

ARCHIV - [Objekt des Monats] 2016

Inhaltsverzeichnis

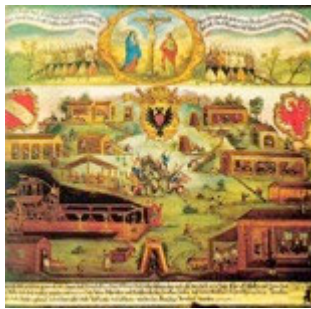
OdM Jänner 2016	HILFREICHE WASSERKUNST Silberbergwerk Schwaz	2
OdM Februar 2016	EINE KÜCHE IM RITTERSAAL Das Museum in Mariastein wartet mit einer Besonderheit auf	5
OdM März 2016	„WERBEKREISEL“ IM KLEINEN SEILBAHMUSEUM Die Innsbrucker Nordkettenbahnen im Spiegel der Zeit	7
OdM April 2016	EIN DÖRFLICHER KRÄMERLADEN Vom entsorgten Material zum musealen Objekt	9
OdM Mai 2016	BOTSCHAFTER DER STILLEN NACHT Die Geschwister Strasser aus dem Strasser-Häusl in Laimach	11
OdM Juni 2016	AUF DER SUCHE NACH DEN LÖCHERN IM KÄSE Schaukäserei Hochzeller Käsealm mit Käsereimuseum	14
OdM Juli 2016	MIT DER KRAFT DES WASSERS Die Getreidemühle am Wurzerhof in Außervillgraten	17
OdM August 2016	DIE KÖNIGIN DER ALPEN UND DER TANNENHÄHER Ausstellung „Die Zirbe – Grenzgängerin mit Talenten“ in Jerzens	20
OdM September 2016	BLAUER RAUCH IN DER LEINÖL-PRESSE Die Vorwärmtrömmel aus dem Museum Ölschlag-Schwaigermühle	23
OdM Oktober 2016	VON PLÄTTEN, ZILLEN UND SCHOPPERN Die Innschiffahrt im Nagelschmiedmuseum Rattenberg	25
OdM November 2016	WIEDERENTDECKTE ZEUGEN BÄUERLICHER ESSKULTUR Die Keramikfunde vom Kammerlanderhof in Thurn	28
OdM Dezember 2016	DER „SCHIMEISTER DER WELT“; HANNES SCHNEIDER IM PORTRAIT Museum St. Anton am Arlberg	31

HILFREICHE WASSERKUNST

Silberbergwerk Schwaz

Ein Höhepunkt im touristischen Ausflugsprogramm in Tirol ist bestimmt ein Besuch im Silberbergwerk Schwaz. Im ehemaligen Silberbergwerk konnte im Jahre 1990 ein Schaubergwerk eröffnet werden und zahlreiche Besucher aus nah und fern nützen seither die Möglichkeit in einer 90 minütigen Führung mit der Grubenbahn in den Stollen zu fahren und sich durch Multivisionspräsentationen das harte und schwere Arbeitsleben der Bergleute vor Augen zu führen.

Der Sage nach wurde das Silbervorkommen im Jahre 1409 von einer Magd entdeckt, welche



Weidevieh hütete. Die sogenannte „Kandlerin“, wurde auf einen wildgewordenen Stier aufmerksam, welcher mit seinen Hörnern eine Grasnarbe aufriss. Der hervortretende dunkle, glänzende Stein war in Folge für Erzsucher interessant und das Gebiet am Falkenstein (dem bedeutendsten und ertragsreichsten Berg des gesamten Schwazer Bergbaugesbietes) wurde intensiv durchforstet. In den folgenden Jahrzehnten wurde immer mehr gesucht und auch gefunden und nicht einmal hundert Jahre später erlebte der Bergbau in diesem Gebiet eine großartige Blütezeit. Der nach Sigmund dem Münzreichen benannte Sigmund-Erbstollen wurde 1491 angeschlagen, ein Jahr zuvor initiierte Kaiser Maximilian mit dem Fürstenbau das „silberne“ Bergwerkswesen in Schwaz.

Schwaz war zur Blütezeit des Bergbaus im 15. und 16. Jahrhundert die größte Bergbaumetropole Mitteleuropas, mit 20.000 Einwohnern war Schwaz nach Wien die zweitgrößte Ortschaft im habsburgischen Reich. Bezeichnend für die Bedeutung des Ortes Schwaz ist der Tiroler Landreim von Georg Rösch aus dem Jahre 1558: *Swatz ist aller perckhwerck muater zwar / Davon nert sych ayn gar gross schar / Ob treyssygh taussent, hab ich recht behalten / Von mannen, frauen, yungh und altn.*



Mitte des 16. Jahrhunderts waren im Bergwerk bereits bis zu 7.400 Bergknappen beschäftigt. Diese hantierten mit einfachen Werkzeugen – wie Schlägel und Eisen – und arbeiteten unter sehr schwierigen Bedingungen. Die Lebenserwartung der Bergleute war niedrig, viele erreichten das 35. Lebensjahr nicht.



Harte Arbeitsbedingungen

Im Revier Falkenstein begann man 1515 mit dem Abteufen (der Herstellung von Schächten) des Schrägschachtes. Der Fürstenbau als auch der Erbstollen liegen an der Landstraße am Ufer des Inn. Die Arbeitsbedingungen wurden schwerer, je weiter in die Tiefe des Berges gegraben wurde. Vor allem das Wasser, welches durch den Berg sickerte und sich in den Abbauen sammelte, machte ein weiteres Abbauen nahezu unmöglich. Um die Abbaue also trocken zu halten, mussten Wasserknechte an der Wasserhaltung arbeiten. 1526 waren 84 Wasserheber beschäftigt, 1533 arbeiteten 600 Wasserknechte – je 100 Mann in 6 Schichten. Der personelle als auch finanzielle Aufwand war enorm. Die Wasserknechte forderten immer höhere Gehälter für ihre harte Arbeit, auch Streiks wurden angedacht, um die Forderungen durchzubringen. Eine gewisse Erleichterung der Bedingungen konnte im Jahre 1554 erkannt werden, als eine Kehrradförderung angedacht wurde und in Folge damit das teure Personal durch eine Maschine ersetzt werden konnte.

Wasserkunst in Schwaz

Wolfgang Loyscher (auch Lasser genannt) wurde 1554 nach Schwaz gerufen. Von den Gewerken erhielt er den Auftrag, eine „Wasserkunst“ einzurichten. Dieses, von einem Kunstmeister konstruierte System unterstützte die Förderung, Hebung und Führung von Wasser. Die Wasserkunst diente der Entwässerung des Grubengebäudes bei der Wasserhaltung. Auch zur Förderung von Lasten in Pochwerken u.ä. wurde die Wasserkunst eingesetzt.

Kunstmeister Loyscher aus Salzburg konstruierte in Schwaz eine „Bulgenkunst“, welche durch ein Kehrrod von 28 Schuh (9,20 m) Durchmesser angetrieben wurde. Durch diese Wasserkunst konnten 600 Wasserknechte ersetzt werden. Bereits in den römischen Gruben war die Bulgenkunst als älteste Wasserhebemaschine in Verwendung. Die Mitte des 16. Jahrhunderts in Betrieb genommene Kehrrodförderung galt als technisches Wunderwerk. Der Einsatz der Wasserkunst ermöglichte nunmehr einen Abbau unterhalb der Stollensohle. „Wasser hebt Wasser“ lautete das Prinzip der neuen Maschine. Im Schwazer Schaubergwerk ist ein Nachbau zu bestaunen!



Die Wasserkunst bestand aus einem Kehrrod, welches oberflächlich angetrieben wurde sowie einem Gapelrad. Das Kehrrod wurde vom Wasser des Bucher Baches angetrieben, wofür ein 4 km langes Holzrinnwerk durch den Berg gelegt werden musste. Der Wassertransport wurde mittels Ochsenhaut-Säcken (sogenannten „Bulgen“) durchgeführt, Erz konnte in kupfernen Tonnen gefördert werden.

1650 wurde die Wasserkunst um ein zweites Wasserrad von 30 Schuh (9,9 m) erweitert, dieses wurde durch eine Pumpenkunst angetrieben. 1755 wurde das System nochmals überarbeitet und damit auch der Antrieb verbessert. Johann Baptiste von Erlacher liess ein drittes Wasserrad von 32 Schuh (10,6 m) einbauen und die Pumpenkunst wurde erhöht.

Der Niedergang des Schwazer Silberbergwerks konnte trotz technischer Errungenschaften nicht gestoppt werden. Günstiger Import von Silber aus der Neuen Welt sowie die Technisierung und der teure Abbau der Lagestätten waren mitverantwortlich dafür. Auch wirtschaftliche Probleme und politische Wirren trugen dazu bei, eine großartige Epoche der Geschichte zu beschließen und neue Kapitel aufzuschlagen.

Eine Reise in die Vergangenheit, wie sie durch einen Besuch im Silberbergwerk Schwaz ermöglicht wird, bietet ausreichend Platz zum Staunen, Erfahren und Begreifen!

Öffnungszeiten: Hauptsaison: Mai – September, täglich von 09:00 bis 17:00* Uhr
 Nebensaison: Oktober – April, täglich von 10:00 bis 16:00* Uhr
 (* Beginn der letzten Führung)

Adresse: A 6130 Schwaz, Alte Landstrasse 3a
Tel.: +43 (0) 5242 / 72372
Mail: info@silberbergwerk.at
Homepage: www.silberbergwerk.at

© Land Tirol; Mag.phil. Simone Gasser MAS, Text

Die Abbildungen wurden u.a. dem Katalog „Bergbau in Tirol – Silber, Erz und weisses Gold“ entnommen, welcher anlässlich der Tiroler Landesausstellung 1990 in Schwaz publiziert wurde.

Abbildungen:

- 1 – Der Schwazer Erbstollen, 1560. Tiroler Maler, Öl/Holz. Brixlegg, Montanwerke Brixlegg
- 2 – Schwazer Bergbuch, Titelblatt. Das Schwazer Bergbuch von 1556 notiert die Organisation von Beamten und der Bergarbeiterschaft. Das Original befindet sich im Zeughaus in Innsbruck, TLMF.
- 3 – Bergbau am Falkenstein. Abbildung aus dem Schwazer Bergbuch von 1556.
- 4 – Bulgenkunst nach Georgius Agricola, dem Vater der Mineralogie
- 5 – Nachbau der Wasserkunst im Silberbergwerk Schwaz

EINE KÜCHE IM RITTERSAAL

Das Museum in Mariastein wartet mit einer Besonderheit auf

Die Wallfahrt Mariastein ist weitem bekannt – Burg und Kapelle thronen herrschaftlich auf einem Felsen. Doch die Gnadenkapelle mit dem Madonnen-Bildnis ist hier nicht Thema. Vielmehr geht es um den Wohnturm und dort genau um den Rittersaal der heute als kleines Museum dient.

Der 42 m hohe Wohnturm ist über 150 Stufen erreichbar. Es lohnt sich aus volksreligiöser Sicht ein Besuch der Gnadenkapelle, aber auch eine Besichtigung des Rittersaales. Und dies auch aus weltlicher Sicht. Neben den alten und sehenswerten Mirakelbildern (Gebetserhörungen), Mirakelaufzeichnungen, sakralen Gegenständen, der aufwändig gestalteten Kassettendecke und einer besonderen, kleinen aber feinen Orgel ist es eine Küche die im wahrsten Sinne des Wortes verwundert. Die kleine Küche ist an der Außenwand des Turmes mit einer Mauerstärke von 1,75 m quasi eingebaut. Wenn man so will: eine jahrhundertealte Einbauküche.



Mag. Matthias Oberascher, geistliche und weltliche Seele von Mariastein, zeigt bei seinen Führungen diese Besonderheit voller Stolz. Und er berichtet auch von so manchem Ehemann, der nach der Besichtigung sagt: „Das zeige ich meiner Frau. Dann will sie keine neue Einbauküche mehr, sondern ist mit der alten zufrieden.“



Nun, eine besondere technische Einrichtung wird man vermissen – ebenso viel Platz. Ein einfacher Mauersockel als Kochstelle, einige wenige Utensilien wie Pfanne oder Pfannenknecht müssen genügen. Und der Rauchabzug erfolgt ganz einfach über einen darübergerbauten Kamin, ohne Dunsthaube. Karg aber doch effizient – nicht nur in bäuerlichen Haushalten sondern auch beim Adel des Mittelalters.

