit 3 Kindern in einer gemeinsamen Wohnung den ganzen Tagesablauf zu schaffen. Der inzwischen fünfköpfigen Familie steht nur ein eigenes Schlafzimmer zur Verfügung, alles andere wird gemeinsam genutzt. Später wird dann im oberen Stock eine Wohnung ausgebaut. 6 Kindern, 5 Buben und einem Mädchen ist sie immer eine dienende und gute Mama. Nach dem Tod von ihrem Mann Julius, mit dem sie nur zweimal eine Reise unternommen hat, nämlich nach Rom und Assisi, betätigt sie sich als Strickerin von Socken für alle 17 Enkel. Sämtliche Hand- und Häkelarbeiten gehören immer noch zu ihrer Lieblingsbeschäftigung.



Schappale, Juppenbündel, Fürtücher und Rosenkränze in allen Variationen restauriert und erneuert Reinelde immer wieder. Auch neue, von ihr angefertigte Schmuckstücke, bekommen im Lauf der vielen Jahre neue Besitzerinnen.

Reinelde ist eine begeisterte Trachtenträgerin. Immer wieder animiert sie Mädchen und Frauen, besonders aber die eigenen Verwandten, die Wälderjuppe zu tragen. Wenn ein Trachtenstück bei einer Frau nicht ganz an der richtigen Stelle sitzt, dann wird dieser schon zugetragen, dass geändert werden muss.

Vor 20 Jahren kommt die Wäldertracht aus der Mode, heute tragen aber wieder viele junge und ältere Mädchen die Tracht zu besonderen Anlässen, wenn auch nicht alles, was getragen wird, Reinelde gefällt. Ob Schappale, Spitzkappe, Hut oder „Brämenkappe“, alles hat bei ihr einen genauen Plan, wann und zu welchem Anlass die Kopfbedeckung getragen werden soll, wobei die Jungen nicht immer derselben Meinung sind.



Reinelde als Künstlerin



ein Schappale kommt zur Reparatur



Rosenkränze von Reinelde



Fürtuch oder Bleaz



Schnalle



Bleaz



10.2 Nachruf - Lydia Meusburger, Loch Nr.279



⁸ „Nachdem unsere verstorbene Lydia Meusburger zu den Säulen des Mitte der 1980er Jahre wiedereröffneten Gemeindemuseums zählte, möchte ich als damaliger Museumszuständiger, einige Worte Lydia Meusburger widmen.

Mit ihrem Tod verliert unsere Gemeinde eine Persönlichkeit, deren Wesen und Identität mit unserer Heimat in einer seltenen Art geprägt und verbunden war. Lydia, war eine der drei früheren Museumsmütter, bei denen das Museum sich nie als eine verstaubte, oder gar

muffige Vergangenheitsschau darstellte.

Es war eine besondere Fügung, dass sie mit Theresia Kohler und Marianne Wolf ein Team bildete, das sich Gegenseitig positiv ergänzte. Lydia hatte sich schon Jahre bevor sie im Museum Aufsicht und Führungen übernahm, zusammen mit dem damaligen sachkundigen Museumskustos Alfons Bereuter engagiert und eine Dauerausstellung ausgewählt, die eine Wohn- und Lebenskultur der letzten Jahrhunderte schlicht, aber eindrucksvoll präsentierte. Es war Lydias besonderes Anliegen, auch in den Details echt zu bleiben. So gehörte in die Betten der Laubsack, und zur Wäldertracht die „Stucho“ und Schürze mit Spitzen.

vorne li. Lydia Meusburger, Alfons Bereuter, Theresia Ramisch.

Hi li. Herlinde Feurstein, Theresia Kohler, Angela Greber



Bei der Kücheneinrichtung durften selbst die Holzspäne zum Anfeuern und auch die Mausefalle nicht fehlen. Im Stubenkasten war für die Besucher das Schnäpsle immer bereit und auf dem Stubentisch die „Änislöble“ und die selbst getrockneten „Birnenschnitz“ ein bodenständiger Willkommensgruß. Für besondere Anlässe im Museum bereitete Lydia sogar zu Hause noch die legendäre „Ofenkatze“ zu. Lydia wusste zu jedem Museumsgegenstand seine Herkunft und eine Geschichte. Nicht selten wurde bei Gruppenanmeldungen eine Museumsführung durch Lydia erwünscht.

