



Bsundra Leit

Hans Rieder

ATHESIA



Die Drucklegung dieses Buches wurde ermöglicht durch
die Südtiroler Landesregierung / Abteilung Deutsche Kultur

BIBLIOGRAFISCHE INFORMATION DER DEUTSCHEN NATIONALBIBLIOTHEK

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie;
detaillierte bibliografische Daten sind im Internet abrufbar:

<http://dnb.d-nb.de>

2020

Alle Rechte vorbehalten

© by Athesia Buch GmbH, Bozen

Umschlagfotos: Burgl Stifter Kirchler, Anton Gasser (Unterkamerschin)

Design & Layout: Athesia-Tappeiner Verlag

Druck: Athesia Druck, Bozen

ISBN 978-88-6839-488-2

www.athesia-tappeiner.com

buchverlag@athesia.it



Hans Rieder

Bsundra Leit

*Frühere Zeiten, spannende Geschichten
und die Suche nach Vertrautem*



ATHESIAVERLAG

Autor

Hans Rieder entstammt einer Bergbauernfamilie aus Steinhaus im Ahrntal und wuchs zusammen mit zwölf Geschwistern am Hof auf. Der ehemalige Grundschullehrer verfasste mehrere heimatkundliche Texte. Unter anderem gestaltete er zwei Bauernkalender, schrieb Beiträge im Reimmichlkalender und im Ahrntaler Gemeindeblatt. Als Autor bekannt wurde Rieder mit der Veröffentlichung seiner drei Bücher: „Das Tagewerk: Leben und Arbeiten am Hof“, „Am Berghof: Lebensgeschichten unserer Vorfahren“ und „Lebensbilder: Schicksale einer Südtiroler Generation“.

Im Mittelpunkt seiner Werke stehen immer die Geschichten der einfachen, kleinen Leute, beleuchtet mit historischem Bildmaterial. Der Autor kennt die Bauernarbeit von früher, erinnert immer wieder an die Leistung der Vorfahren bei der Gestaltung der Kultur- und Naturlandschaft und drückt mit seiner einfachen Schreibweise eindrucksvoll auch seine Verbundenheit mit dem heimatlichen Ahrntal aus.

Ein Dank an alle!

„Ich möchte mich bei all jenen ganz herzlich bedanken, die mir ihre Fotos aus den Privatarchiven, die Dokumente und ihre Erinnerungen zur Verfügung gestellt haben. Nur dadurch ist die Entstehung eines solchen Buches überhaupt möglich.“

Bildnachweis

Burgl Kirchler, Anton Gasser (Unterkamerschin), Martina Zimmerhofer, Monika Rieder, Erika Lechner, Rosa Innerbichler, Rosmarie Lechner, Schularchiv GS St. Johann, Helga Innerbichler, Johann Innerhofer, Walburga Oberfrank, Johann Kirchler, Marianna Niederkofler, Nikolaus Nothdurfter, Josef Holzer, Rita Lechner, Frieda Gamper, Marianna Feichter, Familie Leiter, Albert Niederkofler, Gemeindearchiv Ahrntal, Alois Gartner, Ingrid Hofer, Wendelin Oberkofler, Privatarchiv Krimmler Tauernhaus, Ehrentraud Fuchsbrugger, Norbert Leiter, Alexander Steger, Hansl Tasser, Agnes Feichter, Marianna Grießmair, Lidwina Hofer, Rita Kirchler, Elisabeth Aschbacher, Familie Steger, Michl Oberhollenzer, Familie Marcher, Franz Hofer, Vinzenz Seeber, Emma Treffer, Hans Rieder, Klaus Oberschmied

Bsundra Leit, bsundra Gschichtn

Frühere Zeiten, spannende Geschichten: gelebt von Generationen, die über Jahrhunderte die Bauernkultur prägen und Lebensräume gestalten. Traditionen und Gewohnheiten haben über Jahrzehnte Bestand; die Eile, die Hektik lässt sich diese Generation nicht aufdrängen.

Dem Hof wird abgerungen, was die Leute zum Leben brauchen. Mehr geben die Zeiten und Umstände oftmals nicht her. Die handwerklichen Fertigkeiten werden den nachfolgenden Generationen überliefert und haben lange Bestand. Es ist vielfach mündlich überliefertes Wissen, das sich die Leute durch Erfahrung und Geschick aneignen.

Dazwischen liegen die Schatten der Kriegsjahre, die Entbehrungen und die politisch turbulenten Nachkriegszeiten. Vorwiegend auf sich allein gestellt, bewältigen die Leute auch die täglichen Herausforderungen, halten aus und suchen Trost und Zuversicht im Gebet. Der Hof und das Dorf sind Heimat und bieten Sicherheit.

Der Inhalt dieses Buches spiegelt diesen Alltag wider. Unser Blick bleibt an den historischen Bildern hängen, wir suchen nach Zeitdokumenten, nach Details, vielleicht sogar nach Vertrautem. Aus jedem Bild lässt sich eine Geschichte ableiten und erzählen. Sparsam gehen sie um mit den Worten, und doch steckt darin so viel Aussagekraft. Dass dann trotz mancher widrigen Umstände Zeit für Unterhaltung und Dorfgeschehnisse bleibt, belegen die Geschichten der Leute, die Erinnerungen an die *bsundon Leit*.



Hans Rieder

9 *Leben am Bauernhof*

*Geschichten und Erzählungen von der Jahrhundertwende
bis in die 1960er Jahre*

- 10 Das Bauernhaus
- 12 Im Bauernland
- 16 Daheim bin ich,wo ich gebraucht werde
- 29 Die Räumlichkeiten am Hof
- 32 Die Hofstellen
- 37 Schindeln und Dachbretter
- 40 Die *Raabmouda*
- 43 Die Mutter und Bäuerin
- 45 Hofbäuerin in Pojen
- 49 Die Mutter, das Herz der Familie
- 50 Die Mäher
- 55 Die Großmagd am Hof
- 57 Der Steinmetz
- 59 Am Trog – die Wasserstelle vor dem Haus

67 *Grenzgänge – Begegnungen mit den „Endrign“*

*Ahrntaler Alm-, Schmuggler- und Wilderer Geschichten
im Zillergrund und im Krimmler Achantal*

- 69 Almen bei den *Endrign*
- 75 Die neue Heimat
- 81 Der Senner vom *Blitzpichl*
- 84 Ertragreicher Vihschmuggel
- 86 Der Bergknappe von Prettau
- 89 Der Wilderer
- 92 Der einsame Wolf
- 97 Über die Jöcher
- 105 Grenzgänge in Ahrntaler Almgebiete
- 108 Almen im Zillergrund

121 *Schicksale, erzählt aus dem Volksmund*

„Still, wie sie kommen, gehen sie wieder.“

Abseits der großen geschichtlichen Ereignisse, stehen immer auch die Lebensgeschichten der einfachen Leute.