Der Herdblock ist als Sockel aufgemauert, auf der Oberfläche konnten Feuerstellen und Gluthaufen aufgeschichtet werden. Wie man dann kochte, ist eine eigene Geschichte. Mühsam auf alle Fälle, man denke nur an das Grillen in den Sommermonaten, wo man oftmals mühselig erst die richtige Hitze erreicht. Es dauert einfach lange, bis das Feuer auf die richtige Temperatur gebracht wird und es ist nicht leicht diese auch für die Dauer des Kochvorgangs zu erhalten. Zumal man ja oft mehrere, unterschiedliche Speisen zubereiten musste. Ein Bratenspieß braucht eben eine andere Temperatur als ein Fischgericht. Erfinderisch war man aber immer schon: für ein Gericht, wie etwa eine Suppe, die länger köcheln soll, hängte man den Topf auf eine Halterung (umgangssprachlich auch Galgen genannt) und konnte so die Hitze quasi kontrollieren.



Mariastein war Adelssitz und dementsprechend erfolgte auch der Menüplan – natürlich kostenintensiver und aufwändiger als bei der bäuerlichen Bevölkerung. Und ausdifferenziert waren auch die Zubereitungsarten: Pfannen nutzte man zum Rösten, Töpfe verwendete man zum Schmoren, Fleisch- oder Fischscheiben grillte man auf eigenen Rosten.

Die an den Rittersaal angeschlossene kleine Küche war aber sicher nicht die einzige vor Ort. Nur gerade hier konnte man möglichst schnell, ohne die vielen Stufen zu erklimmen, warme Speisen direkt der Tischgesellschaft vorlegen. Für eine kleine Runde langte die Einrichtung allemal. Inwieweit sich die adeligen Herren und Damen an Tischzuchten hielten, ist für Mariastein nicht überliefert.

Sogenannte Tischzuchten sind seit dem Mittelalter bekannt – es handelt sich hierbei um belehrende Dichtungen, die eine Anleitung zum Benehmen bei Tisch thematisierten. Ausgehend von der adeligen Gesellschaft verbreitete sich diese Sitte langsam auch auf das aufkommende Bürgertum, auf Handwerker (Zünfte) und später auf die bäuerliche Bevölkerung.

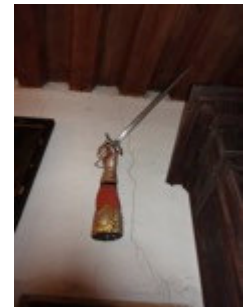
Von Hans Sachs (1494-1576) ist uns eine Abhandlung „Eine Tischzucht“ überliefert, in der es u.a. heißt: „Hör, Mensch! Wenn du zu Tisch willst gahn, dein Händ sollt du gewaschen han, Lang Nägel ziemen gar nit wohl, die man heimlich abschneiden soll. Am Tisch setz dich nit oben an, der Hausherr wölls dan selber han! Der Benedeiung nit vergiß! In Gottes Nam heb an und iß!“

Tischzucht ist eben eine frühe Form des Knigge, wobei es hier auch im Laufe der Jahrhunderte immer wieder zu Veränderungen kam. Man nehme nur das Beispiel „Gabel“: lange Zeit wurde dieses Essinstrument wegen seines Aussehens als Objekt des Teufels angesehen.



Die doch karge Einrichtung der angebauten Küche findet im Rittersaal ihr Pendant. Großzügig angelegt beherbergt sie sogar eine kleine Orgel, die – noch in Funktion – wohl als musisch-malerische Begleitung fungierte. Mag. Matthias Oberascher erlaubt sogar sie zu spielen. Einst war in diesem Raum auch eine Tiroler Besonderheit ausgestellt. Nunmehr sind die "Tiroler Landesinsignien" mit dem Erzherzogshut und dem Zepter, gestiftet vom Landesfürsten Maximilian, dem Deutschmeister (um 1600) in der Kirche zu sehen.

Einst hatte der jeweilige Burgherr auch die niedere Gerichtsbarkeit, inklusive des Asylrechtes (ab 1535), wovon heute noch das inzwischen museale Objekt der Asylrechtshand im Rittersaal zeugt. „Asyl“ gewährt Pfarrer Mag. Oberascher jedem Interessierten.



An dieser Stelle sei ihm ein herzliches Danke gesagt: für die unkomplizierte Handhabung, die vielen Informationen und seine Begeisterung für Mariastein, die ansteckt.

Eintritt: Freiwillige Spenden

Öffnungszeiten: auf Anfrage
Adresse: A- 6324 Mariastein, HNR.1
Tel.: +43 (0) 5332-56474
Mail: -
www.mariastein.tsn.at

© Land Tirol; Dr. Petra Streng, Text und Abbildungen

Abbildungen:

- 1 – Eingang in den Rittersaal
- 2 – Küche mit gemauertem Sockel
- 3 – Rauchabzug (Kamin)
- 4 – Orgel im Rittersaal
- 5 – Asylrechtshand

[Objekt des Monats März 2016]

„WERBEKREISEL“ IM KLEINEN SEILBAHNMUSEUM

Die Innsbrucker Nordkettenbahnen im Spiegel der Zeit

Jeder Innsbrucker und jede Innsbruckerin war in seinem Leben wohl schon auf der Seegrube. Und für Touristen ist es geradezu ein „Muss“ diese Örtlichkeit mit dem beeindruckenden Panorama und dem Blick auf Innsbruck und die umgebenden Talschaften zu besuchen. Dieses Naherholungsgebiet (sommers wie winters) der Landeshauptstadt spiegelt im Laufe der vergangenen Jahrzehnte auch Kulturgeschichten wider: den Umgang mit der Natur, die Technisierung und den Wandel der sportlichen Aktivitäten.

Einen kleinen Einblick in die bewegende Historie bietet nunmehr das – titulierte – *Kleine Seilbahnmuseum*. Zu finden ist es in der Talstation der Seegrubenbahn, im ehemaligen Kassenraum. Wer also auf die Gondelfahrt zur Seegrube etwas warten muss, kann sich anhand von Bildgeschichten kundig machen. Lange braucht man nicht zum Verweilen, denn das Museum ist klein und übersichtlich.



Untergebracht in einer dunklen Metallbox, die sich gelungen in die Architektur der Talstation, entworfen und - Gott sei Dank erhalten - von Franz Baumann, anpasst. Texturen fehlen weitgehend, Schlagwörter wie Lifestyle verweisen aber auf die inhaltlichen Themenbereiche. Und diese werden mit Bildmaterial und mit optischen Inszenierungen dokumentiert. Es darf mit Bildelementen gespielt werden – so wird auch ein Nacherleben von Geschichte und Geschichten ermöglicht. So kann man etwa mit Hilfe eines sogenannten Lupenschlittens das Panorama vom Hafelekar (auch in Vergrößerung) betrachten. Auch die erste Gondel der

Nordkettenbahn wurde nachgebaut und mutet in der Präsentation geradezu als Kunstobjekt an. Neben technischen Hilfsmitteln wie einem interaktiven Photoalbum dominieren Bilder, Fotografien, Zeichnungen. Alle sind dem jeweilig herrschendem Zeitgeist verbunden – Spiegelbilder von Moden, gesellschaftlichen Ansprüchen und markante Zeichen der florierenden Technisierung.

Die alpine Bergwelt bietet viele Facetten: Von der beschaulichen Langsamkeit der Natur bis hin zu rasanten Sportarten mit denen man die Berge und Hänge nutzt, bewältigt, manchmal vielleicht auch unterwirft. Die Rede beim Letztgenannten ist hier etwa von Downhill-Rennen, bei denen mit Bikes (und keine Fahrräder mehr) der Berg bezwungen wird. Keine einsamen Touren, sondern publikumswirksame Events, die vor allem Jugendliche ansprechen. Auch diese Aspekte der alpinen Bergerfahrung finden im kleinen Museum ihren Platz.

Der Zu- und Umgang mit dem Berg spiegelt sich nicht zuletzt in Werbesujets wider: Treffend im kleinen Seilbahnmuseum festgemacht in Form eines drehbaren „Werbekreisels“. Hier kann sich der Besucher kundig über die unterschiedlichen Werbeinhalte quer durch die Jahrzehnte machen.

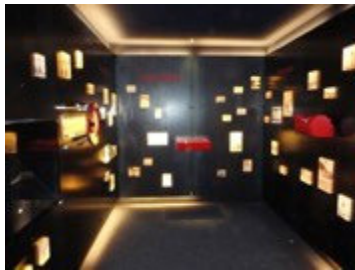


Beispielhaft sind hier die einzelnen Werbeplakate dargestellt, die in ihrer ästhetischen Ausrichtung der jeweiligen Zeit entsprechen und oftmals mehr sagen als 1000 Worte. Naturverbundenheit, vielleicht auch den Mythos des Romantischen symbolisiert etwa das Werbesujet eines Edelweißes. Zentral positioniert heißt es: Hier oben – eben auf der Seegrube – ist Natur pur, hier gibt es kein hektisches Treiben wie unten in der Stadt.

Auch Klischees wurden bedient: Zur Tiroler Bergwelt gehören eben – dem damaligen Werbezeitgeist verbunden – trachtentragende Menschen. Der Berg steht eben nicht in der Schweiz oder Frankreich, sondern im Herzen der Alpen, in Tirol. Bei Wintermotiven dominieren etwa Sportler und Sportlerinnen (explizit Skifahrer), die modisch entsprechend der damaligen Zeit gekleidet und ausgerüstet sind. Dem aufmerksamen Betrachter fällt auf, dass mit der fortlaufenden modernen Technisierung zunehmend das Transportmittel, eben die Gondel, in den Vordergrund tritt. Die sogenannte Aufstiegshilfe repräsentiert den neuesten Stand, steht für technische Aufgeschlossenheit und nicht zuletzt für das Signal: Wir bemühen uns stetig, die Besucher komfortabel und effizient in die Bergwelt zu bringen!



Seit den Anfängen der Nordkettenbahnen in den zwanziger Jahren des 20. Jahrhunderts war man stets dem Fortschritt zugewandt. Bauliche Maßnahmen mit enormem Aufwand, sicherheitstechnische Vorkehrungen und Anforderungsprofile, die den jeweiligen Ansprüchen Genüge taten, bestimmten die abwechslungsreiche Geschichte der Nordkettenbahnen. Seit nunmehr 2006 gibt es die neue Schwebebahn auf die Seegrube, seit 2007 die auf das Hafelekar.



Und das (kurze) Warten auf den Transport hoch über Innsbruck lohnt sich allemal. Denn mit einem Besuch des Kleinen Seilbahnmuseums werden alte Zeiten wieder wachgerufen, manches verwundert, manches bestätigt ganz einfach den schnelllebigen Werdegang. Dazu braucht man nur den „Werbekreis“ zu drehen, wo Plakatkunst auf Zeitgeist und Technisierung trifft.

Öffnungszeiten: Das Museum ist während den Betriebszeiten der Nordkettenbahnen frei zugänglich

Adresse: A-6020 Innsbruck

Innsbrucker Nordkettenbahnen Betriebs GmbH, Höhenstrasse 145

Tel.: +43 (0) 512 - 29 33 44

Mail: info@nordkette.com

www.nordkette.com

© Land Tirol; Dr. Petra Streng, Text und Abbildungen

Abbildungen:

- 1 - Museums"box" im Kleinen Seilbahnmuseum
- 2 - „Werbekreis“ mit Plakatmotiven
- 3 - „Werbekreis“ mit Plakatmotiven
- 4 - Bahnmodell
- 5 - Innenansicht

EIN DÖRFLICHER KRÄMERLADEN

Vom entsorgten Material zum musealen Objekt

In Breitenbach am Inn, auf dem Weg zum Berglsteinersee, befindet sich der Asperhof (ehemalige Jausenstation). Eine kleine, aber feine Hofanlage, die perfekt in die Hanglage eingebettet ist. Traudl Entner betreibt dort eine Schausammlung, die in dieser Form etwas Besonderes darstellt. Es handelt sich dabei – so dezidiert festgehalten – um ein Abfall-Puppenmuseum. Der Name verwirrt zunächst etwas – geht es nun um Abfall und/oder Puppen? Und genau diese Verwirrung löst sich gleich auf, wenn man die Geschichte, die Hintergründe und die Objektpräsentation wahrnimmt. Es steckt viel Liebe hinter diesem Projekt, das zugleich auch Mahnmal unserer Wegwerfgesellschaft ist. Denn die Sammlung besteht aus Objekten, die in der Sammlung besonders aufbereitet sind, und – ja ganz lapidar gesagt, aus dem Müll, vorrangig des örtlichen Recyclinghofes stammen.



Die Museumsbetreiberin, Traudl Entner, war über viele Jahre Abfall- und Umweltberaterin in der Gemeinde Breitenbach am Inn und im Rahmen ihrer Aufgabe fiel ihr auf, was so alles im Müll landet. Mehr oder weniger gerecht in den entsprechenden Containern entsorgt. Sie wunderte sich, wie unbedacht so mancher (volks)künstlerischer Gegenstand dort deponiert und damit zum Müll, zum Abfall degradiert wurde. Ein Zeichen unserer Wegwerfgesellschaft, aber auch ein Zeichen, wie Alltagsgegenstände ihren Wert verlieren, wie kurzlebig kulturelle

Güter – allen voran – Spielsachen (und damit natürlich auch Puppen) sind. Sie registrierte und agierte. Sie sammelte den sogenannten Ausschuss, restaurierte, modelte um und schuf in ihrer stetig wachsenden Sammlung Spiegelbilder vergangener Alltagskultur.