Der Hl. Thomas Morus, schrieb: „Herr gibt mir Sinn für Humor! Gib mir die Gnade einen Scherz zu verstehen, damit ich ein wenig Glück kenne im Leben, und anderen davon mitteile“ In diesem Sinne war Lydia mit ihrem natürlichen und erfrischenden Humor, ihrer prägnanten Stimme, einladend und unterhaltsam. Wenn sie noch frühere Geschichten und Legenden oder gar gespickte Witze vortrug, fühlten sich die Besucher voller Spannung gefangen und es war,

⁸ Ansprache in leicht gekürzter Form, Franz Jakob Greber, Bürgermeister von 1986 bis 2004

als ob das Überlieferte zu einem Stück Gegenwart wurde. Lydia hatte auch eine besondere Gabe, sie vermochte eine Brücke in die Zeit der Ahnen zu eröffnen, ohne diese mit Wertungen zu versehen. Egal ob es ein Schulkind oder ein Staatsmann war, ihre Sprache verstand „Jede und Jeder“. Lydias Informationen für Museumsbesucher bauten nicht auf eine



wissenschaftliche Ausbildung auf, ihr Bezug und Grundlagen waren Alltagserfahrungen als aufgeschlossene Bäuerin, sowie das überlieferte Brauchtum und Sitte. Bei den Führungen durch die Museumsräume wurde es besonders spannend, ja fast andächtig, wenn sie zB. im Gaden die Besucher in den Bereich der Mystik entführte und sie auf die Totentüre verwies oder vom Armenseelenloch erzählte und auf die Bedeutung des Teufelsglases verwies. In der Angelika Kauffmann Galerie wurde Lydias Stimme erhaben und der Besucher bekam fast den Eindruck, wenn Lydia das Leben und Schaffen und die Werke von Angelika Kauffmann erläuterte, als ob sie von einem besonders geschätzten Familienmitglied

berichtete. Wie schnell verflossen manche Abendstunden bei Kerzen- und Schusterlicht in der Wälderstube, wenn Lydia „Nahtstubatgschichten“ erzählte, oder wenn sie im Schopf sich in ein „Reos“ von „Früher und Heute“ vertiefte. Ein markantes Bild in uns bleibt von Lydia, als stolze, noble Jüpplerin. Unvergesslich bleiben mit Lydia Auftritte, Umzüge und Interviews und ihre Förderung des Trachtenwesens.

Für das Gemeindemuseum, das dann als Angelika Kauffmann Museum umbenannt wurde, war das erwähnte Team mit Lydia, fast zwanzig Jahre eine eigene Epoche mit einer natürlichen Willkommenskultur.



Lydia, am heutigen Tag des Abschieds möchte ich Dir, Lydia als heutiger Sprecher der Heimatgemeinde mit der Du so stark verwurzelt war, aufrichtig danken: für all Deine wertvollen langjährigen Dienste im Museum, für dein bewusstes Lebensbeispiel, sowie für die so reichlich gepflegte und geförderte Gemeinschaft in deiner geliebten Heimat.

Es heißt nicht umsonst, Heimat ist nicht nur ein Punkt auf der Landkarte, Heimat ist dort wo wir uns verstehen und verstanden werden. Lydia, du hast wirklich nicht von der Heimat gelebt, du hast ihr viel gegeben, du hast deine Heimat mit deinem Leben und deiner unvergleichbaren Wesensart und Persönlichkeit geprägt und bereichert.

Lydia, Vergelts Gott, und ruhe in Gottes ewigen Frieden“.

Von li. Theresia Kohler, Lydia Meusburger, Marianne Kohler

10.3 Nachruf - Bertram Dragaschnig

⁹ „Bertram Dragaschnig wird am 25. Juli 1970 als das dritte von vier Kindern in die Familie



von Hans und Ingrid Dragaschnig in Dornbirn-Hatlerdorf geboren. Der Vater, Hans Dragaschnig, geboren in Köstenberg in Kärnten, ist gelernter Zimmerer und arbeitet als Bau-Polier, die Mutter Ingrid Dragaschnig geb. Beer aus Mellau, arbeitet in der Gastronomie, später als Hausfrau und Mutter. Nach der Absolvierung der Volksschule Dornbirn Wallenmahd, der Hauptschule in der Dornbirner Lustenauerstraße und dem Polytechnischen Lehrgang beginnt Bertram eine Lehre als Zimmerer im Betrieb von Wolfgang Diem in Dornbirn und schließt diese mit dem Sieg beim Bundeswettbewerb der Zimmererlehrlinge 1988 erfolgreich ab. 1992 heiratet er die gelernte Schneiderin Laura Oberhauser aus Schoppernau und das Paar bezieht den oberen Stock des Elternhauses in Dornbirn.