- 122 Die Missionarin von Bolivien
- 134 Armut und Krieg...
- 147 Die Hebammen vom Mühlwalder Tal
- 161 Desertiert und verfolgt
- 168 Schulgeschichte(n) aus dem Ahrntal
- 183 Die Dorflehrerin von St. Peter
- 193 Schulalltag in den Zwergschulen

207 *Episoden und Geschichten aus dem Alltag*

...über bemerkenswerte und außergewöhnliche Menschen...

- 209 *Do Brigittla*
- 214 Die Holzknechte
- 216 Der Stellwagen kommt
- 219 Das Almleben
- 221 Bergbauernbub und Senner
- 226 Vom Aufzug zur Kabinenbahn
- 229 Die Hochzeitsbräuche
- 234 Die Würde der Altbäuerin
- 237 Georg Auer, *do Feucht-Jörgl*
- 241 *Do Motz vom Untoschelpa*
- 247 *Do Liëchn-Simml*
- 251 *Machla* und Handwerker
- 254 Vitus Marcher, *do Locha-Vitus*
- 262 Skifahren – die Anfänge
- 269 Dorfgeschichten und Begebenheiten
- 272 In der Mühle aufgewachsen
- 278 Am Herrenberg daheim
- 283 Der Postbote und der Bergführer



Leben am Bauernhof

*Geschichten und Erzählungen
von der Jahrhundertwende bis
in die 1960er Jahre*

Das Bauernhaus

Schlicht, einfach steht es da – das Ahrntaler Bauernhaus: gebaut aus Steinen, vom Steinmetz gehauen, und aus Holz, im nahen Wald geschlagen. Der Kalkverputz stammt vom Kalkloch, der Grube neben dem Hof, wo das weiße Gut gelagert ist.

Die Fenster sind klein, sie lassen wenig Licht ins Haus fallen. Mit Brettern gedeckt, mit Steinen beschwert, bietet das Dach Schutz vor Wind, Regen und Schnee.

Rund um das Bauernhaus sind Nebengebäude errichtet: der Backofen, die Wasserstelle mit dem hölzernen Trog und die Holzhütte. Auf größeren Höfen gibt es die Zuhäuser, in denen Hofarbeiter oder ältere Leute untergebracht sind. Vielfach wohnen dort auch die Geschwister des Hoferben.

Jedes noch so kleine bauliche Detail erfüllt einen Zweck. Harmonisch in die Kulturlandschaft eingefügt, passt die Dimension, die Größe der Gebäude zum nahe gelegenen Feld, zu den umliegenden Wäldern. Nichts ist an den Baulichkeiten zufällig, nichts ist überflüssig.

Die jahrelangen Erfahrungen lehren die Menschen, wo die Gebäude am sichersten, wo Muren und Lawinen am wenigsten gefährlich sind. Die Naturereignisse kommen, bringen oft auch Tod und Verwüstung. Bändigend lassen sie sich nicht, die Leute bleiben sich selber überlassen, können aber auf die Nachbarschaftshilfe zählen.



› *Die Golserhöfe am Holzberg in Steinhaus. Die Bauernhöfe sind von Menschenhand geschaffen, ausschließlich mit örtlichen Baumaterialien ausgeführt: Das Holz und die Steine stammen aus der direkten Umgebung. Die Holzgatter am Eingang sorgen dafür, dass die frei laufenden Tiere auf der Hofweide auch bei offener Tür nicht ins Haus gelangen.*



› *Blick auf St. Jakob.* Von den Vorfahren geschaffen, jedes noch so kleine landschaftliche Detail wohlüberlegt gestaltet, die Erfahrungen mehrerer Generationen übernommen: So bietet die Kulturlandschaft, das Bauernland, eine Einheit. Die Bauernhöfe in der Landschaft, die Wohn- und Futterhäuser mit den Nebenbauten prägen das Gesamtbild des ländlichen Raumes.

Die Felder sind streng geteilt: Graswuchs für das Viehfutter, die Kartoffeläcker und die Kornäcker. Das Getreide wird in der Mühle, die am Bach steht, gemahlen. Wenn genug Mehl im Haus ist, dann blicken die Hofleute gelassener dem heran nahenden Winter entgegen.

Im Bauernland

Durch aufwendige und ausgeklügelte Bauernarbeit wächst die bäuerliche Natur- und Kulturlandschaft der Täler Südtirols über viele Jahrhunderte. Der Bergbauer bleibt Nutzer der Anwesen, ist Selbstversorger, aber immer auch Gestalter der Landschaft.

Die vielen Flurnamen unserer Täler geben Zeugnis der Besiedlungs- und Nutzungsgeschichte. So werden viele Höfe und Häuser nach der Eigenart, der Lage und der Beschaffenheit eines Anwesens benannt. Oftmals haben Namen auch geschichtliche Wurzeln.

So gibt es in St. Johann heute noch den Hausnamen *Pimwerch*, der auf eine Verwaltungseinheit aus dem 13. Jahrhundert schließen lässt. Ernst Hofer schreibt dazu im Ahrntaler Gemeindebuch „Von den Pimwerchen zur Gemeinde“ Folgendes: „Die Schreibweise *Pimwerch* entspricht der heute im Ahrntal gebräuchlichen Aussprache, nicht aber der ursprünglichen Bedeutung. Der Begriff, der nur im Ahrntal und seinen Nebentälern gebraucht wurde, wird von den Sprachforschern als das rings Umgrenzte, in einer Markung Liegende erklärt. So lässt sich fast jeder Hofname auf einen Ursprung zurückführen.“

Die orografisch rechte Talseite, die der Sonne zugewandten Hänge (*Sunnsat*) sind aufgrund des schnelleren Wachstums und der besseren Ernteerträge (besonders von Korn) in unserem Tal intensiver bewirtschaftet als die Felder der Schattenseite (*Schoutsat*).

Die Eschen und die Trockenmauern gehören zum typischen Landschaftsbild der Ahrntaler Höfe- und Flurlandschaften. Die Eschen liefern einerseits das Futter (Eschenlaub), andererseits geben sie mit ihren Wurzeln den steilen Feldern und Hängen Halt und verhindern dadurch Erdrutsche.

Auf der Steinmauer, die *die Tränke*, den Auslauf für die Kühe, von den Wiesen trennt, steht von geschickter Bauernhand geschaffen der Schrankzaun. Überhaupt stellen die kunstvoll geschaffenen Trockenmauern, die Feldmauern, auch optisch eine strikte Trennung der Weiden und Mahdflächen dar. Die Abgrenzungen hin zu den Nutzflächen des Nachbarhofes bleiben sichtbar.

Die einzelnen *Troutn* (Feldflächen) haben eigene Flurnamen, Waldstücke und Flächen ebenso. Der Auslauf für die Tiere, der gleichzeitig Weidefleck am Hof ist, wird als *Antratt* bezeichnet.