Neben Puppenküchen, Trachtendarstellungen, Lebensweisen in den Stuben und Wohnzimmern u.v.m., stets ausgestattet mit einem Interieur das auch Spiegelbild der Gesellschaft ist, findet sich auch ein dörflicher Krämerladen. Ein Geschäft, dass es in dieser Form wohl nur noch sehr selten gibt. In früheren Zeiten bot es aber nicht selten die einzige Möglichkeit um bestimmte Waren einzukaufen. Von Discountern und Einkaufszentren war noch keine Rede. Zudem war der dörfliche Krämerladen (neben dem Wirtshaus) auch „Umschlagplatz“ für Neuigkeiten in der mittelbaren und unmittelbaren Umgebung. Der ausgestellte Krämerladen im Abfall-Puppenmuseum zeigt vor allem eines auf:



Was konnte man nicht alles dort erwerben, welche Produkte waren zu bestimmten Zeiten ‚IN‘? Und beim Betrachten der vielen Objekte wird eines klar: mit so manchem Aha-Erlebnis wird man in die eigene, und vielleicht gar nicht so lange vergangene Lebenswelt zurückgeführt.



Natürlich gehörten in einen Krämerladen Töpfe und Pfannen und so manch' anderes Haushaltsutensil. Diverse Lebensmittel musste man nicht ‚en gros‘ kaufen, sondern konnte diese nach dem persönlichen Dafürhalten abfüllen lassen. Unumgänglich bei den alten Krämerläden daher natürlich die Waage. Neben einfachen Handkassen gab es aber auch – je nach Umsatz des Ladens – bereits einfache Registrierkassen. Letztgenannte also nicht unmittelbar eine Novität der Gegenwart.

Der ausgestellte und mit Waren gefüllte Krämerladen ist dabei nicht einer genau bestimmten Zeit zuordenbar. Hier dominiert die Vielfalt über Jahrzehnte. Und so verwundert es auch nicht, dass sich neben dem 4711-Kölnischwasser, das übrigens wieder eine Reminiszenz erfährt, eine kleine Parfümflasche aus den 80-er bzw. 90-er Jahren des 20. Jahrhunderts findet.

Gegenstände im Miniaturformat, die Kinder zum Spielen hatten, die man sich als Erwachsener schenken ließ oder selber kaufte, die aber im Müll landeten. Interieur, Waren und Spielsachen – wertlos, nicht mehr in Verwendung, aber doch Spiegelbilder vergangener Vorlieben und Gegebenheiten.

Um den Krämerladen als Gesamtkonstrukt darzustellen, hat Traudl Entner neben dem Sammeln und Zuordnen auch eigens (kreative) Hand angelegt. So dient ein altes Gewürzregal im Krämerladen als Warenregal. Wie übrigens auch bei den anderen Ausstellungsbereichen, wo restauriert und stetig ergänzt, erweitert wurde.



Im Jahre 1999 erhielt die Sammlungsbesitzerin den Tiroler Umweltpreis und mit der Schausammlung, die seit 2004 in dieser Form besteht, hat sie nicht sich, sondern der schnelllebigen Gesellschaft ein Denkmal gesetzt.



Ein Denkmal, das in seiner Vielfalt und vor allem in seiner (Müll)-Herkunft auch zum Nachdenken anregen sollte. Auf keinen Fall sollte man sich eine Führung mit Traudl Entner (auf Anfrage) entgehen lassen. Sie erzählt, regt zum Erzählen an – da braucht es auch nicht detaillierte Objektbeschreibungen.

An dieser Stelle sei ihr ein Danke gesagt, ein Danke für die mutige Idee, den sensiblen Umgang damit. Und ganz prägnant gesagt: Man kann Müll entsorgen, diesen recyceln oder als (bearbeiteten) Fundus für gesellschaftliche Änderungen sehen.

Öffnungszeiten: Samstag und Sonntag, von 11.00 - 17.00 Uhr (von Ostern bis ca. 26. Oktober)

Adresse: A- 6252 Breitenbach am Inn, Oberberg 55, Asperhof

Tel.: +43 (0) 699 / 19063246

Mail: -

www.alpbachtal.at/breitenbach

© Land Tirol; Dr. Petra Streng, Text und Abbildungen

Abbildungen:

- 1 – Ansicht des Krämerladens im Abfall-Puppenmuseum
- 2 – Krämerladen mit Waren
- 3 – Beschriftung des Krämerladens
- 4 – Gemischtwarenhandlung
- 5 - Regal im Krämerladen
- 6 – Bauernstube mit Interieur

BOTSCHAFTER DER STILLEN NACHT

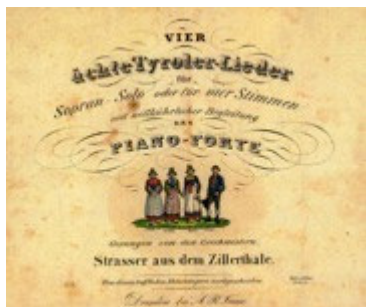
Die Geschwister Strasser aus dem Strasser-Häusl in Laimach

Im Artikel unter der Rubrik „Wissenswertes 1. Quartal 2016“ mit dem Titel - *Die quadratische Matrix als schnelle Antwort auf der Suche nach der „Stillen Nacht“* - werden die aktuellen Bemühungen im Museum in der Widumpfstube Fügen zum digitalen Erhalt dieses bedeutenden kulturellen Erbes genau erläutert. Der Artikel über das Objekt des Monats Mai 2016 führt uns nun weiter hinein in das Zillertal, genauer gesagt bis nach Hippach im Zillertal und wiederum ist das Thema die „Stille Nacht“.



Im Ortsteil Laimach ist der - nicht nur touristische - Anziehungspunkt ein sehr alter Zillertaler Holzbau, Baujahr 1714, mit rauchgeschwärzten Holzbalken, Butzenscheiben und alten Türbeschlägen sowie einer alten Stube mit einem Walzenofen. Dieses Gebäude wurde bis 1998 als Wohnhaus genutzt. In den Jahren 1998 und 1999 erfolgten ein Umbau sowie eine Renovierung.

Ausgestattet mit der vielfältigen Sammlung an bäuerlichen Antiquitäten von Frau Rosi Kraft konnte das Haus im Jahre 2000 als ansprechendes und sehr heimeliges Museum wiedereröffnet werden. Wer nun ein Heimatmuseum erwartet, wie es im Zillertal und im Alpenraum generell einige viele gibt, wird überrascht sein, welche Geschichte sich hinter dem „Strasser-Häusl“, so wird das Haus genannt, verbirgt:



Die Familie Strasser

Zu Beginn des 19. Jahrhunderts lebten in diesem traditionellen Holzblockbau die Mitglieder der Familie Strasser. Vater Lorenz Strasser betrieb eine kleine Landwirtschaft sowie einen Handel mit Handschuhen, welcher ihn auf die unterschiedlichsten Märkte weit über die Landesgrenzen hinaus führte. Zu jener Zeit war die bäuerliche Bevölkerung in den Wintermonaten darauf angewiesen, ihr karges Einkommen als fahrende Händler aufzubessern.

So machte sich auch Lorenz Strasser mit seinen Kindern Anna, Amalie, Caroline, Joseph und Alexander (er verstarb 1831 in Königsberg) auf, in der Vorweihnachtszeit diverse Märkte im Ausland zu befahren und dort ihre Waren anzupreisen. Mit ansprechenden Gesangdarbietungen und „ächtigen Tyroler Liedern“ konnten Kunden ganz besonders angelockt und zum Kaufen animiert werden.

Eine Annonce im „Leipziger Tagblatt“ im Dezember 1831 beschreibt: *„Die Geschwister Strasser aus dem Zillertal in Tyrol empfehlen zur Messe ihr gut sortiertes Lager von Handschuhen, bestehend aus allen Gattungen für Herren, Damen und Kinder, welche sich vorzüglich gut waschen lassen. Auch ganz feine französische, milchziegene Glace Handschuhe in neuesten Modifarben liegen auf. Die Waren sind schön, daher hoffen sich die Strasser eines zahlreichen Besuches zu erfreuen.“*

Am Leipziger Weihnachtsmarkt nun, im Jahre 1831, sangen die Geschwister Strasser – nach dem Ableben von Alexander nur mehr zu viert: Anna, Amalie, Caroline und Joseph – neben ihren allseits beliebten Tiroler Liedern auch jenes Lied, welches vom Zillertaler Orgelbauer Karl Mauracher (1789-1844) anlässlich einer Orgelreparatur in Oberndorf bei Salzburg kennengelernt und von dort mit ins Zillertal gebracht wurde.

Exkurs: Stille Nacht, Heilige Nacht

Die Geschichte vom „Ewigen Lied“ kennt wahrlich jeder, das Weihnachtslied „*Stille Nacht, heilige Nacht*“ wird heute, in mehr als 300 Sprachen und Dialekte übersetzt, weltweit zu Weihnachten gesungen. Durch eine unbrauchbar gewordene Orgel in Oberndorf bei Salzburg waren der Lehrer Franz Xaver Gruber als Komponist und der Pfarrer Josef Mohr als Texter zur Weihnachtszeit gezwungen das fehlende Instrument durch ein improvisiertes Lied zu ersetzen. 1818 wurde das Lied erstmals gesungen. 1819 kam der Orgelbauer Karl Mauracher aus Kapfing bei Fügen nach Oberndorf und reparierte dort die alte Orgel, aus diesem Anlass wurde ihm das neue Weihnachtslied vorgestellt. Der Zillertaler Orgelbauer schrieb das ihm vorgetragene Lied sogleich nieder und brachte der Legende nach das Lied als Erster von Salzburg aus in das Zillertal.

Der Zillertaler Familie Rainer wurde es zuteil, das Lied im Winter 1822 im alten Fügener Schloss vor Graf Ludwig von Dönhoff, Kaiser Franz I. sowie Zar Alexander I. einer größeren Öffentlichkeit zu präsentieren. Die Mitglieder der Familie Rainer wurden daraufhin eingeladen nach St. Petersburg zu reisen und nachdem der Auftritt am Zarenhof ein großer Erfolg war, stand einer Tournee der Sängerfamilie Rainer nichts mehr im Wege. 1839 konnte das Lied „Stille Nacht“ in Amerika von den Rainer-Sängern aufgeführt werden.



In Deutschland verbreiteten die Auftritte der Geschwister Strasser aus dem Zillertal das Weihnachtslied (welches nach alter Tradition im Zillertal und wohl auch in Tirol ausschließlich am Heiligen Abend bei der Christmette angestimmt wird). So konnten die Geschwister bei der Christmette 1831 in der katholischen Kapelle in der Pleißenburg bei Leipzig singen, vor der Abreise aus Leipzig sangen sie in den Pausen eines Konzertes im Jänner 1832 im Leipziger Gewandhaus.

Im darauffolgenden Winter 1832/33 kehrten die Geschwister Strasser wieder nach Leipzig zurück und traten am 15. Dezember 1832 im Saal des alten Hotels de Pologne anlässlich eines eigenen Konzertes auf. „Stille Nacht, heilige Nacht“ wurde auch hier gesungen.

Der Erfolg der Geschwister Strasser motivierte, andere Städte Deutschlands zu besuchen und sie konzentrierten sich ausschließlich auf ihre Gesangsdarbietungen. Das Lied „Stille Nacht“ wurde in Berlin vom Domchor übernommen und bei den Christmetten gesungen. So wurde es zum Lieblingslied von König Friedrich Wilhelm IV. Das Lied galt als Tiroler Volksweise und erst durch die Intervention des Königs bestätigte der bescheidene Lehrer Franz Xaver Gruber im Jahre 1854 seine Autorenschaft dieses Liedes.

Nur wenige Jahre dauerte die Gesangskarriere der Geschwister Strasser in Deutschland – Amalie Strasser starb 1835 in Leipzig und darauf hin löste sich diese bedeutende Gruppe an Zillertaler Sängern auf, welche als „Botschafter der Stillen Nacht“ weit über die Grenzen Tirols bekannt wurden.

Im Strasser-Häusl bei Frau Rosi Kraft lebt diese besondere Geschichte der Geschwister Strasser auf eindrucksvolle und angenehme Weise weiter. Vielen Dank dafür!

Öffnungszeiten: Mai bis Oktober, von 10.00 bis 16.30 Uhr, täglich außer Samstag -
jederzeit jedoch nach Vereinbarung mit Frau Rosi Kraft
Adresse: A 6283 Hippach, Laimach
Tel.: +43 (0) 676 322 55 22
Mail: -

© Land Tirol; Mag.phil. Simone Gasser MAS, Text. Abbildungen s.u.

