

STUBAT

Mit und für Senioren gestaltete Zeitung der Stadt Dornbirn | September 2020 | Nr. 104



Erntezeit

Liebe Leserinnen und Leser!

Der Klimaschutz und die Veränderungen, die auch für uns aufgrund der Erwärmung unseres Planeten bereits spürbar sind, waren prägende Themen in den Monaten vor der Corona-Pandemie. Mit der vorläufigen Entspannung treten sie wieder in den Vordergrund. Wir wissen, dass jede und jeder Einzelne durch sein tägliches Verhalten viel zum Schutz unserer Umwelt und damit unserer Lebensgrundlagen beitragen kann. Je weniger Energie wir aufwenden, uns umweltbewusst durch die Stadt bewegen oder ganz gezielt jene Produkte kaufen, die klimaschonend hergestellt wurden, desto besser wird unsere Umweltbilanz.

Gerade für die ältere Generation, die in den Jahren des Wiederaufbaus aufgewachsen ist, bedeutet dies einen Paradigmenwechsel. Gleichzeitig sind es aber auch die älteren Dornbirnerinnen und Dornbirner, denen die Umwelt vor der eigenen Tür besonders wichtig ist, weil sie abseits von Handy, Internet oder Fernseher mitten in ihr aufgewachsen sind. Der eigene Garten spielt dabei eine wichtige Rolle. In der letzten Ausgabe der Stubat stand der Garten im Mittelpunkt. Die Anzahl der Themen, die wir dazu gefunden haben, war enorm und verlangte nach einer Fortsetzung, die wir Ihnen mit dieser Ausgabe liefern dürfen. In der neuen Stubat dreht sich alles um die **Ernte und die Verarbeitung der Früchte aus dem Garten**. Neben unterhaltsamen Geschichten gibt es auch wertvolle Tipps und manchen interessanten Rückblick.

Ein wichtiges Thema ist auch die Gemeindevwahl, die ja bekanntlich vom 15. März auf den 13. September verschoben werden musste. Die Wahl einer Bürgermeisterin oder eines Bürgermeisters sowie der Mitglieder der Stadtvertretung ist für unsere Stadt eine wichtige Entscheidung. Es ist deshalb auch wichtig, dass die Dornbirnerinnen und Dornbirner diese Bürgerpflicht wahrnehmen. In den Wahllokalen wird es Sicherheitsvorkehrungen geben, um einen größtmöglichen Schutz zu gewährleisten. Noch sicherer ist es aber, wenn Sie Ihre Stimme mit einer Wahlkarte abgeben. Das ist sehr einfach: Wahlkarte beantragen, Stimmzettel ausfüllen, abschicken. Wahlkarten können Sie ganz bequem im Internet unter der Adresse www.wahlkartenantrag.at oder aber auch im Rathaus bestellen. Ihre Stimme zählt und beeinflusst das Geschick unserer Stadt.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß mit der neuen Stubat und bedanke mich im Namen der Redaktion für Ihr Interesse an unserer Arbeit.

Ralf Hämmerle

Impressum

Medieninhaber, Verleger und Herausgeber Amt der Stadt

Dornbirn, Rathausplatz 2,
6850 Dornbirn

Redaktion Ralf Hämmerle,
Charlotte Erhart, Klaus Fessler,
Andrea Bonetti-Mair, Werner Matt,
Philipp Wittwer, Helmut Lecher,
Elke Tschann, Irma Fussenegger,
Sandra König, Gerti Furrer,
Ingrid Benedikt

Kontakt Silvia Gächter

T +43 5572 306 3101

Titelbild „Kürbisernte bei Familie
Diem in der Schmelzhütterstraße“,
Fotograf Julius Diem | Foto:
Stadtarchiv, Sign. R 154

Zuschriften an Amt der Stadt
Dornbirn, STUBAT, Rathausplatz 2,
6850 Dornbirn, E-Mail:
charlotte.erhart@dornbirn.at
Die Stubat gibt es auch im
Internet unter <http://dornbirn.at>