Die bäuerlichen Anwesen im Ahrntal sind größtenteils Paarhöfe, bestehend aus dem Wohn- und dem Futterhaus. Bei kleineren Anwesen trifft man oft auf Einhöfe, wo Wohn- und Wirtschaftsgebäude miteinander verbunden sind. Jede Hofstelle ist so angelegt, dass die bäuerliche Selbstversorgung gewährleistet ist. Diese garantiert der Backofen vor dem Haus, die Mühle, oft weit vom Hof am nächsten Bergbach gelegen, oder die überdachte Wasserstelle, der Trog vor dem Haus. Allorts wird Brot gebacken, Korn gemahlen, Kleidung gewaschen und gereinigt, das Vieh getränkt, das Wasser für den Haushalt ins Haus gebracht. Noch in den 1940er Jahren gibt es an manchen Höfen keinen elektrischen Strom, eine Wasserleitung oder ein Bad werden vielerorts erst in den 1970er Jahren errichtet.

Ganzjährig wird den Feldern, der Natur alles abgerungen, was die Leute zum Leben brauchen. Die Mahden, die Kornernte, Kartoffeln und Rüben werden angebaut, dann geerntet. Im *Godn*, dem Vorratskeller am Hof, werden die Lebensmittel für den Winter eingelagert.

Neben der Landschaftspflege, der täglichen Arbeit und der tiefen Naturverbundenheit bäuerlicher Generationen entwickelt sich im Bauernland auch ein Gesellschaftsleben, das von Sitten und Bräuchen, von Trachten und Liedgut geprägt ist.

Die Familientraditionen werden hochgehalten, manchmal leben bis zu drei Generationen auf den Höfen. Der Altbauer, die Altbäuerin und altgediente Knechte und Mägde haben bis zum letzten Lebenstag einen hohen Stellenwert, nicht nur am Hof, sondern auch im Dorf. Die bescheidene oder gar nicht vorhandene ärztliche Versorgung lehrt die Leute, mit Krankheiten und kürzeren Lebenszeiten umzugehen.

Eine tiefe Volksfrömmigkeit lässt diese Generationen dem Leben und dem Tod gelassener begegnen, lehrt, vieles zu ertragen, was der Mensch nicht steuern kann. Der Abschied von den Verstorbenen gestaltet sich würdevoll. Die Sterbebildchen lesen sich wie Lebensgeschichten, sie werden erst Wochen nach der Beerdigung an die Bevölkerung verteilt. Oftmals sind sie eine willkommene Lektüre, liegen in Gebetsbüchern auf oder werden sorgfältig gesammelt. So werden die Erinnerungen an die Verstorbenen aufrecht erhalten.

Die Bauernarbeit fordert auch viele Todesopfer. Gefährlich ist die Arbeit an den steilen Hängen: Besonders bei der Holzarbeit und beim Holzziehen über die vereisten Waldwege kommen immer wieder Bauern und Knechte ums Leben. Wegkreuze und Marterln am Wegesrand erinnern an solche Unglücke und zeugen gleichzeitig von einer tiefen Volksfrömmigkeit. Diese Stätten laden ein, kurz innezuhalten, in Andacht zu verweilen. Dann nimmt der Bauer den Hut ab, bekreuzigt sich und spricht ein stilles Gebet. Niemand wagt

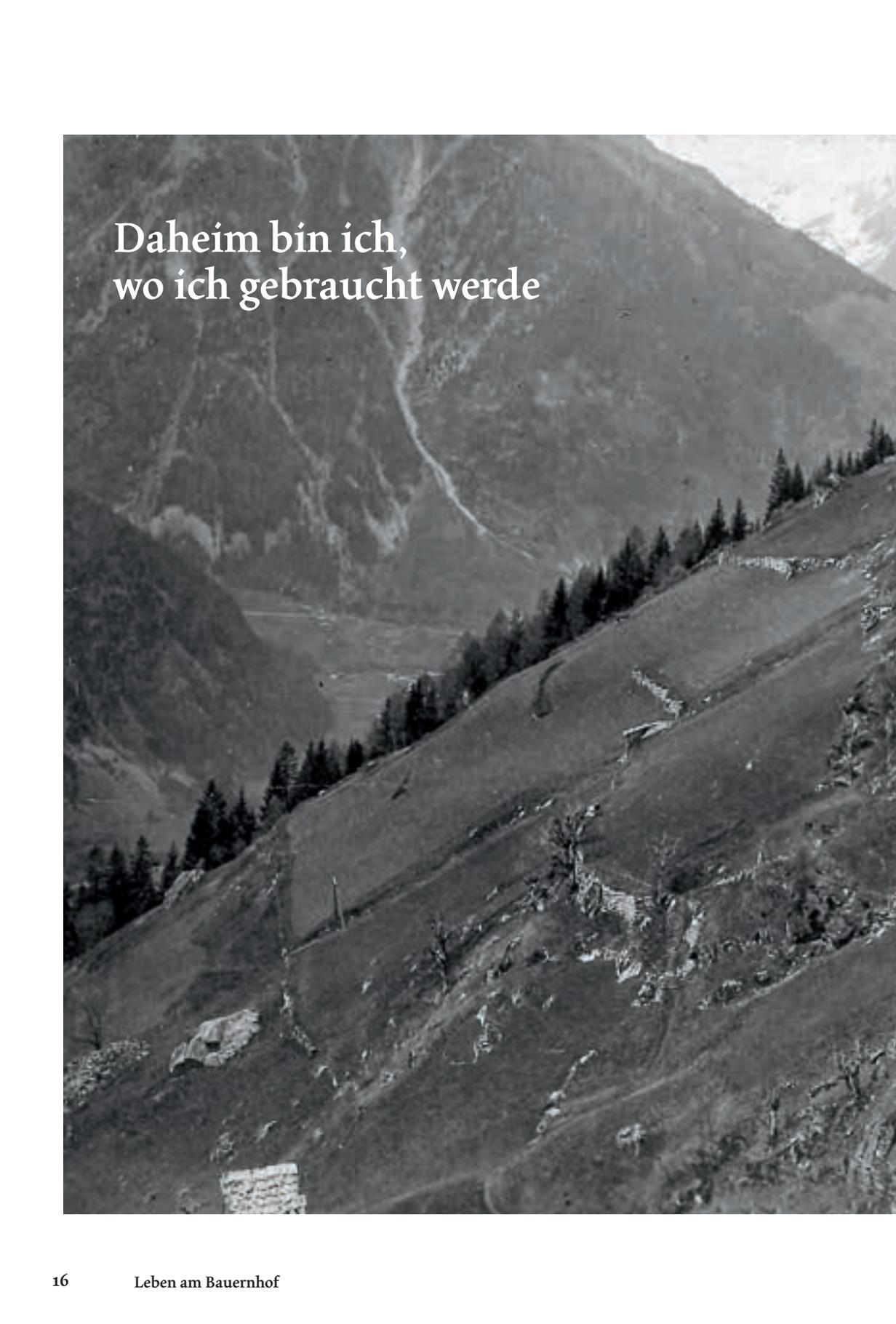
es, ohne Andacht am Feldkreuz, am Marterl oder an der Hofkapelle vorbeizugehen.