Abbildungen:

- 1 – Strasser-Häusl im Zillertal. Foto von Frau Rosi Kraft
- 2 – Strasser-Häusl im Zillertal, Blick in die Stube. Foto von Frau Rosi Kraft
- 3 – Notenheft „*Vier ächte Tyroler Lieder*“, Dresden 1835 - Abbildung der Geschwister Strasser
- 4 – Geschwister Rainer, Fügen. Lithographie im Museum Widumspfiste in Fügen
- 5 – Informationsblatt für ein Konzert der Strasser-Sänger in Leipzig (Original im Stadtgeschichtemuseum in Leipzig)

AUF DER SUCHE NACH DEN LÖCHERN IM KÄSE

Schaukäserei Hochzeller Käsealm mit Käsereimuseum

Bereits im 16. Jahrhundert wurde in Hainzenberg mit einer regen Bergwerkstätigkeit begonnen – es wurde Goldbergbau betrieben. Die Stilllegung und Schließung der Stollen erfolgte erst vor 100 Jahren. Um 1930 wurde die Bergwerkstätigkeit endgültig eingestellt. 1996 wurde das alte Bergwerk vom Tourismusverband Zell am Ziller übernommen. Im Jahre 1997 konnten Teile der Stollen des ehemaligen Goldbergwerks Hainzenberg restauriert und für die Öffentlichkeit zugänglich gemacht werden. Durch eine Erlebnisführung und eine Multimediashow mit Film können die Besucher eine alte Radstube, Werkzeuge und Gerätschaften aus dem Bergbau besichtigen und sich mit den Arbeitsbedingungen sowie dem Alltag der Bergleute in längst vergangenen Zeiten auseinandersetzen.

Im selben Jahr der Eröffnung des Gold-Schaubergwerks wurde auch das Käsereimuseum „Hochzeller Käsealm“ eröffnet. Eine traditionelle Almhütte wechselte ihren Standort und beherbergt seit 1997 das Käsereimuseum, in welchem alte Gerätschaften zur Milchverarbeitung und zur Käseerzeugung ausgestellt werden. Ein Blick auf die alten Traditionen und die oft harte Arbeit der bäuerlichen Bevölkerung dieser Region beeindruckt die Museumsbesucher und macht bewusst, welche Vorteile die Mechanisierung und die modernen Produktionsmaschinen mit sich bringen.

Erlebniswanderung Goldschaubergwerk und Schaukäserei

Der Beginn dieser Erlebniswanderung in Hainzenberg findet bei der Schaukäserei mit seinem Käsereimuseum statt, weiter wandert man zum Tierpark, um dann in Folge in das Innere des Berges zu gelangen, in welchem durch eine eindrucksvolle Multimediapräsentation, die jahrhundertelange Tradition des Goldbergbaus veranschaulicht wird. Den Abschluss der Wanderung bildet ein Besuch bei der Knappensäule, hier dankten einst die Knappen der Mutter Gottes für ihren Schutz in den Stollen.



Zurück jedoch zum Ausgangspunkt der Wanderung und zum Käsereimuseum in der Hochzeller Käsealm. 1997 wurde eine 150 Jahre alte Almhütte aus Hochzell originalgetreu wiederaufgebaut und beherbergt seither ein kleines Museum. Darin sind funktionsfähige und restaurierte alte Geräte ausgestellt, welche zur Käseherstellung benötigt wurden.

Nach traditionellen Rezepten werden auch heute noch in der Hochzeller Käsealm traditionelle Produkte wie Käse, Speck und Schnaps hergestellt.

Nach der Besichtigung des Goldschaubergwerks können diese Produkte in der Käserei verkostet und im Verkaufsladen für den Verzehr daheim erworben werden.

Käseerzeugung einst und jetzt

Milch - ob Kuhmilch, Schafmilch oder Ziegenmilch, gilt als Ausgangsprodukt für die Erzeugung von Käse. Zwei Arten der Käseherstellung können im Wesentlichen genannt werden: zum Einen durch den Einsatz von Lab – Labkäse – einem Ferment, welches aus Kälbermägen oder Mikroorganismen gewonnen wird und das Eindicken der Milch verursacht sowie zum Anderen durch den Einsatz von Milchsäurebakterien bei pasteurisierter Milch zwecks Milchsäuerung mit anschließender Gerinnung. Meist findet in der Käseherstellung eine Kombination beider Arten Verwendung.

In Folge wird die eingedickte Milch zerkleinert bzw. geschnitten. Es entsteht der sogenannte „Käsebruch“, welcher mit Rühr- oder Schneidewerkzeugen erzeugt wird. Die Festigkeit des Käses hängt auch von der Größe und der Festigkeit des Bruches ab. Je kleiner die Stücke sind, umso härter wird der Käse im Reifungsprozess.

Wenn der „Käsebruch“ geformt wird, erfolgt eine Abtrennung von der Molke. Dies kann durch das Zentrifugieren oder auch durch das Abfüllen in Formen geschehen. Die Masse wird gepresst, meist in Tüchern oder Formen, so kann sich die Oberfläche festigen und die Molke wird entfernt.

Das Salzbad erwirkt in Folge eine Festigung der mittlerweile homogenen Käsemasse, auch wird eine Geschmacksintensivierung durch die Salzlake erwirkt. Salz bewirkt auch eine natürliche Konservierung als auch die Rindenbildung.

Nachdem der Käselaiab abgetrocknet ist, kann die Reifung bei einer hohen Luftfeuchtigkeit von 80 bis 90 % und gleichbleibender Temperatur begonnen werden. Zu unterscheiden sind die Käsesorten nach ihren Reifezeiten, so reift Weichkäse ca. 2 bis 4 Wochen (je nach Größe), Schnittkäse 4 bis 10 Wochen und länger, Hartkäse ab 3 Monaten bis 1,5 Jahre.



Käse ist wahrlich ein Naturprodukt mit Kultur. Schon in der Steinzeit wurde Milch in getrockneten Kälbermägen als Nahrungsreserve auf Jagdzügen mitgenommen. Die Milch vermischte sich mit dem Lab und verdickte sich – somit war die Basis für die Käseherstellung geschaffen. Frische Milch war nach kurzer Zeit verdorben, Käse hingegen war lange haltbar und so wurde Käse auf den langen Wanderungen der Nomadenvölker als Lebensmittel mitgetragen. Käse wurde also in „Europa“ bekannt und die Griechen und Römer kamen auf den Geschmack. Im Imperium Romanum wurde mit unterschiedlichsten Käseprodukten Handel betrieben. Im Norden waren es vor allem die Mönche in den Klöstern, welche experimentierten und das Handwerk des Käsemachens erlernten und perfektionierten.



Von saisonalen Bedingungen und kulturellen Gegebenheiten war die Käseproduktion bis ins 19. Jahrhundert abhängig. Als Justus von Liebig (1803-1873) die Käsegärung zu erforschen begann und Louis Pasteur (1822-1895) die Haltbarmachung flüssiger Lebensmittel – die Pasteurisierung – entdeckte, konnte ein neues Kapitel in der Käseherstellung aufgeschlagen werden. Käse konnte in größeren Mengen, in vielfältiger Form und vor allem mit gleichbleibender Qualität produziert werden.

Die Zentrifuge wurde erfunden und Kühe mit einer gesteigerten Milchleistung konnten gezüchtet werden. So wurde Käse zu einem Genussprodukt, der Käsekonsum vervielfachte sich. Heute gilt Käse als eines der wertvollsten Lebensmittel und sollte als reines, natur-belassenes Genussprodukt produziert und vor allem konsumiert werden.

Die Hochzeller Käsealm offeriert in ihrer Käsetheke im Verkaufsladen regionale Zillertaler Käsespezialitäten aus Kuhmilch wie Bergkäse, Weinkäse, Almkäse, Höhentaler sowie auch Schaf- und Ziegenkäse.

Öffnungszeiten Hochzeller Käsealm

Montag bis Samstag von 9.00 Uhr bis 18.00 Uhr

von 27.12. bis 30.04. Dienstag bis Sonntag von 10.00 bis 18.00 Uhr

von 01.05. bis 31.10. täglich von 9.00 bis 18.00 Uhr

Führungen: □ Mai, Juni & Oktober: alle 2 Stunden

Juli, August & September: stündlich

Adresse: Zillertaler Gold-Schaubergwerk, Hainzenberg 73, A 6280 Zell am Ziller

Tel.: +43 (0) 5282 4820

Mail: info@goldschaubergwerk.com

www.goldschaubergwerk.com

www.hochzeller.at

© Land Tirol; Mag. phil. Simone Gasser MAS, Text. Abbildungen s.u.

Abbildungen:

- 1 – Blick in die Hochzeller Käsealm. Foto: www.goldschaubergwerk.at
- 2 – Käse-Werbung der Agrarmarketing Tirol. Foto: AMTirol
- 3 – Zentrifuge in der Hochzeller Käsealm. www.hochzeller.at
- 4 – Titelfoto: Käseprodukte der Hochzeller Käsealm. www.hochzeller.at

Mit der Kraft des Wassers

Die Getreidemühle am Wurzerhof in Außervillgraten

Beim Streichen der Frühstücksemmel wird man sich kaum die Frage stellen, welche Kulturleistung in dem kleinen Stück Brot steckt. Sollte man dennoch eines Tages eine Antwort darauf suchen, ist man am Osttiroler Wurzerhof genau richtig. Der denkmalgeschützte Bauernhof, dessen Wurzeln bis ins 15. Jahrhundert reichen, ernährte zu seiner besten Zeit neben der Familie bis zu 20 Knechte und Mägde. Noch heute kann man die vielfältigen Aufgaben erahnen, die an dem Vollerwerbshof anfielen, etwa beim Betrachten der Waschkuchl mit Selche, der Sägemühle, der Schmiede und Machlkammer, dem Brotbackofen und der etwas abseits gelegenen Getreidemühle. Mit viel Engagement und Sinn für erhaltenswertes Kulturgut führt Familie Leiter das Anwesen in der siebten Generation – und unter etwas anderen Vorzeichen - weiter.



Die Getreidemühle



Die ehemalige Dreifachmühle hat eine wechselvolle Geschichte hinter sich: aus dem Jahr 1867 ist überliefert, dass die von einem Hochwasser zerstörte Mühle wieder als Dreifachmühle in Betrieb ging, 1952 riss ein Hochwasser die Mühlenräder weg, 1955 erfolgte die Elektrifizierung der Mühle, im Jahr 2000 wurde sie umfangreich restauriert. Heute ist sie mit ihren zwei ergänzten Antriebsrädern eine unterschlächtige Zweifachmühle, die nach wie vor nur durch Wasserkraft betrieben wird.

Zum Herzstück der Wurzermühle gehören zwei runde Mühlsteine, von denen der untere fixiert ist (Bodenstein), während sich der obere um seine Achse dreht (Läufer). Über eine mittige Bohrung wird das Mahlgut von oben eingefüllt, der Abstand der Steine zueinander kann reguliert werden. Der Bewegung des Mühlsteines liegt ein ausgeklügeltes System zugrunde:

Die Nutzung der Wasserkraft

Erste bekannte Nachweise für den Einsatz der Wasserkraft stammen um 1200 v. Chr. aus Mesopotamien, wo man den Acker mittels wasserbetriebener Schöpfräder bewässerte¹. Die Wirkweise ist zugleich einfach und effektiv: am Anfang stand die Beobachtung, dass fließendes Wasser abhängig von Menge und Gefälle Kraft besitzt. Diese beiden Parameter sind äquivalent, d.h. eine kleine Wassermenge bei großem Gefälle hat dieselbe Leistung wie eine große Wassermenge bei geringem Gefälle.



Für die Konstruktion von Wasserrädern allerdings ist dieser Umstand sehr wohl von Bedeutung: man unterscheidet unterschlächtige Wasserräder mit breiten Schaufeln, die am untersten Punkt durch den Wasserdruck angetrieben werden und für langsam fließende Gewässer mit großen Wassermengen geeignet sind. Dem gegenüber stehen die überschlächtigen Wasserräder mit kübelartigen Zellen, wo das Wasser am obersten Punkt – meist aus einer steilen Rinne - zugeführt wird und neben dem Druck auch unter Ausnutzung des Wassergewichtes wirkt.² Diese Räder sind für schnelle Gefälle mit wenig Wassermasse geeignet. Freilich lässt sich die Wassermenge in beiden Fällen zusätzlich durch Stellvorrichtungen dosieren.

¹ Wiesauer, Karl: Handwerk am Bach. Von Mühlen, Sägen, Schmieden... Innsbruck 1999; S. 8.

² Haller, Harald: Die Getreidemühlen im Passeier. St. Martin im Passeier 1992; S. 26.