Das neu erbaute Heim am Brittenberg.



Firmengründung 1997 Herbert Greber, Bertram und Laura Dragaschnig

Ein Jahr später kommt das erste Kind, Christine, zur Welt. Zuvor kauft das Ehepaar ein Baugrundstück von Franz Oberhauser in Brittenberg, auf dem in Eigenregie, aber auch mit großer Unterstützung des Vaters und von Freunden ein Eigenheim entsteht, in das Laura und Bertram 1994 einziehen, ehe die zweite Tochter Anna, 1995 geboren wird. 1997 macht er sich nach abgelegter Zimmermeisterprüfung mit der Dragaschnig Planungs- und Projektleitungs-GmbH, der heutigen Baukultur-GmbH im oberen Stock des Wohnhauses selbständig. Im selben Jahr kommt das dritte Kind, Manuel, zur Welt. Es folgt im Jahr 2000 die Ablegung der Baumeisterprüfung, die ihn befähigt, 2002 sein zweites Unternehmen, die Firma Wälderbau als ausführende Baufirma zu gründen. 2003 kommt das vierte und jüngste Kind, Veronika zur Welt. Mit Entschlossenheit und Tatkraft entwickelt Bertram seine Unternehmen weiter. So wird 2004 ein eigenes Unternehmen für Erdwärmebohrungen, 2005 ein neues Bürogebäude in Schwarzenberg-Beien gebaut, das für den gewachsenen Mitarbeiterstamm Platz bietet. 2007 kommt schließlich die Übernahme der Firma Kohler-Bau in Andelsbuch, wodurch sich der

⁹ Fotos von Familie Dragaschnig und Johann Aberer

Mitarbeiterstand der Firma Wälderbau praktisch verdoppelt und dadurch das Unternehmen zu einem wichtigen Arbeitgeber in der Region wird.



Ab 2005 bringt er sich acht Jahre lang als Gemeindevertreter von Schwarzenberg in das Gemeinwesen ein, drei Jahre davon auch als Gemeindevorstand. Dabei arbeitet er in verschiedensten Ausschüssen, wie dem Flächenwidmungs-, dem Wirtschafts-, dem Finanz- und dem Tourismusausschuss mit und ist an der Umsetzung von Projekten wie der Sanierung der Volksschule, der Umstrukturierung der ARA und dem Neubau des Feuerwehrhauses beteiligt. Für Schwarzenberg hat er auch abseits der Gemeindepolitik viele Ideen, einige davon kann er umsetzen. 2012 kommt der Bau des Dorfheizwerks, womit eine nachhaltige Energieversorgung für den Dorfkern geschaffen wird. Seine größte Vision für Schwarzenberg ist die Errichtung eines neuen

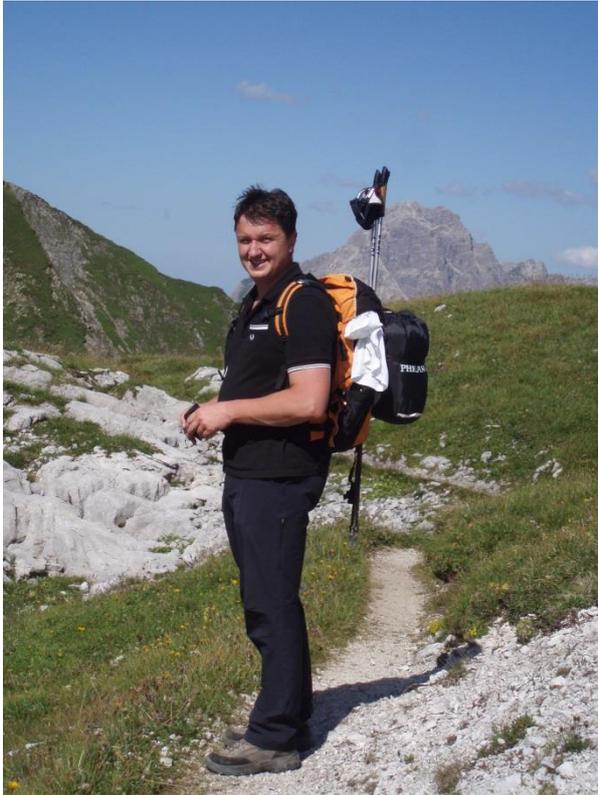
wirtschaftlichen Dorfzentrums. Die einmalige Chance, diese Idee auch umzusetzen, sieht er gekommen, als das alte Sennerei-Areal im Dorfzentrum verkauft wird.