So vergehen die Bauernjahre, geprägt von Arbeit und Einsatz, damit alle Hofbewohner ein Auskommen haben. Sie geben ihre Erfahrungen, Kultur und Tradition an ihre Nachkommen weiter.

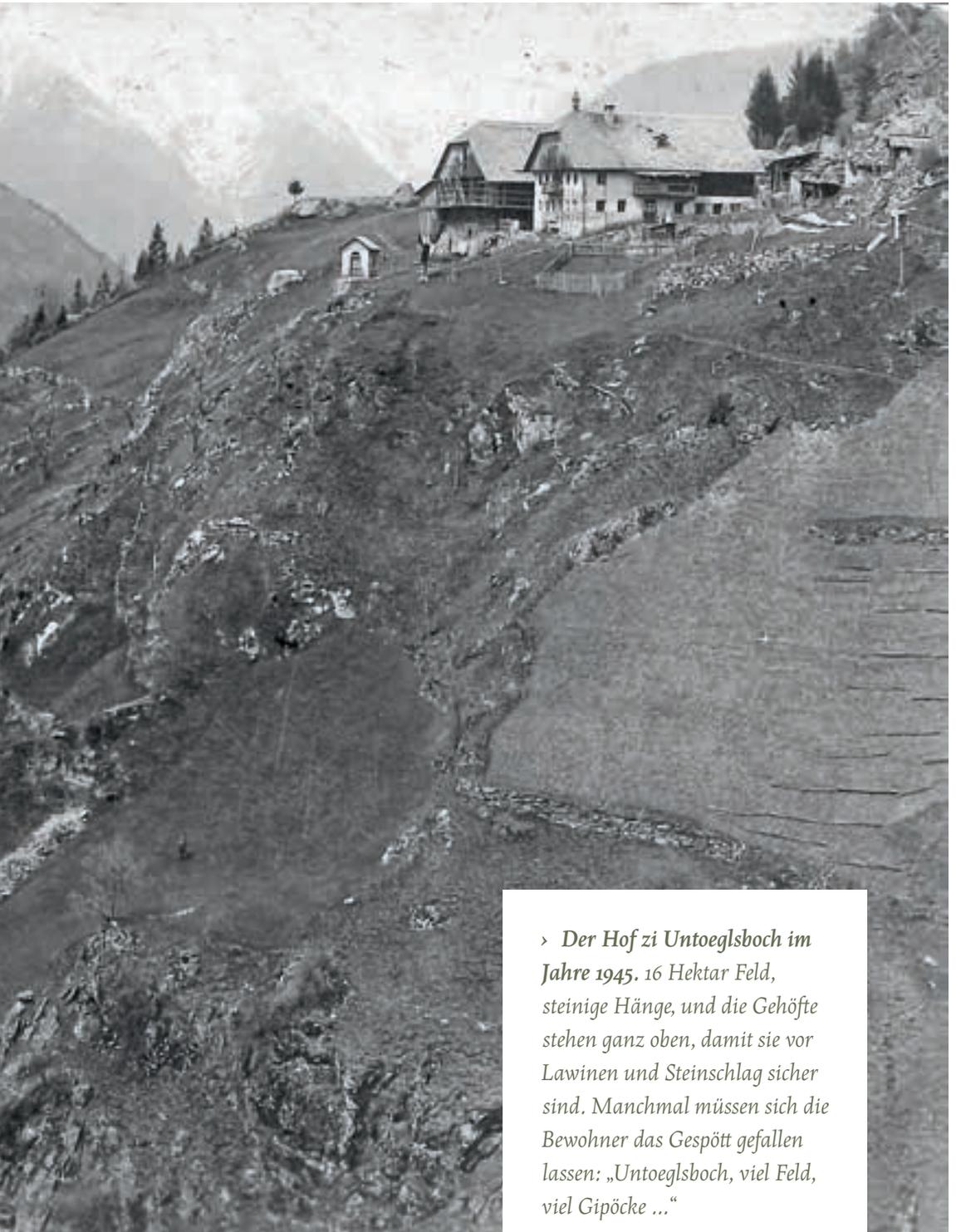
Die erste Hälfte des 20. Jahrhunderts ist geprägt von politischen Turbulenzen, denen auch Südtirol ausgesetzt ist. Umso wichtiger wird die wirtschaftliche Bindung und Ausdauer, die sich die Bauern an ihren Höfen erarbeiten und zu eigen machen.

*Die Tagesarbeit beginnt früh:
Mit dem ersten Tageslicht geht's
im Sommer hinaus zur Arbeit
auf die Felder. Nie kehren die
Hofleute mit leeren Händen auf
den Hof zurück. Immer haben
sie etwas dabei: Gras im Korb
für das Vieh oder etwas Brenn-
holz, wenn sie von der Wald-
arbeit heimkommen.*





Daheim bin ich,
wo ich gebraucht werde



› *Der Hof zi Untoeglsboch im Jahre 1945. 16 Hektar Feld, steinige Hänge, und die Gehöfte stehen ganz oben, damit sie vor Lawinen und Steinschlag sicher sind. Manchmal müssen sich die Bewohner das Gespött gefallen lassen: „Untoeglsboch, viel Feld, viel Gipöcke ...“*

So uana brauchat i am Hof

„Es gab immer wieder Zeiten im Leben, wo ich vor der Entscheidung stand nachzugeben oder einen neuen Versuch zu wagen. Ich hab' nie aufgegeben, hab' immer den Erhalt des Hofes als wichtigstes Ziel gesehen, und damit hab' ich recht behalten“, gibt Walburga Einsicht in ihr arbeits- und manchmal auch sorgenreiches Leben.

Die Begegnung mit der Widumhäuserin in St. Lorenzen macht neugierig. Wie hat sie ihre Stationen des Lebens durchlebt? Woher nimmt sie Kraft und Zuversicht in allen Situationen des Lebens? Walburga zeigt Mut für Veränderungen in ihrem Leben und fühlt sich dort daheim, wo sie gebraucht wird.

Die Offenheit, die Zufriedenheit, das Insichruhen der mittlerweile Achtzigjährigen zeigen sich schon im ersten Gespräch. „Die Ruhe hab' ich von meinem Vater mitbekommen, den Optimismus darf man sich im Leben nie nehmen lassen. Schwierige Zeiten habe ich angenommen, überstanden und vorbeiziehen lassen. Ich hab' Leuten, die es nicht gut mit mir meinten, verziehen, und dann gibt es Ereignisse, die das Leben so schön machen. Meine gesunden Kinder sind und bleiben mein größtes Geschenk“, zieht sie ihr Resümee.

So einfach klingt die Erklärung einer bescheidenen Frau, die Arbeit zeitlebens nie als Last empfindet.