Die Übertragung der Drehbewegung des Rades auf den Mühlstein kann entweder direkt erfolgen wie bei der „Wasser verpressenden“ Stockmühle³, wo ein horizontal gelagertes Wasserrad über eine vertikale Welle direkt den Läuferstein antreibt. Häufiger allerdings – und auch im Fall der Wurzermühle – ist die Radmühle anzutreffen, bei der die Drehung der Welle durch ein Winkelgetriebe um 90° umgelenkt wird. Kernstück sind zwei Zahnräder unterschiedlichen Durchmessers (Kamm- und Stockrad), die im rechten Winkel ineinandergreifen und die Drehbewegung unter Erhöhung der Drehzahl auf den Läufer übertragen. Das Getreide wird über einen

Holztrichter zugeführt, nach dem Mahlvorgang wird das Mahlgut im Beutelkasten gerüttelt, bis die groben von den feinen Teilen getrennt sind. Der Mahlvorgang wird je nach gewünschtem Ergebnis mehrmals wiederholt.

Das Pochwerk – die Gerstenstampfe

Das zweite Wasserrad treibt über eine Daumenwelle vier Stößel an, die zum Enthülsen von Gerste dienen. Die so gewonnene Rollgerste wurde als Nahrung und als Viehfutter verwendet. Im vollen Betrieb schlägt das Pochwerk im Dreivierteltakt, und man erzählt sich, dass die jungen Leute früher zu diesen Rhythmen in der Mühle tanzen gelernt hatten – im heimeligen Flair dieses Holzhäuschens eine romantische Vorstellung. Dass Kinder unter dem rhythmischen Pochen ruhiger werden und sich beginnen, im Takt mitzubewegen, beruht auf Beobachtungen von Fam. Leiter.



Früher betrieb ein drittes Wasserrad, der so genannte schwarze Gang, ein Pochwerk zum Stampfen von Viehfutter (z.B. Fichtennadeln). Dieses Pochwerk wurde bei der Restaurierung nicht mehr ersetzt.



Lienz gilt als jener Bezirk Tirols mit den meisten Wasserkraftanlagen,⁴ allein am Winkeltalbach waren 26 wasserbetriebene Anlagen im Einsatz, davon 16 Mühlen. Zum Hof gehört außerdem eine Sägemühle, die 1867 neu errichtet wurde, bald nach ihrer Elektrifizierung im Jahr 1952 allerdings ihren Betrieb einstellte. Im letzten Jahr konnte die renovierte Säge wiedereröffnet werden, wobei nun aber Strom als alleiniger Antrieb dient. Die zum Hof gehörige Kapelle ist der Hl. Katharina mit ihrem Attribut, dem Rad, geweiht. Am Katharinentag (25.11.) durfte sich kein Rad – und somit auch kein Mühlenrad im Winkeltal⁵ – drehen.

Familie Leiter führt ihre Landwirtschaft nach biodynamischen Richtlinien, dementsprechend wird heute in der Mühle aus zugekauftem Korn Demetermehl für Restaurants und Privatkunden gemahlen.

Herr Leiter hatte in seinen Anfängen als Hofbesitzer von einem deutschen Industriellen ein lukratives Angebot für die Mühle erhalten – und ausgeschlagen. Heute danken es ihm die zahlreichen BesucherInnen und Urlaubsgäste seines Hofes, denn ohne die Getreidemühle wäre die Hofgeschichte unvollständig erzählt.

Vielen herzlichen Dank an Veronika und Sepp Leiter für ihre anregende Führung und für ihren Mut, Neues zu wagen um das Alte zu bewahren.

Öffnungszeiten: von Mitte Juni bis Mitte September - Dienstag und Freitag

Führung um 14.00 Uhr

Gruppen ab 15 Personen nach Voranmeldung jederzeit

Adresse: A – 9931 Außervillgraten, Winkeltal 114

Tel.: +43 (0) 664 5166375

Mail: info@wurzerhof.at

www.wurzerhof.at

³ Lanser, Otto: Tiroler Volkstechnik. Innsbruck 1951, S.85.

⁴ Wiesauer, Karl: Handwerk am Bach. Von Mühlen, Sägen, Schmieden... Innsbruck 1999; S. 67.

⁵ Mündliche Mitteilung von Sepp Leiter.

© Land Tirol; Mag. Tanja Beinstingl, Text und Abbildungen

Abbildungen:

- 1 – Mühle, Außenansicht mit den zwei unterschlächtigen Wasserrädern
- 2 – Mühlsteine mit Holztrichter
- 3 – Beutelkasten
- 4 – Kamm- und Stockrad mit Dreischlag (unten), der die Rüttelbewegung im Beutelkasten auslöst
- 5 – Daumenwelle der Gerstenstampfe
- 6 – Gerstenstampfe mit vier Schießern

[Objekt des Monats August 2016]

Die Königin der Alpen und der Tannenhäher

Ausstellung „Die Zirbe - Grenzgängerin mit Talenten“ in Jerzens

„Jerzens – Das Zirbendorf im Naturpark Kaunergrat“ – liegt im Pitztal. Dort wurde vor acht Jahren, am 3. August 2008, die Dauerausstellung „Die Zirbe - Grenzgängerin mit Talenten“ eröffnet. Dieser interessante Baum wird nun als Objekt des Monats August vorgestellt. Der zweite Part gehört dem Tannenhäher.

Das zuerst rötliche und später rotbraun gefärbte Kernholz duftet stark aromatisch. Es ist relativ leicht, weich, lässt sich gut bearbeiten, ist nagel- und schraubenfest und besitzt einen gleichmäßigen, feinen Aufbau. Eingewachsene, dunkel gefärbte Äste verleihen ihm eine dekorative Struktur. Schon im Mittelalter wurde es von Bildschnitzern geschätzt. Die Zirbelkiefer gilt bei Tischlern als einziges Hartholz unter den Nadelbäumen. Die Tiroler Möbelproduktion der Vergangenheit kam ohne Zirbenholz nicht aus. Der Rohstoff war damals auch noch in reichem Maße vorhanden. Größere Bestände gibt es heute nur noch in den Hohen Tauern und den Ötztaler Alpen, kleinere findet man in mehreren Gegenden Tirols. Als nördlichstes Vorkommen von Zirben in Tirol gilt das Gebiet um den Vilsalpsee bei Tannheim.⁶ Das Landschaftschutzgebiet Riegetal im Gemeindegebiet von Jerzens zeichnet sich durch seine ausgedehnten Zirbenwälder aus.

Die Dauerausstellung in Jerzens, Pitztal arbeitet mit dem Material Zirbe. Sämtliche Ausstellungseinbauten sind aus Zirbenholz. In einer Vitrine sind Werkzeuge zur Bearbeitung ausgestellt. Natürlich wird auch der Baum selbst thematisiert.



Pinus cembra / die Zirbe oder Zirbelkiefer: „Der Name kommt aus dem Mittelhochdeutschen und bedeutet „wirbeln“ oder „sich im Kreis drehen“. In römischer Zeit hatte die Zirbe große Bedeutung als Fruchtbarkeitssymbol und war ein Sinnbild für Unsterblichkeit. Heute kämpft sie ums überLEBEN“⁷

Die Zirbe wird auch als „Königin der Alpen“ bezeichnet.

Die „Königin der Alpen“ ist ein recht robuster Baum. Trotzdem geht der Bestand zurück. Zirben können bis zu 30 Meter hoch werden. *Pinus cembra* übersteht Temperaturen bis zu minus 30 Grad Celsius. Sie wächst hauptsächlich an Kuppen, Felsen oder windgeschützten Rücken, benötigt sauren Rohhumusboden, was auch der Grund dafür ist, dass man sie hauptsächlich in den Zentralalpen und in den Karpaten findet. Zirben können bis zu 1000 Jahre alt werden. In den Monaten Juni und Juli, im Abstand von sechs bis zehn Jahren blühen sie.⁸



Die Zapfen, die aufrecht am Baum wachsen, erreichen eine Größe von sechs bis acht Zentimetern. Das Sammeln der Zapfen zur Produktion von Zirbenschnaps ist in Kärnten seit 2013 durch eine Verordnung eingeschränkt. „In den Nockbergen [Gruppe der Gurktaler Alpen] liegt das größte Zirbenwaldgebiet Europas. Seit vergangem Jahr ist genau geregelt, wie viele Zapfen man sammeln darf.“

Die Zirbe zählt laut Kärntner Naturschutzgesetz zu den teilweise geschützten Pflanzen. Seit dem vergangenen Jahr wurde auch die maximal erlaubte Zapfen-Sammelmenge dezidiert in das Naturschutzgesetz mit aufgenommen. Die erlaubte Menge pro Person und Tag wurde von einem Juristen der Naturschutzabteilung des Landes mit drei Zapfen festgelegt. In der Kernzone des ehemaligen Nationalparks

⁶ <http://www.tiroler-schutzgebiete.at/schutzgebiete/naturschutzgebiete-in-tirol/vilsalpsee.html>

⁷ D. Friesacher, J. Gepp: Die Zirbe. - www.uni-salzburg.at/fileadmin/office_file_imports/565632.PDF – (Zugriff am 27.7.2016).

⁸ <https://www.nationalpark.at/de/der-nationalpark/natur/flora/zirbe/> – (Zugriff am 27.7.2016).

Nockberge - jetziger Biosphärenpark - ist das Sammeln laut Nationalpark- und Biosphärenparkgesetz gänzlich verboten.⁹

Nicht nur in Kärnter (Seetaler Alpen, Gurktaler Alpen) ist die Rede von den größten geschlossenen Zirbenwaldflächen; auch im Osttiroler Nationalpark Hohe Tauern beansprucht man die Poleposition. Im Defereggental, wo sich der Oberhauser Zirbenwald - der größte zusammenhängende Zirbenwald der Ostalpen - befindet, ist in St. Jakob im Defereggental der Zirbe seit 1997 eine Dauerausstellung gewidmet, die 2012 neu konzipiert wurde.¹⁰

Auch in Jerzens ist das Besondere die Zirbe, „der prägende Baum der alpinen Landschaft rund um Jerzens. Der starke Bezug zum Zirbenholz besteht in Jerzens schon seit jeher. Ein geschlossener Zirbenwald oberhalb von Jerzens ist von großer Bedeutung für das Dorf. Dieser Schutzwald hat den Ort seit seiner Entstehung vor Lawinen und Muren geschützt“¹¹, heißt es auf der Homepage der Gemeinde Jerzens.



In Jerzens, ebenso wie vielerorts in Tirol war/ist die Ausstattung der Bauernhäuser in Zirbe ausgeführt. Produkte für Gesundheit und Wohlbefinden hat man aus der Zirbe hergestellt. Heute sind Zirbenprodukte wieder sehr populär. Die Produktpalette reicht vom Zirben-Honig über den vielzitierten Schnaps bis zum Zirben-Poster. Wissenschaftler der Forschungsgesellschaft *Joanneum Research / Institut für Nichtinvasive Diagnostik* konnten nachweisen, dass Zirbenholz (Betten, Zimmereinrichtung) Herzarbeit und Stress verringert. Im

Vergleich zu anderen Holzarten weist Zirbenholz die stärkste biozide Wirkung auf, bietet also Schutz vor Kleidermotten.¹²

In der Ausstellung sitzt ein Tannenhäher auf der Ausstellungseinrichtung aus Zirbenholz, eine farbig gefasste Holzplastik. Die Aufstellung in Sichtverbindung mit dem Zirbenzapfen spiegelt die Symbiose von Zirbe und Tannenhäher wider. Diese besteht auch in der Natur. Die „Königin der Alpen“ und den Tannenhäher verbindet eine Lebensgemeinschaft. Hauptnahrungsquelle des Tannenhähers (*Nucifraga caryocatactes*) sind die Samen der Zirbe, die so genannten Zirbelnüsse. Wie Eichhörnchen legen Tannenhäher zahlreiche Vorratsverstecke an. Im August beginnt der Tannenhäher damit, für seinen Wintervorrat zu sorgen. Dabei bevorzugt er weichen oder lockeren Untergrund. In diesem legt er meist größere Depots an als in festem Untergrund. Solche Stellen sind für den Keimungserfolg und das Wachstum der Jungbäume günstig. Im Winter finden die Tannenhäher ihre Vorratsverstecke oft nicht mehr. So wachsen etwa aus 20 % der versteckten Zirbensamen Keimlinge. Der Tannenhäher ist somit maßgeblich an einer natürlichen Verjüngung der Zirbenbestände beteiligt.



Die Gemeinde Jerzens hat mit „**Die Zirbe - Grenzgängerin mit Talenten**“ eine attraktive Infostelle mit einer ständigen Ausstellung für Einheimische und Touristen geschaffen. Gemäß einer Erhebung können die meisten Erwachsenen nur fünf Baumarten bestimmen. Eine Ausstellung, die sich um eine für die Alpenregion so wichtige Baumart dreht, hat daher an zwei Standorten, in Osttirol ebenso wie in Nordtirol, ihre Berechtigung.