Das neu erbaute „Sennhus“

Und so kann ab 2014 das neue Sennhus realisiert und 2015 schließlich eröffnet werden. Heute wird das Sennhus nicht nur von der Dorfbevölkerung genutzt und belebt, sondern ist auch Sitz von mehr als zehn Unternehmen mit 120 Beschäftigten, die in unterschiedlichsten Geschäftsfeldern vom Bauwesen über die Lebensmittel-, Energie-, und Gesundheitsversorgung bis hin zur Floristik tätig sind.

Er selbst bezieht seinen Arbeitsplatz im Sennhus nie, denn 2014 erkrankt Bertram an einem Hirntumor. Diese Diagnose zwingt ihn dazu, umgehend aus sämtlichen Positionen und Aufgaben auszusteigen und die Geschäftsleitung in andere Hände zu übergeben. Trotz der schweren Stunden, die mit seiner Krankheit verbunden sind, verliert er seinen Humor und seine Lebensfreude nie. So mancher Besucher, der mit der Einstellung kommt, ihn aufrichten zu müssen, geht selbst gestärkt nach Hause. Trotz seiner Krankheit unternimmt er noch mit seinem Sohn Manuel eine Österreich-Tour mit dem Fahrrad, betreibt Wintersport und arbeitet, so lange die Kräfte reichen, viel in seinem Garten und seinem Acker im Weiler Beien. Auch an neuen Ideen mangelt es nicht. Zwar kann er diese nicht mehr selber umsetzen, wohl aber delegieren. Als Beispiel sei die Eröffnung eines eigenen Blumengeschäfts im Sennhus erwähnt.



Eine besondere Gabe zeichnet ihn aus: Er kommt immer wieder mit allen ins Gespräch. Vor allem in seinen Firmen versteht er es, die Begabungen jedes einzelnen zu erkennen und auf seine persönliche Lebenssituation einzugehen. Vielen hat er die Chance gegeben, sich mit Fleiß und Ehrlichkeit in seinen Unternehmen einzubringen.

Nach zwei Jahren Krebs, die trotz allem sehr erfüllte Jahre für ihn sind, beginnen die Kräfte langsam nachzulassen. Eine einzige Woche ist er zuletzt an sein Krankenbett gebunden, wo er von seiner Familie und den Schwestern vom Krankenpflegeverein würdevoll gepflegt wird, bis er schließlich am 24. November 2016, auf den Tag genau zwei Jahre nach der Krebsdiagnose, friedlich im Kreise seiner Familie zu Hause entschläft.

Bertram als Turnerkollege:



Bertram ist auch ein begeistertes Mitglied des Turnvereins in der Sparte „Männerturnen“. Jahrelang machen Laura und Bertram Radausflüge mit den „Turnern“ mit. Auch auf diesen Reisen ist er ein sehr angenehmer und toller Kumpel. Viele schöne Stunden mit Bertram bleiben bei all seinen Turnerkollegen in angenehmer Erinnerung. Als Sparschwein für die Turner lässt es sich Bertram nicht nehmen, ein Schwein aus Beton zu entwickeln.



Bertram bei einem Ausflug nach Retz, Niederösterreich



Hubert Knauseder, Bertram Dragaschnig und Bertram Metzler

11 Sport

11.1 Zwei Goldene für Jasmin Bächtold,



Foto © Hartinger

Jasmin Bächtold gewinnt am 1. Februar den Österreichischen Meistertitel der Juniorinnen im Einzellauf 5 km Klassisch und in der Verfolgung 5 km Skating in Saalfelden und platziert sich dabei in den int. FIS-Wertungen, jeweils als viertbeste Österreicherin, auf den Rängen 11 und 12.

11.2 Jasmin Bächtold holt 2 Juniorentitel



Am 21. März zum Saisonabschluss der Langläufer erreicht Jasmin Bächtold in Seefeld noch den Österreichischen Juniorenmeistertitel im Sprint Skating und über 15 km Skating mit Massenstart. Jasmin Bächtold muss sie sich im Sprint-Finale ganz knapp der Oberösterreicherin Nathalie Schwarz, die sich damit den Staatsmeistertitel sichert, geschlagen geben.

Foto © ÖSV

Im Sommer trainiert Jasmin mit weiteren 6 Damen aus der österreichischen Mannschaft. Sie ist sehr froh, dass sie es als Juniorin in die B Mannschaft geschafft hat. Natürlich wird es in der allgemeinen Klasse um vieles schwieriger, Spitzenergebnisse zu erringen. Jasmin ist jedoch voll überzeugt, dass sich weitere Erfolge einstellen. Selten ist sie zu Hause in der Reute, aber wenn es sich ausgeht wird das Hotel Mama schon genützt. Dann kann sie sich auch in Ruhe an ihrer Medaillensammlung erfreuen.