Zi Untoeglsboch, einem Berghof auf 1370 Metern, kommt Walburga Oberfrank im Jahre 1937 zur Welt. Der Hof liegt oberhalb von Kematen und hängt regelrecht an den steilen Hängen *zi Wollburgn*, wie die Bewohner den

Berghang oberhalb des Tauferer Tales nennen. „Auf sechzehn Kirchtürme kann man von da oben blicken“, erzählt mir Walburga, bevor sie sich an ihr Zuhause, die Eltern und die Geschwister erinnert.

Der Berghof *zi Untoeglsboch*

Der Hof *zi Untoeglsboch* ist ein großer Bergbauernhof mit Feldern, Weiden, einer Alm und 40 Hektar Wald. An den besten Feldflecken wird Korn angebaut, Kartoffeln werden gesetzt, Kraut und Rüben gesät und das Futter für das Vieh eingebracht. Von klein auf müssen alle Kinder am Hof mitarbeiten. Die Jüngsten hüten das Vieh, die Größeren helfen bei der Haus- und Feldarbeit. Später dann, wenn es am Hof keine Knechte mehr gibt, ist die Familie auf sich allein gestellt. „*Orbatn hots schu olbn dolitn*“, merkt Walburga an und erinnert sich an die Jugendzeit und an die vielen Episoden, die sie mit ihren Eltern und Geschwistern erlebt hat.

Erst mit neun Jahren, im Jahre 1946, schult das Mädchen in die erste Klasse ein. Der weite Schulweg hinunter ins Dorf in die Pfarre von Sand in Taufers und wohl auch die turbulenten Kriegsjahre zögern den Schuleintritt um Jahre hinaus. Für den Abstieg und die Rückkehr zum Hof brauchen die *Untoeglsbochakindo* täglich ganze drei Stunden.

Nach viereinhalb Jahren ist ihre Schulzeit bereits zu Ende, das heranwachsende Mädchen wird dringend bei den Arbeiten am Hof gebraucht. Jede Arbeit muss getan, jeder Tag mit Arbeit gefüllt sein. Da trifft es sich gut, dass Walburga als besonders gute Mäherin gilt.

In den Wintermonaten kommt das heranwachsende Mädchen ins Ursulinenkloster nach Bruneck als Küchengehilfin. Dort wird sie von ihren fünf Tanten, die Klosterfrauen im Orden sind, in Obhut genommen. Sie lernt alle Haus- und Näharbeiten, die sie später am Hof gut gebrauchen kann. „Verdient hab' ich nichts, aber viel gelernt“, erinnert sich Walburga an diese Zeit. Bald wird sie Haushälterin beim Neuhauser in Bruneck und bekommt dort ihr erstes Geld. „12.000 Lire hab' ich damals verdient. Ich musste dieses Geld aber mit meiner Schwester Maria teilen, weil die zu Hause umsonst arbeiten musste“, erinnert sich Walburga heute noch genau.

Mit 19 Jahren muss die junge Frau wiederum am Heimathof anpacken. Es gilt als selbstverständlich, dass sie den Aufforderungen

› *Die Vorfahren am Hof zi Untoeglsboch in den 1920er Jahren. Von links: Franz (Huanze in Ahornach), Hansl (lange Zeit Fütterer im Altersheim in Taufers), Josefa (später Sr. Augustina), Alois, der Bauer und Vater der Zeitzeugin, Mutter Rosalie Zimmerhofer (stammt vom Höliechn in St. Johann), Rosa (später Zehenter, Mühlen), Antonia (später Sr. Maria Theresia), Agnes (später Sr. Elisabeth), und Nanne; Sr. Ursula fehlt, sie tritt bereits mit sechzehn Jahren in das Ursulinenkloster ein.*





der Eltern nachkommt, auch wenn sie gerne weiterhin als Haushälterin etwas verdient hätte. Weil der Knecht Albin heiratet und daraufhin den Hof verlässt, übernimmt Walburga seinen Part bei der täglichen Arbeit. Im Jahre 1958, Walburga ist gerade 21 Jahre alt, heiratet sie nach Außermühlwald, hinauf zu den Berghöfen von *Pieterstein*. Johann Oberlechner, der *Höflebauer*, ist 25 Jahre älter als die junge Bäuerin. Sie trifft am Hof ärmliche Verhältnisse an, das Notwendigste muss jeden Tag von Neuem hart erarbeitet werden. Neun Kindern schenkt sie das Leben, eins, die kleine Anna, stirbt als Kleinkind in ihren Armen. Früh erleidet der Bauer bei der Holzarbeit einen Unfall und bleibt darauf Invalide. Jetzt lastet alle Verantwortung auf den Schultern der Frau und auf denen ihrer Kinder. Nicht ohne Stolz erzählt sie mir, was sie in all den Jahren geschafft hat. Als der Hofbauer im Jahre 1994 verstirbt, werden die Restschulden mit dem kargen Ertrag, den der Hof abwirft, getilgt. Drei Jahre später übernimmt der Sohn den Hof, zehn Jahre lang hilft die Mutter noch bei verschiedenen Arbeiten am Berghof mit. Dann zieht sie für die nächsten drei Jahre in eine Wohnung herunter ins Dorf Mühlwald, ehe sie im Jahre 2009 Widumhäuserin beim

› *Die Mariahilfkapelle zi Untoeglsboch*. Erbaut von Johann Oberfrank, dem Großvater von Walburga, in den Jahren zwischen 1910 und 1912; im Bild Antonia, später Sr. Theresa, (links) und Josefa, später Sr. Augustine, beide sind Tanten von Walburga

Pfarrer von St. Lorenzen, Hochwürden Franz König, wird. „Hier in St. Lorenzen bin ich angekommen, hier fühle ich mich wohl und bin mittlerweile da zu Hause“, schließt Walburga ihre Erzählungen.

Kindheitserinnerungen und die Schulzeit

Wenn Walburga in ihren Erinnerungen kramt, dann denkt sie an die ersten Erfahrungen als Hirtin. Oftmals muss sie, zusammen mit den Geschwistern, das Kleinvieh, die Ziegen und die Schafe hüten. Sie gibt auch unverblümt zu, dass die Mutter strenger mit den Kindern umgeht. „Der Vater hat mit uns immer alles im Guten ausgemacht“, erinnert sich Walburga und Wertschätzung für ihre Eltern schwingt noch heute in ihren Erzählungen mit. Hunger leiden müssen die *Untoeglsbochakindo* kaum, das Essen am Hof reicht für alle.

Nur einmal gehen am Hof das Getreide und das Mehl zu früh im Sommer aus, und so muss sich die Familie über Wochen hauptsächlich mit Kartoffeln begnügen. „Als wir Kinder vor Hunger weinten, tröstete uns der Vater, dass bald das Korn eingebracht wird, und dann wiederum Mehl für Brot zur Genüge da sein wird“, erinnert sich die Walburga. Während der Kriegszeit erlebt sie, wie die Knechte nacheinander in den Krieg eingezogen werden und wie auch ihr Vater einrücken muss. Sie erzählt, wie die heimkehrenden Soldaten am Berghof *zi Untoeglsboch* übernachteten und um Essen betteln, bevor sie sich über die Jöcher auf den Heimweg nach Österreich und Deutschland machen.