⁹ http://www.kleinezeitung.at/kaernten/feldkirchen/4071049/Bezirk-Feldkirchen_Die-Sammler-zapfen-Zirben-an_25.Juli.2013.Bei.trag.von.Hautzenberger – (Zugriff am 27.7.2016)

¹⁰ Sylvia Mader: Die Zirbe. Dauerausstellung im Handelhaus in St. Jakob in Defereggental. - <https://www.tirol.gv.at/kunst-kultur/kulturportal/museumportal/> [Archiv_MuseumDesMonats_2015.pdf]

¹¹ http://www.jerzens.tirol.gv.at/Zirbendorf/Wissenswertes_ueber_die_Zirbe - (Zugriff am 27.7.2016)

¹² <https://www.tirol.gv.at/umwelt/wald/wirtschaft/zirbenholz/>

Interaktive Ausstellung „Die Zirbe- Grenzgängerin mit Talenten“
Gemeindezentrum Jerzens, im Erdgeschoß

6474 Jerzens 220

Ansprechperson: Herr Mathias Plattner

Tel.: (+43) 05414/87336

Fax: (+43) 05414/86458

Email: gemeinde@jerzens.tirol.gv.at

[http://www.jerzens.tirol.gv.at/Zirbendorf/Wissenswertes ueber die Zirbe](http://www.jerzens.tirol.gv.at/Zirbendorf/Wissenswertes_ueber_die_Zirbe)

Öffnungszeiten

täglich von 09:00 bis 18:00 Uhr !

© Land Tirol, Dr. Sylvia Mader, Text. Fotos 1,2,4,5,6: Gemeinde Jerzens

Abbildungen:

- 1 Tannenhäher auf Zirbenholz. Ausstellung „Die Zirbe - Grenzgängerin mit Talenten“
- 2 Werkzeug zur Holzbearbeitung. Ausstellung „Die Zirbe - Grenzgängerin mit Talenten“
- 3 Zirben-Zapfen, aus: Gustav Hegi, Alpenflora, (22. Auflage hrsg. von Hermann Merxmüller München 1969, Tafel 1
- 4 Zirbe
- 5 Zirbenholz-Späne. Projektpräsentation der Gemeinde Jerzens
- 6 Tannenhäher (links) und Zirbelnuss (rechts). Ausstellung „Die Zirbe - Grenzgängerin mit Talenten“

Blauer Rauch in der Leinöl-Press

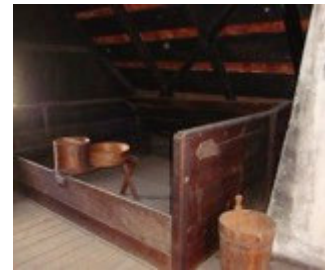
Die Vorwärmtrommel aus dem Museum Ölschlag-Schwaigermühle



Flachs, jene Pflanze, die den Rohstoff für die Ölprelle der Familie Schwaiger lieferte, wird heute kaum mehr angebaut. Billige Baumwoll-Importe aus Übersee hatten die Produktion von Leinen abgelöst. Gemeiner Lein (*Linum usitatissimum*), auch Saat-Lein oder Flachs genannt, ist eine seit der Steinzeit bekannte Kulturpflanze, die zur Faser- (Faserlein, Leinen, Verwendung der Stengel) und zur Ölgewinnung (Öllein, Leinsamen, Leinöl, Verwendung der Samen) angebaut wird. Schon auf altägyptischen Wandmalereien sind die Aussaat und die Ernte des Flachs/Leins dargestellt. Die Verwendung von

Leinöl zur Herstellung von Ölfarben kam durch den flämischen Meister Jan van Eyck (1395-1491) auf. Aufgrund seiner besonderen Eigenschaften ist das Leinöl ein hervorragendes Bindemittel, das Pigmente dauerhaft und wetterbeständig auf einem Untergrund haften lässt. Leinöl wurde das wichtigste Bindemittel für Farben und Lacke. Auch als Firnis/Schutzschicht für Gemälde eignet sich das Auftragen von Leinöl.

Zudem besitzt Leinöl mit seinem hohen Anteil an Omega-3-Fettsäuren besonderen Wert für die gesunde Ernährung. Es wurde auch in der Kosmetikherstellung verwendet. Einen Nachteil stellt allerdings die kurze Haltbarkeit dar. Schon nach wenigen Tagen riecht es ranzig, was für die Maler der berühmten Kitzbüheler Künstlerdynastie Faistenberger kaum eine Rolle gespielt haben dürfte, in der Küche jedoch problematisch ist.



Die Bauern des Brixentales brachten nach Allerheiligen den Leinsamen zum Ölschlag nach Kirchberg. Die Termine wurden nach Gemeindezugehörigkeit vergeben und von den Gemeinden verlautbart.

Im Obergeschoß des Ölschlag-Gebäudes mit Ölstampfe, Ölprelle und anderen Maschinen, befindet sich ein eingebauter Leinsamenkasten, in dem das Getreide bis zur Verarbeitung gelagert wurde. Entsprechend der eingebrachten Menge erhielten die Bauern Öl zurück.



Gemessen wurde in den damals üblichen Hohlmaßen: Star, halber Star, Viertel-Star. Einheitliche Maße wie heute gab es noch nicht. Regional unterschiedliche Größen machen die Umrechnung in heutige Einheiten kompliziert.

Aus einem Star, ca. 25 Liter, Leinsamen gewann man ca. 1,5 Liter Leinöl. Wolfgang Schwaiger, der letzte Besitzer, der hier Leinöl erzeugte, erzählt in seinem maschinschriftlichen Manuskript über „Mühle und Ölschlag“ (1983) davon, dass manche Bauern irrtümlich annahmen, es ginge nach Gewicht, und Mehlsand hineinmogelten. Sie mussten natürlich Abzüge hinnehmen. Für den Pressvorgang mussten die Bauern bezahlen, Öl und das Nebenprodukt Leinmehl (für die Tierfütterung) erhielten sie aliquot zur eingebrachten Menge Leinsamen.



Die Erzeugung von Öl aus den Leinsamen war ein aufwendiger Vorgang: messen (Starmaß), sieben, in den Schüttkasten leeren, Verunreinigungen wie Steine entfernen (mittels Rüttelsieb), quetschen (zwei Stahlwalzen mit minimalem Abstand), eineinhalb Stunden stampfen (Ölstampfe), aufwärmen, pressen.

Bevor man das Öl aus dem Pressgut gewinnen konnte, musste dieses ca. 10 Minuten aufgewärmt werden. Das geschah in der eisernen Vorwärmtrömmel. Durch die Löcher an den flachen Seiten der Trömmel entströmte Rauch, sobald die gestampfte Leinsamenmasse genügend erhitzt war. Es kam darauf an, den richtigen Moment zu erwischen: Wenn blauer Rauch aufstieg, hatten die gestampften Leinsamen genau jenen Zustand erreicht, in dem sie am meisten Öl abgaben.

Das vorgewärmte Pressgut legte man sodann in ein spezielles Eisengefäß mit Leinenfilter, den Ölstock. Mit dem Pressstock belegt und in die Pressmulde eingebettet, war nun alles bereit für den Pressvorgang. Ein schwerer Holzschlägel trieb einen Holzkeil auf den Ölstock, wodurch das Leinöl aus dem Pressgut gedrückt wurde. Nachdem das dunkelgelbe Öl abgeflossen war, blieb als Rückstand der ausgepresste Leinsamen. Diese „Leinkuchen“ genannte Masse ist hart und hat etwa das Aussehen einer Linzertorte, um es mit Wolfgang Schwaigers Worten zu sagen. Der Leinkuchen wurde zerschlagen und nochmals eine Dreiviertelstunde gestampft. Erst jetzt war das Nebenprodukt Leinmehl zum Aussieben fertig.



Zweimal im Jahr war der Ölschlag im Betrieb, im Frühjahr und im Herbst. Die Presseleistung betrug ca. 15 Liter Öl pro Tag. Nach dem Zweiten Weltkrieg wurde in Tirol kein Flachs mehr angebaut. Die letzten fünfzehn Ölschläge verloren ihre Funktion. Museen in Salzburg und in Tirol interessierten sich für eine Übertragung der Kirchberger Leinölpresse.

1982 unter Denkmalschutz gestellt, erkannten die Entscheidungsträger im Bezirk Kitzbühel, dass man dieses Denkmal der Tiroler Wirtschaftsgeschichte samt seinem Inventar

am besten an seinem Standort als Museum adaptiert. Immerhin ist der Ölschlag in Kirchberg die einzige noch existierende Leinölpresse in Tirol.

Familie Schwaiger gebührt Dank für die Überlassung von Materialien zur Erstellung dieses Beitrages.

Museum Ölschlag – Schwaigermühle
Reithergasse 20
6365 Kirchberg in Tirol

Tel. +43 (0) 5357 2324
Besichtigung nur auf Anfrage (mit Führung): +43 (0) 664 73428234

schwaigermuehle@aon.at
www.kirchberg.at

© Land Tirol; Dr. Sylvia Mader, Text und Fotos

Abbildungen:

- 1 Vorwärmtrömmel
- 2 Flachs, Pfarrmuseum Serfaus, Projekt „Modern Gardening - Pfarrgarten neu interpretiert“
- 3 Leinsamenkasten
- 4 Star-Maße
- 5 Vorwärmtrömmel und Drehvorrichtung für den gestampften Leinsamen
- 6 Museum Ölschlag-Schwaigermühle

Von Plätten, Zillen und Schoppnern

Die Innschiffahrt im Nagelschmiedmuseum Rattenberg



Heute mutet uns die Schiffsform der Platte, die hier im Nagelschmiedmuseum als Modell zu sehen ist, fremd an. Dass sie vor etwa 500 Jahren zum Alltag im Tiroler Unterinntal gehörte, ist nahezu unbekannt, selbst der Name „Platte“ ist aus unserem Wortschatz verschwunden. Er rührt von seinem flachen (=platten), kiellosten Boden her,¹³ der sich gut für das Befahren des Inns mit seinen

Untiefen und flachen Stellen eignete. Die typische Form der Platte ist bugseits ein aufgeschwungenes „Gransel“, in der Mitte breit zur Aufnahme von Transportgut und am Heck stumpf abgeschnitten.

Hergestellt wurden die bis zu 25 - 30 m langen und 6 - 8 m breiten Transportschiffe von Schiffsbauern, die auch Schopper genannt wurden. In Tirol waren die Schopperbetriebe vorwiegend am Inn zwischen Rattenberg und Kufstein angesiedelt. Mit ihrem Holzverbrauch standen sie in Konkurrenz zu den Bergwerken, da die Plätten meist für nur eine Naufahrt (flussabwärts) gebaut und am Bestimmungsort als Brennholz verkauft wurden. Hier im Museum kann man anhand eines Dioramas sowie einer Fotodokumentation die Herstellungsweise der Schiffe nachvollziehen.



Der Transport der Waren erfolgte sowohl flussab - als auch aufwärts, wobei beide Richtungen ihre Tücken hatten. Flussabwärts zu fahren war wegen der Strömungen und Schnelligkeit gefährlicher, aber weniger kraftaufwändig. Zur Steuerung der Schiffe dienten meist vier Männer und je zwei lange Ruder vorne und rückwärts, die vom Dach der Platte aus gelenkt wurden. Mit ihnen konnte 150 - 200 Tonnen Transportgut, meist Wein aus Südtirol, Kupfer, Zement oder auch Militärtransporte (etwa 11.000 Soldaten und 900 Pferde im Jahre 1497) in den Osten verschifft werden. Eine Fahrt von Hall nach Kufstein dauerte 5 Stunden, nach Wien musste man mindestens 6 Tage veranschlagen.¹⁴



Flussaufwärts zu fahren bedeutete Kraftaufwendung: am Inn mit seiner starken Strömung war gegen den Strom rudern, segeln oder das Vorwärtstreiben mit langen Stangen nicht möglich, darum wurden hier schon immer Pferde als Zugtiere an Land eingesetzt. So genannte Leutzillen – von Menschenkraft gezogene Schiffe – wie in Passau Anfang des 15. Jh. nachgewiesen, wurden in Tirol nie

registriert.¹⁵

Da diese Art der Fortbewegung langsam war, bedeutete es auch weniger Gefahren, war aber wesentlich teurer und somit verlangte der Schiffsmeister das 20 - 25 fache einer Talfahrt.