11.3 Bianca Steurer in Südafrika gute Siebente

Zum ersten Mal in ihrer Karriere startet am 10. April die „Skinfit Racing Tri- Team Athletin“



Bianca Steurer direkt mit einem Ironman in die Saison und wird für ihr Risiko mit Platz 7 belohnt.

Mit einer Zeit von 9:35:25 fehlen der Schwarzenbergerin am Ende ca. 10 Minuten auf den 5. Rang, der lange Zeit erreichbar scheint. Auf den letzten Laufkilometern muss Steurer aber, wie viele andere Athletinnen der extremen Hitze Tribut zollen und alle Kraftreserven mobilisieren, um den 7. Rang ins Ziel zu bringen. © Steurer

„Trotz einer gewissen Enttäuschung kann ich mit meinem Saisoneinstieg sehr zufrieden sein. Das Schwimmen im Meer mit starkem Wellengang, die windigen Bedingungen auf der Radstrecke, sowie die Hitze auf der Laufstrecke machten das Rennen heute extrem hart. Mit meiner Schwimm- und Radleistung bin ich sehr zufrieden, einzig beim Laufen konnte ich meine Topform durch die Hitze nicht ausspielen. Auch wenn bei einem optimalen Rennen mit meiner aktuellen Form mehr möglich gewesen wäre, ist der 7. Rang ein sehr gutes Ergebnis gleich zu Beginn der Saison und gibt viel Motivation für die kommenden Rennen.“ Nach ein paar Tagen Erholungsurlaub in Südafrika geht es für die Kaderathletin des Vorarlberger Triathlon Verbands bereits wieder mit der Vorbereitung auf den Ironman 70.3 in St. Pölten am 22. Mai weiter.

11.4 Erster Ironman Podestplatz für Bianca Steurer



Bianca Steuerer stellt beim Ironman 70,3 in Barcelona am 22. Mai mit dem dritten Rang in der Profiklasse ihr Potential unter Beweis. Für die Distanz von 1,9 km Schwimmen, 90 km Radfahren und 21,1 km Laufen benötigte die „Skinfit“ Athletin 4:49:58 Stunden. Damit feierte Bianca den ersten Podestplatz auf der Mitteldistanz in ihrer so erfolgreichen Karriere.

„Ich bin total happy, bei diesem Rennen hat alles zusammengepasst. Ich kam nach dem Schwimmen als siebente aus dem Wasser. Die anspruchsvolle Radstrecke hat mir in die Karten gespielt. Auf den letzten 30 Kilometern durch die Berge konnte ich voll attackieren und habe mich nach vorne gearbeitet. Beim Laufen musste ich lediglich eine Athletin an mir vorbeiziehen lassen, ich habe gekämpft bis zum Ende“, beschreibt sie den Rennverlauf.

Bianca hat sich mit diesem Topresultat wichtige Punkte im Hinblick auf ihre angestrebte WM Qualifikation für den Ironman Hawaii am 8. Oktober gesichert.

Foto Bianca Steurer Homepage

11.5 Sensationeller zweiter Platz für Bianca Steurer

Bianca Steurer (ÖAMTC DJs Bikeshop Hard) kommt beim Ironman 70.3 Pescara/ Italien am 12. Juni auf den hervorragenden 2. Rang.
(1,9km Schwimmen, 90km Radfahren, 21km Laufen)



Bianca Steurer,

Siegerin Nicola Spirig (Schweiz) Mitte,

Carina Brechtters (Deutschland)



Über das Rennen schreibt Bianca unter anderem:

Auf der Radstrecke merkte ich gleich am Anfang, bei der Auffahrt auf die Autobahn, dass meine Beine nicht wirklich fit sind und sie „brannten“ dort schon. Ich dachte mir dabei nur: „Mann muss sich nicht immer gut fühlen um ein gutes Rennen zu machen!“ Mit diesem Gedanken strampelte ich die Kilometer runter. Bis in die zweite Wechselzone konnte ich mich bis auf den zweiten Platz vorarbeiten – was mich sehr positiv stimmte.

Der Halbmarathon war dann ein bisschen ein Überraschungspaket, da ich seit dem Ironman 70.3 Barcelona anstelle des Lauftrainings nur Aquajogging bis hin zum Rennen machen konnte. Trotzdem fühlte ich mich gut und ich konnte das angeschlagene Tempo sowie meine Platzierung von Anfang bis zum Schluß halten. Das führte somit zu meiner bisher besten Platzierung bei einem Ironman 70.3 Event und zwar einem 2ten Platz!