› *Der Berghof vom Höfila in Mühlwald steht heute im Volkskundemuseum in Dietenheim.*

Erst mit neun Jahren, der Zweite Weltkrieg ist gerade vorbei, besucht sie die erste Klasse. Der Schulweg vom Berghof aus hinunter zur Schule in die Pfarre von Taufers ist steil und weit. Im Winter ist er noch dazu vereist und für die Kinder zu gefährlich, daher werden sie unten im Dorf im Altersheim einquartiert. „Nur zu Weihnachten und zu Ostern durften wir nach Hause, ich hatte großes Heimweh, und oft weinte ich abends in das Bettkissen. An den Sonntagen kam uns der Vater besuchen, da haben wir schon hart darauf gewartet. Hinunter nach Uttenheim zur Schule wäre es bedeutend näher gewesen, aber der Pfarrer Tschurtschentaler erlaubte den Schulbesuch in Uttenheim nicht, weil wir nicht täglich zur Messe kommen konnten“, erinnert sich Walburga.

Von Wollburgn nach Pietostua

Mit 21 Jahren kommt Walburga *zin Helzl* auf Pieterstein, auf einen Hof oberhalb von Mühlen. Die Bäuerin dort muss für längere Zeit im Krankenhaus bleiben, und Walburga hilft als Haushälterin aus. Hier lernt sie auch ihren späteren Mann Johann Oberlechner kennen. Sie hilft dem Nachbarn eines Tages bei einem Viehtrieb zum Hof, und sofort stellt der *Höfilebauer* fest: „*So uana brauchat i am Hof.*“ Und nachdem dieser „*nimma augebn hot*“, wie es Walburga lachend formuliert, wird im April 1958 geheiratet.

Wenn Walburga über die erste Zeit als Bäuerin *ban Höfila* erzählt, schüttelt sie bisweilen selber den Kopf. Es sind schon mehr als bescheidene Verhältnisse, die die junge Frau vorfindet. Sie erinnert sich daran, dass der Hof lange nur zu Fuß erreichbar ist, es gibt keinen elektrischen Strom, die Feldaufzüge fehlen, sodass das ganze Heu in *Kraagsen* auf den Stadel getragen werden muss. „Die Hennen hatten wir in der Küche, wenn sie vors Haus wollten, trieb ich sie durch die *Labe*, den Gang, hinaus ins Freie. Kochen musste ich am offenen Feuer, es war auch kein Geld da. Eingekauft wurden nur Salz und etwas Zucker. Wenn in der ersten Zeit nach der Heirat etwas Geld vom Eierverkauf da war, dann wurde damit Tabak für die Männer gekauft.“

Weil „er nimma augebn hot“, wurde im Jahre 1958 geheiratet: Walburga am Hochzeitstag mit ihrem Mann Johann Oberlechner, dem Höfilebauer zi Pieterstein.



In dieser Zeit werden alle Lebensmittel am Hof hergestellt, der Speiseplan ist meist sehr eintönig. Mus, Pressknödel und Brennsuppe sind die häufigsten Gerichte, die auf den Tisch kommen. Nur an den Sonntagen gibt es zu den *Kropfn* etwas Kaffee. *Schwoaßnudl* und *Bieschnudl* (eine Mischung aus der ersten Milch der Kühe nach dem Kalben und Mehl) werden am Hof selbst gemacht. Lange wohnen die Hofleute im alten Bauernhaus, das im Jahre 1979 abgetragen wird und heute im Volkskundemuseum in Dietenheim steht. Im Jahre 1965 brennt das Futterhaus in einer Herbstnacht ab. Walburga erinnert sich daran, dass sich beim *Höfila* die Frage stellt, ob sie überhaupt imstande sind, neu aufzubauen, die finanziellen Verpflichtungen zu stemmen. Unversucht will Walburga nichts lassen. Mit großem Aufwand werden Stallungen und Stadel wiederum aufgebaut, das Geld dafür muss geliehen und wieder erarbeitet werden.

Wildern – nicht nur Männersache

Walburga wird schon etwas verlegen, als ich sie auf das Gerücht anspreche, dass sie ab und zu gewildert habe. Da die Kost anfangs am Hof recht eintönig ist, trifft es sich gut, dass ihr Mann, der *Höfile-Hansl*, Jäger ist. Bereits mit 16 Jahren besitzt er eine Jagdkarte. Er findet auch für einige Jahre als Aufsichtsjäger einen kleinen Nebenverdienst. Ab und zu ist dann am Hof wohl doch ein Stück Wild gewildert worden, die Familie braucht das Fleisch notwendig. „Wir sind mit Rehfleisch aufgewachsen“, sagt dann auch eines der Kinder.

An einem Samstag – Walburga lebt schon ein paar Jahre am Hof – geht ihr Mann hinunter ins Dorf zur Jagdversammlung. Weil an diesem Abend Wild im Feld des Hofes steht, greift die Jungbäuerin zur Büchse. „Als mein Mann spätabends nach Hause kam, war das Reh schon ausgeweidet, da hat mein Mann nicht schlecht gestaunt“, lacht Walburga verschmitzt.

Überhaupt beherrscht die Bäuerin das Aufarbeiten von Wild bestens. Als sie an einem Nachmittag gerade dabei ist, ein Reh zu enthäuten, hört sie vor dem Haus, wie der Aufsichtsjäger Strobl die Kinder befragt, ob ihr Vater etwas geschossen habe. Sofort geht die Bäuerin nach draußen und wimmelt den Aufseher ab. „In die Küche ist mir der nicht gekommen“, wird Walburga energisch.

Dann erzählt sie noch, wie sie mit ihrem Mann auf den Spielhahn geht. Noch in der Nacht steigen sie hinauf auf den Balzplatz und lauschen dort bei Tagesanbruch der Hahnenbalz. Während ihr Mann etwas abseits wartet, erlegt sie ihren ersten Birkhahn. „Nachher, als die Kinder da waren, hab’ ich nicht mehr gewildert“, sagt Walburga und fährt fort, „und überhaupt möchte ich darüber jetzt nicht mehr reden.“

Alltag als Mutter und Bergbäuerin

Walburga nimmt die täglichen Herausforderungen am Hof an, und es sind nicht wenige. Die Arbeit beginnt früh am Morgen und endet erst am späten Abend. Die Mutter bringt ihre neun Kinder allesamt am Berghof



zur Welt. Bei vier Kindern ist überhaupt keine Hebamme anwesend, weil diese gerade anderweitig beschäftigt ist oder wegen der widrigen Verhältnisse den Hof nicht zu Fuß erreichen kann. Das Kleinkind Anna stirbt fünf Tage nach der Geburt in den Armen der Mutter. Dieses Erlebnis trifft die Mutter noch heute, wenn sie erzählt, dass das Mädchen mit dem Herzen auf der rechten Seite geboren wird. „Heute würden sie so einem Kind wohl auch helfen können, früher war das nicht möglich“, bedauert die Mutter, und erstmals in unserem Gespräch huscht so etwas wie Traurigkeit über ihr Gesicht.