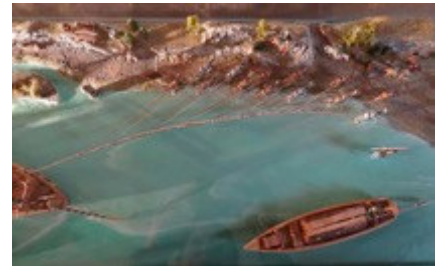
¹³ Kreibitz, Manfred: Mit dem Schiffzug unterwegs. In: Mayr, Walter J. (Hg.): Handelsweg Inn. Hall in Tirol-Wasserburg. Kufstein 2009, S. 16-25, hier S 17.

¹⁴ Plaseller, Fritz: Die tirolische Innschiffahrt. Tiroler Heimat 9/10 (1936/37), S. 62-159, hier S. 138.

¹⁵ Kiessling, Rolf: Der Inn als Wasserstraße. Beobachtungen zur Versorgung des Schwazer Bergbaureviere im 15. und 16. Jh. In: Ingenhaeff, Wolfgang/ Bair, Johann (Hgg.): Wasser Fluch und Segen. Bruneck 2004, S. 95-115; hier S. 103.

Ein Schiffszug einer Hohenaufahrt (flussaufwärts) bestand aus zwei bis vier großen, stabilen Frachtschiffen (Klohzillen) und einigen kleineren Nebenschiffen, die alle mit Seilen verbunden waren. Die Zillen unterschieden sich von den Plätten durch ihre massive Bauart, die schlanke Form und den bug- und heckseits aufgeschwungenen Enden.¹⁶

Die Schiffe waren mit einer Besatzung von bis zu 60 Personen besetzt, von denen jeder genau wusste, was seine Aufgabe war – jedes Schiff hatte Steuermänner, Reiter und Verantwortliche für die Seile. Bis zu 50 Pferde waren nach einem ausgeklügelten System in speziellen Geschirren vor die Seile gespannt und wurden mit Peitschenknall angetrieben. Auf diese Weise konnte man sich sechs Stunden pro Tag fortbewegen, eine Fahrt von Kufstein bis Hall benötigte fünf Tage. Ein kleinerer Schiffszug wird hier im Modell gezeigt.



Dass die Innschiffahrt gerade in Rattenberg präsentiert wird, ist kein Zufall. Hier am Fuße einer mittelalterlichen Burg, an der Engstelle zwischen Felsen und Inn, entstand Rattenberg im Grenzgebiet von Tirol und Bayern. 1393 zur Stadt erhoben, hatte sie das Zoll- und Steuerrecht für die Einhebung von Zöllen zu Land und zu Wasser. Das Niederlagsrecht wurde ihr 1453 verliehen, welches besagte, jedes flussaufwärts fahrende Getreideschiff soll einen Tag im Rattenberger Hafen (Lände) anlegen und seine Waren zum Verkauf anbieten. So war es nicht selten, dass Schiffszüge mit 50 - 60 Leuten und fast ebenso vielen Pferden übernachteten und die kleine Stadt belebten. Die 12 Wirtshäuser, 7 Bäcker und 5 Brauereien fanden ein gutes Auslangen, daneben förderte eine Bannmeile die Ansiedelung von Handwerkern innerhalb der Stadt. So fanden hier je ein Schlosser, Nagelschmied, Hufschmied, Wagner, Seiler, Gerber, Fassbinder aber auch Apotheker, Wachszieher, Bader und viele mehr ihren Lebensunterhalt.¹⁷



Neben dem Warentransport gab es auch einen Reiseverkehr am Inn, der vor allem flussabwärts eine Zeitersparnis gegenüber dem Landweg bedeutete. Diese Reisevariante nutzten etwa Kaufleute, Diplomaten und Boten, daneben gab es auch reine Vergnügungsfahrten von Herrschern auf ihren Prunkplätten.

Hier im Museum ist die Prunkplätte des Bayerischen Kurfürsten Max Emanuel als Modell zu sehen. Im Original war das Schiff etwa 29 m lang und 3,5 m breit, es war reich bemalt und mit Wappen, Löwen, Schildern und Säulen verziert. Kleinere Schiffe begleiteten das Hauptschiff, so gab es welche für die Damen, die Offiziere, die Musiker und für die Küche und das Personal.

Insbesondere das Wirtschaftswunder rund um den Bergbau im 16. Jh. und der damit verbundene Zuzug von Menschen sollte den Warenverkehr beleben. Plötzlich mussten für die damalige Zeit unglaubliche Mengen an Getreide, Unschlitt (Rindertalg für die Beleuchtung im Berg), Schlachtvieh und Leder aus dem Osten importiert werden. Wurden in Schwaz um 1427 nur 51 Haushalte gezählt, war der Ort bis zur Mitte des 16. Jh. auf 20.000 BewohnerInnen angewachsen.¹⁸ Mit dem Niedergang des Bergbaues ab dem 17. Jh. reduzierte sich auch die Innschiffahrt, die Auflassung der Zollstätte 1766 tat ihr Übriges. Das endgültige Ende der Innschiffahrt aber war mit der Eisenbahn gekommen - im Jahre 1858 dampfte die erste Lokomotive durch den Rattenberger Tunnel.

¹⁶ Plaseller, Fritz: Die tirolische Innschiffahrt. Tiroler Heimat 9/10 (1936/37), S. 62-159, hier S. 131.

¹⁷ Altenburger, Winfried: Rattenberg und das mittlere Unterinntal. Eine Region im Wandel der Zeit. Rattenberg 2014, S.18.

¹⁸ Kiessling, Rolf: Der Inn als Wasserstraße. Beobachtungen zur Versorgung des Schwazer Bergbaureviere im 15. und 16. Jh. In: Inghaef, Wolfgang/ Bair, Johann (Hgg.): Wasser Fluch und Segen. Bruneck 2004, S. 95-115; hier S. 99.

Die neue Präsentation der Innschiffahrt in den Nagelschmiedhäusern ist sehr gut gelungen und wird durch die Modelle eingängig dargestellt.

Welche Bedeutung die Verkehrsader Inn für die Gesellschaft und Wirtschaft tatsächlich hatte und wie sehr sie den Städtebau und das Landschaftsbild prägte, können wir heute nur mehr erahnen.



Öffnungszeiten: Mai – Oktober tgl. 9.00 - 18.00 Uhr
Nov – Mitte Jänner 9.30 - 12.00 und 13.00 - 17.00 Uhr
Mitte Jänner – Ende März geschlossen
April 9.00 - 12.00 und 13.00 - 18.00 Uhr
(Sonn- u Feiertag geschlossen, ev. nach Vereinbarung)

Adresse: A-6240 Rattenberg, Südtirolerstraße 33
Tel. +43 (0) 5337 67097
Email: egger@krippenfiguren.at

© Land Tirol; Mag. Tanja Beinstingl, Text und Abbildungen

Abbildungen:

- 1 – Tiroler Platte, Modell
- 2 – Modell eines Schopperbetriebes
- 3 – Schiffszug mit 3 größeren und 3 kleineren Schiffen, von Pferden gezogen, Modell
- 4 – Anordnung der Pferde von oben, Modell
- 5 – Modell einer Prunkplatte wie sie um 1670 vom bayer. Kurfürst Max Emanuel verwendet wurde
- 6 – Raum Innschiffahrt

Wiederentdeckte Zeugen bäuerlicher Esskultur Die Keramikfunde vom Kammerlanderhof in Thurn

Der Rundwanderweg „Vom alten Leben“, der das Museum des Monats November – das Freilichtmuseum Oberlienz – beinhaltet, startet und endet beim Museum Kammerlanderhof in Thurn. Dieses rund 500 Jahre alte Bauernhaus wurde vom Verein „s`Kammerland Kulturinitiative Thurn“ von 2002 bis 2010 renoviert. Zum Glück hatte das Gebäude vorher nur wenige Modernisierungsmaßnahmen erfahren, sodass es in einem Zustand erhalten blieb, der das Leben vor 100 und mehr Jahren nachvollziehbar macht.



Während der Renovierungsarbeiten fand der Obmann-Stv. Raimund Mußhauser im Erdboden des Gaden Fragmente von glasierter Tonware. Beim Austausch des Bretterfußbodens der über dem Gaden liegenden Kornkammer kamen hinter der großen Korntruhe weitere Gefäßfragmente zum Vorschein, die genau zu jenen aus dem Erdgeschoss passten. Die Erklärung hierfür scheint zu sein, dass die Schüsseln in der Kornkammer verwendet wurden, zerbrachen und hinter die schwere Korntruhe fielen. Durch den morschen Holzboden gelangten sie in den

darunterliegenden Gaden und wurden dort verschüttet. Diesen Umständen ist es zu verdanken, dass die Fragmente nicht einfach entsorgt wurden und so der Nachwelt erhalten geblieben sind.¹⁹

Die etwa 60 gefundenen Fragmente konnten zur Untersuchung an die Uni Innsbruck (Ur- und Frühgeschichte) vermittelt werden, wo sie auch restauriert wurden. Eine Studentin der Ur- und Frühgeschichte nahm sich der Objekte an, bei denen es sich um den tirolweit bisher größten Fund an bäuerlichem Alltagsgeschirr handelt, der archäologisch geborgen wurde.²⁰

Die meisten der gefundenen Fragmente stammen von Schüsseln und Schalen; das mag daran liegen, dass auf Regalen über den Korntruhen häufig die großen Schüsseln aufbewahrt wurden. Sie wurden unter anderem in der Milchwirtschaft verwendet – etwa zum Aufrahmen der Milch. Diese reinen Arbeitsutensilien mussten keinerlei dekorative Zwecke erfüllen und waren daher meist unverziert und an der Außenseite unglasiert. Ein durchschnittlicher Bauernhof hatte etwa 15 bis 20 solcher Schüsseln in Verwendung, welche auch immer wieder nachgekauft werden mussten.

Der Fundkomplex des Kammerlanderhofes zeigt 10 solcher unverzierter Schüsseln mit einem Durchmesser von 21 bis 38 cm, die als weitere Gemeinsamkeit einen geraden Mundsaum mit Kragenrand aufweisen. Ihre tatsächliche Verwendung – ob in ihnen etwa auch Speisen auf den Tisch gestellt wurden – lässt sich heute freilich nicht mehr belegen.

Des Weiteren sind Fragmente von 17 Schüsseln mit Dekor, 7 davon mit einem Durchmesser über 40 cm, unter den Funden. Dass solch große Schüsseln zum Essgeschirr zählen, mutet aus heutiger Sicht etwas befremdlich an, allerdings war es im bäuerlichen Umfeld bis ins 20. Jh. üblich, das Essen für alle Familienmitglieder in einer großen Schüssel auf den Tisch zu stellen.



¹⁹ Bürger, Christina: Der Bauer und sein Essgeschirr. Keramikgefäße des 19./20.Jhs. vom Kammerlanderhof in Thurn, Osttirol. Innsbruck 2016, S. 12f.

²⁰ Ebd., S 7.

Zwei der drei gefundenen Teller können ihrer Form nach den Pustertaler Krapfentellern zugerechnet werden: sie sind etwas tiefer mit Fahne und ausgeprägtem Randabschluss, der größere von ihnen weist einen Durchmesser von 48 cm auf.

Damit entsprechen sie der typischerweise im westlichen Pustertal produzierten Form, die bis zu 70 cm Durchmesser aufweisen konnte, während im östlichen Pustertal nach der dortigen, etwas kleineren regionalen Speise, dem Blattstock, nur etwa 35 cm Durchmesser üblich waren.²¹



Außer durch die Form können die Fragmente auch nach dem Dekor unterschieden werden, der einiges über Region und Hersteller verrät. Zwei Objekte sind hier mit Verlaufsdekor versehen, bei denen dunkle Farbverläufe von Malengobe auf hellem Grund zu sehen sind; besonders schön verästelte Kriechspuren entstehen durch Beigabe von Urin. Einige Fragmente weisen Spritz- oder Tropfdekor auf, hier meist dunkle Punkte auf heller Engobebasis. Beim Malhorndekor wird mit einem Gefäß, das ursprünglich wahrscheinlich ein Kuhhorn war, und Federkiel oder Röhrchen farbiger Schlicker in unterschiedlichen Motiven auf das Objekt aufgetragen. Jene Fragmente mit Malhorndekor tragen sowohl an den Gefäßwänden als auch im Spiegel großflächigen Dekor, einige Schüsseln weisen im Spiegel eine Schriftverzierung auf. Bei einer Schüssel lässt sich der Name „Anton“ erkennen, was auf eine Auftragsarbeit eines früheren Besitzers (Anton Rohrer, 1863-1945) bei einem lokalen Hafner schließen lässt.²² Bei einer zweiten Schüssel sind nur mehr der Anfangsbuchstabe A sowie dasselbe Punkt-Strich-Dekor zu erkennen.