Etwas enttäuscht war ich im Ziel dann von dem Abstand von etwa 22 Minuten auf die Erstplatzierte. Aber es gibt eben solche Ausnahmeathleten, welche alle andern dann einfach nur noch in den Schatten stellen. Ich habe Respekt und werde aber weiter kämpfen und versuchen, den Abstand zu verkleinern!

Fotos, Home Page Bianca Steurer

11.6 Bianca Steurer landet in Hawaii auf Platz 28

¹⁰ Bianca bestreitet am 8. Oktober in Hawaii ihre erste Ironman Weltmeisterschaft. Ein unbeschreibliches Gefühl, das erste Mal dabei gewesen zu sein. Nach einer langen Saison, war dies das heurige Abschlussrennen.

Das Schwimmen verlief den Umständen entsprechend nach Plan. Nur nach etwa einem Kilometer bekam ich einen Fuß ins Gesicht und schwups war die Schwimmbrille und eine meiner Linsen weg. Ich stieg mit einer kleinen Gruppe aus dem Wasser und musste das Rennen eben mit etwas eingeschränkter Sicht in Angriff nehmen – zum Glück geht die WM-Strecke nur geradeaus nach Hawi und zurück.



Auf dem Rad merke ich gleich zu Beginn, dass ich das Tempo der Mädels, welche mit mir aus dem Wasser kamen nicht mitfahren konnte und musste sie ziehen lassen – die Beine waren nicht zu 100% so, wie ich mir sie gewünscht hatte. Trotzdem kämpfte ich um die Zeit und gegen den starken Gegenwind bis nach Hawi. Beim Wendepunkte attackierte ich nochmals und fuhr Vollgas – ich dachte mir, wenn ich das Tempo bis zurück halten kann, dann könnte das noch was werden mit der Aufholjagd. Die Beine wollten aber nicht wirklich und auf den letzten 20 Kilometer, mit wiederum starkem Gegenwind, verlor ich nochmals einiges an Zeit.

Beim Wechsel aufs Laufen fühlte ich mich dann aber ganz gut und ich fand gleich mein Tempo. Ich hatte einfach extremen Respekt vor dem Rennen und hab' mich einfach konsequent bei wirklich jeder Verpflegungsstation gekühlt und versorgt. Schlussendlich konnte ich somit nach dem berühmten „Energy Lab“ auf den letzten 10 Kilometer noch gesamt 5 Damen einholen und landete auf dem 28. Platz bei meiner ersten Ironman Weltmeisterschaft. Mein insgeheimen Ziel einer Top 20 Platzierung habe ich zwar nicht erreicht aber ich glaub an mich, trainiere weiter und komme wieder!

¹⁰ Rennbericht, Home Page Bianca Steurer

12 kurz notiert

12.1 Sternsinger sammeln 12.744,00 Euro



Auch dieses Jahr sind die Sternsinger wieder von Silvester bis Dreikönig im ganzen Dorf unterwegs gewesen. Durch die Unterstützung der gesamten Bevölkerung wurde ein Gesamtbetrag von 12.744,00 Euro erzielt. Mit diesem Geld werden Menschen in Afrika, Asien und Lateinamerika unterstützt.

Foto Sarina Berchtold

VIELEN DANK!

Ein großer Dank gilt auch allen Begleitpersonen, die die Sternsinger auf ihrem Weg begleitet haben! Marita Peter, Schwarzen Nr.103, Tanja Kröss, Schwarzen Nr.97 und Sarina Berchtold, Beien Nr.224 betreuen ab 2016 als motiviertes Team die Sternsinger.

Ein großer Dank gilt auch Lisi Peter, die die Sternsingeraktion die letzten 15 Jahre sehr engagiert und erfolgreich durchgeführt hat.

12.2 Wälder Fagott-Quartett "Yolo" räumt bei Wettbewerben ab



¹¹ Vier Jugendliche unterschiedlichen Alters aus vier Gemeinden, drei Mädchen und ein Junge. Auf den ersten Blick wirkt das Fagott-Ensemble „Yolo“ aus dem Bregenzerwald eher zusammengewürfelt. Auch das Zusammenfinden des Quartetts war eher zufällig: „Wir waren alle auf der Musikhauptschule in Lingenau. Da haben wir bei einem Vorspiel zum ersten Mal zusammengespielt“, erzählen Anja Niederwolfsgruber (16) und Johanna Bilgeri (14). Zusammen mit der zwölfjährigen Raphaela Robosch und dem **15-Jährigen Philipp Wolf**, Hofegg Nr.611, bilden die beiden nun schon seit zwei Jahren „Yolo“. Ein Name, der aus einer Laune heraus entstand: Wir waren auf einem Konzert in Egg. Viele haben dort das Wort „Yolo“ verwendet und wir haben uns gedacht:

Raphaela, Anja, Johanna und Philipp und sind bei nationalen und internationalen Wettbewerben erfolgreich.