Weil die Bäuerin auch bei der Feldarbeit mithilft, nimmt sie die Kleinen dorthin mit und hängt sie an einem Seil an, damit sie nicht die steilen Felder hinunterfallen.

Eine starke Bindung und gegenseitiger Respekt prägen das Verhältnis zwischen der Mutter und ihren Kindern, die Kontakte werden regelmäßig gepflegt.

Bescheidene Behausung. So findet die Jungbäuerin die Küche vor, als Walburga ban Höfila in Mühlwald ankommt.

In die politischen Spannungen der 1960er Jahre werden auch die *Höfila* involviert. Weil der Bauer eine Lizenz und Sprengstoff fürs Steinesprengen besitzt, gerät er in den Verdacht, bei den Sprengungen im Tauferer-Ahrntal beteiligt gewesen zu sein. So stehen die Ordnungshüter eines Nachts an der Haustür und nehmen den Bauern mit in die Kaserne. Weil dieser unschuldig ist, lässt sich Walburga die Verhaftung ihres Mannes nicht gefallen. Sie geht in die Militärkaserne nach Sand in Taufers und droht dort den Ordnungshütern, dass sie am nächsten Morgen mit allen Kindern kommt und alle so lange in der Kaserne bleiben, bis ihr Mann

freikommt. „Wäre der *Hansl* nicht am nächsten Tag gekommen, wäre ich mitsamt den Kindern in die Kaserne gezogen und wäre dort geblieben“, gibt sich Walburga kämpferisch. Der Neubau des Futterhauses und des Wohnhauses verlangt der Familie vieles ab. Die Schulden müssen zurückgezahlt werden. Als sich dann auch noch der Bauer bei der Holzarbeit schwer verletzt und zum Invaliden wird, lastet die Hauptverantwortung auf den Schultern der Bäuerin. Langsam erfolgt die Hoferschließung durch die Zufahrtsstraße, die Milch kann nun ins Tal und weiter in die Sennerie geliefert werden. Damit verfügen die Hofleute über ein geregeltes Einkommen. Sparsamkeit, Arbeit und ein unglaublicher Wille, den Hof zu erhalten, prägen das Leben von Walburga und ihrer Familie und führen dazu, dass der schöne Berghof *ban Höfila* hoch ober Außermühlwald heute gut erhalten da steht.

Die Widumhäuserin in St. Lorenzen

Bereitwillig kramt Walburga in ihren Erinnerungen und berichtet, wie aus der Bergbäuerin in Mühlwald die Widumhäuserin von St. Lorenzen geworden ist. Auf einer Seniorenwallfahrt im Jahre 2007 erzählt ihr eine Frau aus Stefansdorf so nebenbei, dass der Pfarrer von St. Lorenzen eine Haushälterin sucht. „Es bleibt ihm keine, alle gehen wieder ab, denn das Widum ist zu groß, die Arbeit zu viel“, weiß die Frau zu erzählen. Da sich Walburga in der Wohnung herunter im Dorf Mühlwald zum ersten Mal in ihrem Leben nicht be-

sonders wohlfühlt, lässt sie der Gedanke, dass sie sich als Widumhäuserin versuchen könnte, nicht mehr los. Nach einer Woche ruft sie im Widum in St. Lorenzen an und fragt nach, ob sie sich die Arbeit dort anschauen dürfe. Die Arbeit scheut sie nicht, die neue Umgebung wirkt beruhigend und angenehm auf die ehemalige Bergbäuerin. Walburga braucht nicht lange für ihre Entscheidung. Sie sagt dem Pfarrer zu und beschließt, nach St. Lorenzen zu ziehen.

Obwohl sie weiß, dass sie aus Mühlwald weggehen wird, sagt sie niemandem etwas. Am Herz-Jesu-Sonntag nimmt sie in der Mühlwalder Tracht noch an der festlichen Prozession im Dorf teil, am Montag macht sie sich auf den Weg nach St. Lorenzen. „Etwas verwundert waren die Leute schon, dass ich ihnen nichts gesagt habe, aber ich wollte nicht alles an die große Glocke hängen, hätte ja auch schiefgehen können“, lacht die Walburga.

Mittlerweile fühlt sie sich in der neuen Umgebung wohl, sie wird gebraucht, und dieses Gefühl schafft bei ihr wohl auch Heimat. Es gehört schon ein Stück Mut dazu, im fortgeschrittenen Alter nochmals einen neuen Lebensweg einzuschlagen und sich dabei die Zufriedenheit, das Gottvertrauen und die Ruhe, die sie ausstrahlt, zu behalten.

› *Erstkommunion im Jahre 1946.
Die Untereglsbochakindo Maria und
Walburga mit Schwester Maria Irmfrieda vom Stocka in Ahornach*





Die Küche bleibt neben der Bauernstube die wichtigste Räumlichkeit am Hof. Gekocht wird lange am offenen Feuer, später dann am Herd. Der Holzherd, in dem das Feuer fast den ganzen Tag angezündet bleibt, spendet gleichzeitig etwas Wärme für den Raum. Das warme Wasser wird im Wandl, dem Behälter im Herd, aufgewärmt. Die Arbeit am Herd ist ausschließlich Frauenarbeit, die sehr viel Zeit in Anspruch nimmt. Auch wenn die Lebensmittel rar sind, mit Mehl, Milch und Kartoffeln schafft es die Bäuerin immer wieder, ein Essen auf den Tisch zu stellen.

Die Räumlichkeiten am Hof

Die Bauerhöfe werden bis in die 1950er Jahre immer nach demselben Muster gebaut. Ebenerdig befinden sich im vorderen Bereich die Küche und die Stube. Die kleinen Fenster der Stube schauen nach Südosten und Südwesten, sodass sie bei gutem Wetter den ganzen Tag lang Licht und Wärme der Sonne einfangen. Als Baumaterialien für das Bauernhaus dienen die gebrochenen Steine und das Holz aus dem hofeigenen Wald. Mit viel Aufwand und großer Fertigkeit werden die Baumaterialien händisch hergerichtet. In jedem Dorf gibt es Menschen mit einem besonderen Geschick für diese Art von Arbeit. Sie sind im Dorf sehr gefragt und erfahren überall große Wert-

schätzung ob ihrer Kenntnisse und handwerklichen Fähigkeiten.

Der Bau eines Wohn- oder Futterhauses nimmt sehr viel Zeit in Anspruch. Zu Hilfe kommen oftmals Bewohner aus dem Dorf, die ihre *Röböttschichtn* ableisten; das heißt, dass sie über einen Zeitraum ohne Entgelt bei der Bauarbeit helfen.