Die Datierung der Fragmente erfolgt zum einen über die Korntruhe, hinter der die Teile gefunden wurden. Sie trägt die Jahreszahl 1745 und markiert damit etwa den frühestmöglichen Zeitpunkt der Herstellung. Die Hafnereien, die als Hersteller in Frage kommen, stellten mit einer Ausnahme bis nach dem Zweiten Weltkrieg ihre Produktion ein, sodass die jüngsten Objekte wohl aus den 1950er Jahren stammen. Aufgrund von Dekor und Form kann die Herstellung der meisten Schüsseln auf den Zeitraum 19. / frühes 20. Jh. eingegrenzt werden.²³



Im Osttiroler Umfeld gab es drei Hafnerzentren, die für einen größeren Kundenkreis produzierten, allen voran Bruneck mit 53 namentlich bekannten Hafnern zwischen 1750-1950, gefolgt von Lienz und Abfaltersbach.²⁴ Der Großteil der hier gefundenen Fragmente dürfte aus diesen Betrieben stammen. Der Vertrieb erfolgte direkt ab dem Hafner, über die Wanderhändler oder man deckte sich bei Marktbesuchen ein. Schwarzware wurde hauptsächlich in Kärnten hergestellt.



Drei der Fragmente weisen Reste einer Flickung auf. Dazu bohrte man beidseits der Bruchstelle mit einem Drillbohrer Löcher in die Keramik und verband die Teile mit Draht, die so in einer anderen Funktion weiterverwendet werden konnten. Diese Klammerbindungen wurden meistens von umherziehenden Handwerkern (Kesselflicker, Rastelbinder, Topfflechter, Hafenbinder, Beckihafter) und kaum von Hafnerbetrieben vorgenommen.²⁵

Rohstoffmangel und hohe Rohstoffpreise förderten ein florierendes Reparaturhandwerk, das marginalisierten Gesellschaftsschichten bis ins frühe 20. Jh. ein Einkommen bot und einen nicht unerheblichen Anteil an der Produktionswirtschaft hatte.²⁶

²¹ Bürger, Christina: Der Bauer und sein Essgeschirr. Keramikgefäße des 19./20.Jhs. vom Kammerlanderhof in Thurn, Osttirol. Innsbruck 2016, S. 20f.

²² Ebd., S. 27.

²³ Ebd., S. 39.

²⁴ Ebd., S. 31.

²⁵ Ebd., S. 29.

²⁶ Rauchegger, Andreas: Ambulante Reparaturhandwerker – ein kulturhistorischer Streifzug über Pfannenflicker, Scherenschleifer und Schirmflicker in Tirol. In: Rachewiltz, Siegfried de; Rauchegger, Andreas (Hgg.): www.flick-werk.net. Flickern und Wiederverwerten im historischen Tirol. Schriften des Landwirtschaftsmuseums Brunnenburg Nr. 15, 2014, S.35 – 65; S 37.

Die Funde des Kammerlanderhofes geben im Gegensatz zu den Sammlungen gut erhaltener Objekte in Museen einen direkten Einblick in die Verwendung von Alltagsgeschirr im bäuerlichen Umfeld des 19. / 20.Jh. Vielen Dank an Raimund Mußhauser für seine Führung durch den Kammerlanderhof.

Öffnungszeiten: Montags 16.00 – 19.00 Uhr von 19.6.2017 bis 18.9.2017
Für Gruppen Sonderöffnungszeiten nach Vereinbarung

Adresse: A-9904 Thurn
Oberdorf 30
Tel. Obmann Otto Unterweger: +43 (0) 664 2318396
Tel. Obmann Stv. Raimund Mußhauser: +43 (0) 676 9331200

Email: office@ngm-unterweger.at
raimundmusshauer@gmx.at
www.kammerlanderhof.at

© Land Tirol; Mag. Tanja Beinstingl, Text und Abbildungen

Abbildungen:

- 1 – Kammerlanderhof, Seitenflurhaus in Mischbauweise, erbaut um 1545
- 2 – Im Haus integrierter Kornkasten mit Korntruhen, eine datiert auf 1745
- 3 – Teller in Form vom Pustertaler Krapfenteller mit Malhorndekor, DM 39 cm
- 4 – Schüssel, Malhorndekor: heller Schlicker auf dunkler Engobe, DM 40 cm
- 5 – Schüssel mit Bezeichnung „A“, Malhorndekor, DM 45,6 cm
- 6 – rechts: Schüssel, DM 21,1 cm; starke Gebrauchsspuren mit Flickung (Bohrungen);
links: Fragment von Krapfenteller, DM 48 cm, mit Flickung (Bohrung)

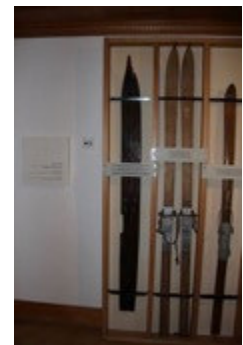
„Der Schimeister der Welt“ Hannes Schneider im Portrait Museum St. Anton am Arlberg



Das Gemälde stellt Hannes Schneider als Ehrenpräsident des Ski-Clubs Arlberg dar. Seinen internationalen Ruhm erlangte der Schilehrer durch die Erfindung der Arlberg-Technik (Stemmbogen).

Hannes Schneider gilt als bedeutendster Schipionier des Arlbergs. Er entwickelte die Schi- und Lehrtechnik, die Rudolf Gomperz bewarb. St. Anton gilt heute als weltweit wichtigster Ausbildungsort im Schillauf. Kein Wintersportort verfügt über so viele staatlich geprüfte Schilehrer wie St. Anton.

Nach der Eröffnung der Arlbergbahn 1884 durch Kaiser Franz Joseph kamen bald die ersten Gäste nach St. Anton. Diese wurden von der einheimischen Bevölkerung anfangs eher skeptisch betrachtet. Beim jungen Hannes Schneider, 1890 in Stuben am Arlberg geboren und aufgewachsen, weckten sie Interesse. Er beobachtete sie. In weiterer Folge gelang es ihm, einen Freund seines Vaters zu überreden, Schier für ihn anzufertigen. Dieser war Tischler, baute Rodeln und verfügte somit über die nötigen Kenntnisse in der Herstellung von Kufen. Schier herzustellen war allerdings eine Herausforderung für ihn.



Im Winter 1903 bekam der 13-jährige Hannes Schneider seine ersten Schier geschenkt und zwei Jahre später (im Winter 1905/06) erhielt er den ersten Schiunterricht. Aufgrund seines schifahrerischen Talentes machte er rasch Fortschritte. 1907 wurde er zu einem Skirennen in die Schweiz eingeladen. Im Laufe der Zeit verbesserte Hannes Schneider seine Fahr-Technik, die schließlich unter der Bezeichnung *Arlberg-Technik* Weltruhm erlangen sollte.

Eine Handvoll Schisport Begeisterter hatte schon 1901 den Ski-Club Arlberg im Hospiz St. Christoph am Arlberg gegründet, aus dem eine Reihe berühmter Schirennfahrer wie Gertrud Gabl, Egon Zimmermann, Gerhard Nenning, Karl Schranz u.a. hervorgingen. Er ist der erste österreichische Schiclub und einer der ältesten der Welt.

Das Clubzeichen, ein Kreis mit zwei gekreuzten Skiern und einem Skistock weist auf die Einstocktechnik hin. Man fuhr in Loden gekleidet, auf einfachen Brettern mit schweren Stiefeln an den Füßen, den Einstock in der Hand.

Erst Hannes Schneider setzte mit der „Erfindung“ der Arlberg-Technik neue Maßstäbe.

Am 7. Dezember 1907 bekam Schneider von den Hoteliers Carl Schuler und Rudolf Gomperz eine Anstellung als Schilehrer im Hotel Post in St. Anton am Arlberg. Im Winter 1920/21 gründete er in St. Anton die erste Schischule Österreichs. Er organisierte seine Schischule so, dass seine Schilehrer alle dieselben methodischen Schritte im Schiunterricht anwandten.



Während anderorts noch der Telemark-Stil gelehrt wurde, lehrte er die Arlberg-Technik, auch als Stemmbogen bekannt. Der aus dem Stemmbogen weiterentwickelte Stemmschwung gilt als Vorläufer des Parallelschwungs. In den 1930er Jahren wurde die Arlberg-Technik vom heute noch aktuellen Parallelschwung (von Anton Seelos) abgelöst.



Hannes Schneider hatte die erste Skischule gegründet. Rudolf Gomperz, ein Meister des Marketings machte den Schisport und St. Anton weltweit bekannt. Ab 1926 bot man bereits die so genannten Deutschen Arlbergkurse bei Hannes Schneider an - eine Art Vollpension mit Schikurs zum Pauschalpreis.

Weltruhm erlangte Hannes Schneider aber nicht zuletzt durch Schifilme, die die Grundlagen des Winteralpinismus vermittelten: Anschnallen der Schier, Fahrtechniken, Sprünge über eine Schneeschanze, Tourenschilaf beim Auf- und

Abstieg, bei der Überquerung von Gletscherspalten sowie, ohne Schier, beim Klettern.²⁷ Der zweite Film von Arnold Fanck „*Eine Fuchsjagd auf Skiern durchs Engadin*“ (1922) zeigt auf unterhaltsame Art die Künste von zwei Dutzend internationalen Schiläufern. Äußerer Anlass dazu gibt eine Fuchsjagd: Hannes Schneider spielt den «Fuchs», der von den anderen eingefangen werden soll. Die beste Skifahrerin hat einen Reißnagel an seinem Ski befestigt, der daher eine unverwechselbare Spur in den Schnee zeichnet. Sie fängt den «Fuchs» und gewinnt Schneiders Liebe. „Filmreif“ Schi fahren konnten damals nur wenige. Der Filmproduzent engagierte quasi alle Spitzen-Schiläufer.

In St. Anton schließlich verfolgte man zwei Linien, die Schikurse und den Rennsport. In beiden war man erfolgreich. Im Jahre 1928 veranstaltete der Ski-Club Arlberg SCA das 1. Arlberg-Kandahar-Rennen. Die Schischule von Hannes Schneider erlangte internationale Anerkennung. Fürstliche Herrschaften nahmen Unterricht bei ihm. Er wurde weltweit eingeladen um Schiunterricht zu geben, u.a. nach Japan. Man nannte ihn den „**Schimeisters der Welt**“. Die Bezeichnung drückt die Anerkennung seiner Bewunderer aus.

„...In den 1930er Jahren war seine [Schneiders] Schischule in St. Anton das Schi-Mekka schlechthin. Monarchen und Filmstars aus aller Welt erlernten hier die Arlbergtechnik. Nach dem ‚Anschluss‘ wurde Hannes Schneider von den Nationalsozialisten verhaftet. Sein weiteres Schicksal war zunächst ungewiss, auf höchster politischer Ebene wurde schließlich seine Ausreise in die Vereinigten Staaten erwirkt. Gemeinsam mit seiner Familie zog Schneider 1939 nach North Conway, wo er sich dem Aufbau einer Schischule widmete und bis zu seinem Tod 1955 wohnhaft blieb.“ (Museumstext)

In seinem Sinne legt der Ski-Club Arlberg heute besonderes Augenmerk auf die Nachwuchsförderung. Mehr als 150 Kinder werden von erfolgreichen und bestens ausgebildeten Schilehrern betreut und trainiert. Die Jugend des Arlbergs soll eine umfassende und fundierte Ausbildung erhalten, schließlich kommt dem Schilaf am Arlbergs besondere Bedeutung zu.



Öffnungszeiten:

Winter: Museum ab 12.00 Uhr, Restaurant von 12.00 bis 22.00 Uhr täglich
Sommer: Museum und Restaurant Dienstag bis Sonntag von 12.00 bis 18.00 Uhr
In der Zwischensaison auf Anfrage.

Kontakt:

Museum St. Anton
Rudi-Matt-Weg 10
6580 St. Anton am Arlberg
Tel.: +43 (0) 5446 22690
Fax: +43 (0) 5446 2532

office@museum-stanton.com
<http://museum-stanton.com>

²⁷ Arnold Fanck, Hannes Schneider: Wunder des Schneeschuhs. Ein System des richtigen Skilafens und seine Anwendung im alpinen Geländelauf. Mit 242 Einzelbildern und 1100 kinematographischen Reihenbildern. Fotografie: Arnold Fanck und Sepp Allgeier. Gebrüder Enoch Verlag, Hamburg 1925

© Land Tirol; Dr. Sylvia Mader, Text und Abbildungen

Abbildungen:

- 1 Portrait Hannes Schneider, Ölgemälde von W. Cost
- 2 Schi mit Huitfeldtbindung, um 1905 (in der Mitte)
- 3 Emblem des Ski-Clubs Arlberg. Entwurf von Fritz Gerstel [Medizinstudent], um 1901
- 4 Museumtafel mit integriertem Bildschirm „Die Bedeutung der Skitechnik“
- 5 Portrait Rudolf Gomperz, Photographie (rechts)
- 6 Jugendförderung im SCA