¹¹ © MiK, Jakob Nalik / Wann & Wo, unteres Foto Vol. at

Wir sind zu viert, und „Yolo“ hat vier Buchstaben, für jeden von uns einen, erzählt Johanna. Das unterstreichen sie auch optisch: Jeder der vier hat ein rotes T-Shirt mit „seinem“ Buchstaben. Das Ensemble hat schon verschiedene Auslandsauftritte hinter sich und auch bei Wettbewerben bereits ordentlich gepunktet. Anfang April haben sie etwa den Wettbewerb „Musik in kleinen Gruppen“ in der Altersklasse der 13- bis 16-Jährigen in Vorarlberg gewonnen. „Dabei sind wir gegen andere Ensembles mit allen möglichen Blasinstrumenten angetreten“, erklärt Johanna. Die Konkurrenz war also groß. Auch den Landeswettbewerb „Prima la Musica“ im März können die Wälder bereits für sich entscheiden. Als Belohnung für die Siege dürfen Yolo jetzt bei den jeweiligen Bundeswettbewerben antreten. Der Erfolg ist hart erarbeitet: „Wir haben keinen festen wöchentlichen Probetermin, sondern bereiten uns gezielt auf Auftritte vor“, sagt Anja. Außerdem üben alle vier regelmäßig alleine. Dem Quartett merkt man die Leidenschaft zur Musik an. „Ich spiele neben dem Fagott auch Saxophon und Kontrafagott“, erzählt etwa Philipp. Auch Anja (Klarinette), Johanna (Klavier) und Raphaela (Saxophon) haben noch weitere Instrumente im Repertoire. Und so unterschiedlich die vier auch sind, in einem sind sie sich auf jeden Fall einig: „Das Fagott ist ein besonderes, außergewöhnliches Instrument. Es ist einfach anders als alle anderen.“

12.3 Rotkreuz Ortsstelle Schwarzenberg

¹² Menschen in Not helfen zu können und einen Beitrag für die Allgemeinheit zu leisten, ist für uns Rotkreuz Mitglieder eine wichtige Aufgabe. Von den 38 aktiven Mitgliedern unserer Ortsstelle wurden im Jahr 2015 insgesamt 3.302 ehrenamtliche Stunden in den verschiedenen Bereichen wie z.B. Ausbildung, Breitenausbildung, Blutspenden, Pistenrettungsdienst, RKT-Dienst, First Response usw. geleistet.

Bei den Wahlen am 9. März 2016 wurden Manfred Metzler als Ortsstellenleiter, Thomas Aberer als Ortsstellenleiter Stellvertreter und Herbert Greber als Kassier im Amt bestätigt. Gottfried Feurstein hat die Funktion des Schriftführers an Johannes Fink übergeben. Sabine Peter ist aus dem Ausschuss ausgeschieden. Thomas Bär und Ulrich Peter wurden neu in den Ausschuss gewählt.



Li. Manfred Metzler, Gottfried Feurstein,

Für 30 Jahre Vereinszugehörigkeit wurde Gottfried Feurstein mit dem Dienstjahrabzeichen in Gold geehrt und für 29 Jahre hervorragende Dienste als Schriftführer wurde ihm vom Rotkreuz Landesverband Vorarlberg die Verdienstmedaille in Bronze verliehen. Für engagierte Mitarbeit im First Response System Schwarzenberg wurde Ludwig Kohler für seinen 100. Einsatz ausgezeichnet.

12.3.1 Ausbildung zum Notfallsanitäter

Ulrich Peter, Hof Nr.451, Thomas Bär, Berghalde Nr. 790 und Johannes Fink, Loch Nr. 486 haben heuer berufsbegleitend in 160 Theoriestunden, 280 Rettungsdienststunden in Egg und 40 Stunden im Krankenhaus viel über die Versorgung von Notfall Patienten gelernt. Diese Ausbildung berechtigt zur beruflichen Tätigkeit als „Notfallsanitäter“.