Sehr hell ist es in den Räumen schon tagsüber nicht, denn die Fenster sind klein. Als dann das elektrische Licht auch auf den einzelnen Höfen Einzug hält, spenden die kleinen Lampen nur ein schwaches Licht. Strom wird gespart, muss er doch mit barer Münze bezahlt werden. Auf einen Stromanschluss warten manche Höfe bis in die 1950er Jahre. Bis dahin kommen die Leute ohne Strom und mit Kerzen- und Petroleumlicht aus. Dabei wird immer streng darauf geachtet, dass mit dem Feuer sehr vorsichtig umgegangen wird. Eine Unachtsamkeit kann schnell einen verheerenden Brand auslösen, sind doch große Gebäudeteile vorwiegend aus Holz erbaut.

Eine zentrale Lage im Bauernhaus nimmt immer die Küche ein. Lange wird an einer offenen Feuerstelle gekocht, erst später werden diese Räume mit Herden ausgestattet, die die Arbeit um einiges erleichtern. Brennholz gehört zu den wenigen Dingen, die am Hof reichlich verfügbar sind, sodass im Herd ständig ein Feuer brennen kann. Vielfach füllen sich die Küchen während der Arbeit mit beißendem Rauch, denn die Kamine sind nicht immer funktionstüchtig. Das Gewölbe, rußgeschwärzt, ist mit einer Vorrichtung ausgestattet, an der für eine Zeit lang der Speck

und die Würste zum Selchen aufgehängt werden. Das Schlachten von Schweinen und Kleintieren, findet immer in der Vorweihnachtszeit statt, damit dann über die Feiertage Fleisch auf den Tisch kommt.

Die Bauernstube bleibt der einzige Raum, der im Winter durchgehend beheizt wird. Der Bauernofen spendet die Wärme, rund um die Wärmequelle sind die Ofenbank, ein Liegeplatz hinter dem Ofen und die Ofenbrücke. Diese Plätze sind bei allen sehr begehrt. Besonders an kalten Wintertagen sitzen Hofleute und Knechte dicht gedrängt an den warmen Plätzen rund um den Bauernofen. Oberhalb der Ofenbrücke ist in die Holzdecke eine Luke eingelassen, die im Winter geöffnet wird und etwas Wärme in die Oberstube aufsteigen lässt.

Der Hausgang, im Volksmund *Labe* genannt, trennt den vorderen Bereich des Bauernhauses von den Abstellräumen, die sich auf der Hinterseite befinden und vielfach in den steilen Berghang hineinreichen. Dort werden im *Godn*, der Speisekammer, die Lebensmittel aufbewahrt. Kartoffeln, Brot, Milch, Butter und Käse sowie das Kraut im Bottich sind die Lebensmittel, die am Hof immer vorrätig sind. Dadurch, dass *die hinteren Räume* ins Erdreich hineingebaut sind, eignet er sich für die Lagerung der Lebensmittel besonders gut. Im Winter ist es dort nicht zu kalt, im Sommer spendet das Erdreich etwas Kühle.

Meistens befindet sich in diesem hinteren Bereich immer noch ein zusätzlicher Raum, der für die Lagerung von Kartoffeln oder als Abstellraum genutzt wird. Weil dort auch aller-

hand abgestellt wird, nennt man diesen Raum *Rumplkommo*. Dort wird dann meistens alles aufbewahrt, was zumindest vorübergehend nicht gebraucht wird. Mit den Jahren sammeln sich dort allerhand bäuerliche Gerätschaften an, denn weggeworfen wird nichts. Man weiß nie, wann etwas wieder gebraucht wird ...

Über die Holzstiege gelangen wir vom Eingang zur *Öbolabe*, in den Gang im ersten Stock. Je nach Größe des Hauses befinden sich dort mehrere Schlafstätten, die Kammern. Immer ist die *Öbostube*, der Raum, der oberhalb der Stube liegt und über die Luke in der Holzdecke beheizt wird, den Eltern, der Bäuerin und dem Bauern, vorbehalten. Dort schlafen auch die Kleinkinder.

Vom ersten Stockwerk aus gelangen wir zu den einzelnen Schlafräumen. Meistens mit Holz getäfelt, schlafen dort immer mehrere Personen. Räumlich streng voneinander getrennt sind dort die *Gitschnkommo*, der Schlafraum für die Mädchen und Frauen, und die *Büibmkommo*. Dort haben die Buben und manchmal auch die Knechte ihre Schlafstätte. Diese Räume bieten meistens wenig Platz, Jüngere müssen zuweilen gemeinsam in einem Bett schlafen.

Letztendlich gelangen wir in den obersten Bereich des Bauernhauses, ins *Untodoch*. Der Name sagt schon aus, dass dies der große Raum ist, der unter dem Dach liegt. Dieser ist meistens nicht mehr unterteilt. Dort stehen in fast allen Häusern die großen Getreidetrühen, die nach der Roggenernte gefüllt werden. Wenn dann das Getreide gemahlen wird,

bewahren die Hofleute auch das Mehl dort auf. Auf jeden Fall braucht es für das Getreide und das Mehl trockene, gut belüftete Orte, damit diese Lebensmittel nicht verderben.

Wenn der Herbst mit seinen kälteren Tagen anbricht, dann ist es an der Zeit, die Winterfenster an den Außenseiten der Fensterahmen anzubringen. Damit verschaffen sich die Hofleute etwas Schutz vor der beißenden Kälte. Zwischen den Innen- und Außenfenstern wird am unteren Rand meistens Moos eingelegt, damit die Ritzen besser isoliert sind. In der Weihnachtszeit wird dieses Moos oft mit einfachen Gegenständen geziert: Strohsterne, die am Hof hergestellt werden, eine Weihnachtskugel oder kleine Kerzen, die etwas Weihnachtstimmung aufkommen lassen.

Ein richtiges Kellergeschoss gibt es in den Bauerhäusern selten. Und wenn, dann ist es mit einem Stein- oder Lehm Boden ausgestattet und eignet sich besonders für die Lagerung von Graukäse, Kartoffeln oder einem Weinfass. Auch wenn die Hofstellen lange Zeit aus sehr bescheidenen, sehr einfachen Bauten bestanden, haben sie Generationen überdauert. Sie erfüllen bis in den letzten Winkel ihren Zweck. Und sie sind mit einem Aufwand errichtet, der uns Staunen und auch Wertschätzung abverlangt.

Eltern, Kinder und die Dienstboten sitzen gemeinsam in der Bauernstube beim Essen.





Einfach war das bäuerliche Leben nie. Der harte Lebensalltag, oft gepaart mit persönlichen Schicksalsschlägen, prägte die Menschen und formte besondere Leute – *bsundra Leit* eben, die auf unterschiedlichste Art und Weise ihr Leben meisterten. Die heute oft kaum mehr vorstellbaren Geschichten hinter den Menschen lassen erkennen, mit welchem Gottvertrauen und welcher Zähigkeit den Hindernissen begegnet wurde...

ISBN 978-88-6839-488-2



9 788868 394882

athesia-tappeiner.com

24,90 € (I/D/A)