¹² Bericht Manfred Metzler, Obmann RK

12.4 „Peter Dach“ und „Wegweiser“ erhalten ÖKOPROFIT

Die beiden Schwarzenberger Unternehmen, der Dachdecker- und Spenglereibetrieb Herbert Peter und Wegweiser, das Büro für gute Ideen, erhalten am 23. Mai vom Land Vorarlberg das ÖKOPROFIT®-Zertifikat



Insgesamt werden über 170 Vorarlberger Betriebe bei der feierlichen Zeremonie im vorarlberg museum für ihr unternehmerisches Engagement im Umweltbereich ausgezeichnet. Herbert Peter und sein Team durften das Zertifikat erstmals entgegennehmen, für Julia Weger war es bereits das vierte Mal - allerdings erstmalig am Standort Schwarzenberg. ÖKOPROFIT® steht für ein nachhaltiges Umweltmanagement-Programm, das ökologische und ökonomische Interessen auf sehr praxistaugliche Art und Weise verbindet. Unternehmen die daran teilnehmen beschäftigen sich intensiv mit den von ihnen verursachten Umweltauswirkungen und setzen Maßnahmen, die sich positiv auf Umwelt und Unternehmen auswirken. So fliegen in etwa am Firmendach von Herbert Peter heuer erstmals Bienen – ein wunderbares Beispiel dafür wie sich Dachbegrünung positiv auf die Umwelt auswirken kann. Und wer das WEGWEISER Büro im Sennhus besucht, findet ein nachhaltig und ökologisch durchdachtes Bürokonzept vor.

12.1 Martin Schmid ist Österreichischer Sous Chef des Jahres



Bei der diesjährigen Rolling Pin Awards in Graz, Österreichs aktuell renommiertem Gastronomieaward, wird Martin Schmid, Bächler Nr.118, zu Österreichs „Sous Chef“ gekürt. 7.800 Brancheninsider geben ihr Online-Voting ab. Er schaffte es als einer der drei Meistnominierten in seiner Kategorie ins Finale. Dort sichert sich Martin den begehrten Titel. Derzeit kocht er in „Döllner's Genusswelten“ in Golling, das mit drei Hauben und vier Sternen ausgezeichnet ist.

12.2 Rekordverdächtiger Fischfang von Aron Stiehle

Am 10 Juli gehe ich, Aron Stiehle, Wies Nr.927, mit meinem Vater Stefan an den Andelsbacher Stausee fischen. Das Wetter ist sonnig und heiß. Nach kurzer Zeit zappelt schon etwas an der Rute, dem starken Zug nach muss es ein größerer Fisch sein. Nach intensivem Drill habe ich eine Regenbogenforelle mit den beachtlichen Maßen von 79 cm Länge und 5,5 kg schwer gefangen. Da kann man nur sagen: Petri Heil! Da die Forelle zu schade, vielleicht auch zu alt zum Essen ist, wird diese ausgestopft und als Erinnerung an diesen tollen Fang zu Hause aufgestellt.



Aron mit seiner Forelle

12.3 Wanderwegsanieierung beim Beientobelweg



Ende November wird der vielbegangene Wanderweg von Schwarzenberg auf das Bödele, unterhalb des Hauses Untergeißkopf Nr.411, saniert. Die Firma Bartle Kaufmann aus Schwarzenberg übernimmt in Zusammenarbeit mit der Gemeinde Schwarzenberg und dem Besitzer Wilfried Kaufmann diese Arbeiten.

Die Fahrspuren werden von einem Bagger ausgekoffert und mit grobem Bruchschotter belegt. Wilfried erklärt sich bereit, den Schotter kostenlos mit seinem Traktor an Ort und Stelle zu transportieren. Da der Weg an dieser Stelle früher schon sehr steil angelegt worden ist, braucht es natürlich auch einige Wasserrinnen, damit das Regenwasser besser abfließen kann, um nicht gleich wieder Beschädigungen am Weg zu riskieren. Die Rinnen werden mit Beton befestigt, um ein schnelles Auswaschen zu verhindern.

Finanziert wird das Projekt von der Gemeinde Schwarzenberg. Zur Erhaltung des Wanderwegenetzes müssen immer wieder Wege, Brücken und Steige repariert und ergänzt werden.

Ein besonderer Dank gilt dabei Florian Berchtold, der immer wieder schaut, dass die Wanderwege in gutem Zustand sind.

Teilstück des Weges kurz vor der Fertigstellung

13 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 und Verfasser
Johann Aberer
6867 Schwarzenberg
Sandgrube 693
johann.aberer@aon.at
tel. 069910312571