Mostprobe des Obst- und Gartenbauvereins Dornbirns im Jahr 1898 | Foto: Stadtarchiv Dornbirn, Vereinsarchiv Obst- und Gartenbauverein

Obstmot in Dornbirn

TEXT Werner Matt

Most war lange Zeit das volkstümliche Getränk, der **Haustrunk**. Auch in Dornbirn trank man **Soft** zu jeder Gelegenheit, zum Essen, bei Holz- und Feldarbeiten oder auch abends in geselliger Runde. Üblicherweise stand den Helfern beim Heuen eine Jause zu, Most gehörte selbstverständlich dazu. Daher wohl der Spruch: **Most ist halbe Kost**. Für Kinder aber auch bei der Feldarbeit untertags wurde der Most mit Wasser verdünnt. Wer aus Sparsamkeit zu viel Wasser in den Most gab, musste mit Spott rechnen. Der Dornbirner Mundartdichter Toni Rief setzte in seinem Gedicht **Lütt und Veah** dem **Hansobablar** von dem man sagte, **ar mach do Most am Strüller**, ein literarisches Denkmal.

In den Dornbirner Gasthäusern und Wirtschaften war Most das beliebteste Getränk und auch das billigste. Im Vereinshaus in der Schulgasse kostete 1877 ein halber Liter Most vier

Kreuzer, das billigste Viertel Wein, ein **rother Tirolerwein**, bereits zwölf Kreuzer.

Früher war das Mosten eine aufwendige Prozedur. Der Dornbirner Chronist Josef Huber berichtet, dass zuerst das Obst gemahlen werden musste und dann ins Pressbett kam. Nach der ersten Pressung wurde der Trester (Pressrückstand) in **Woachstanden** geleert, mit Wasser verdünnt und dann zwei Tage liegen gelassen. So konnte der noch im Trester befindliche Zucker gelöst werden. Dann erfolgte die zweite Pressung. Das Ergebnis dieser Pressung nannte man **Woach**. Dieser Woach wurde mit dem Saft der ersten Pressung, der schon zwei Tage in den Fässern lagerte, vermischt. Das Verhältnis war meist ein Drittel Woach zu zwei Drittel reinem Saft. Dann erst war das Mosten beendet. Moderne elektrische Hydraulikpressen erzeugen heute in einer Stunde, was früher einen halben Tag benötigte.



Most und Schnaps waren die beliebtesten Getränke. | Foto: Stadtarchiv Dornbirn R 87/ Original in Privatbesitz

Gegen Ende des 19. Jahrhunderts wurde der Mostzubereitung steigende Aufmerksamkeit zuteil. Zum einen wollte man den Landwirten eine zusätzliche Einnahmemöglichkeit erschließen, zum anderen den Arbeitern ein Getränk zur Verfügung stellen, das der Gesundheit zuträglich war. Vor allem der **Branntweinpest**, dem übermäßigen Genuss von Schnaps, wollte man entgegen-

wirken. In Dornbirn geschah dies durch den Obstbauverein. Obmann Lehrer Schmidinger wurde nie müde, neue Obstsorten, die richtige Pflege der Bäume und besonders die Reinlichkeit und Fasspflege zu bewerben. Erfolge blieben nicht aus, bei der Obstausstellung 1890 in Wien konnte der noch junge Verein eine Silbermedaille für Tafel- und Mostobst sowie eine Bronzemedaille für Straßen- und Mostobst entgegennehmen.

Auch technische Neuerungen, wie **Gärspunde** zur besseren Gärung, wurden im Dornbirner Gemeindeblatt vorgestellt. In den 1930er-Jahren wurde die Produktion von Süßmost immer beliebter, in der folgenden Kriegszeit konzentrierte man sich auf die Herstellung von Süßmost und der Obstbauverein erwarb 1941 einen Süßmostapparat für seine Vereinsmitglieder. Gut zwanzig Jahre später schlug der damalige Obmann Benedikt Feurstein Alarm: **Die Mosterzeugung geht sehr zurück, die Bierkiste findet in landwirtschaftlichen Kreisen Eingang.**

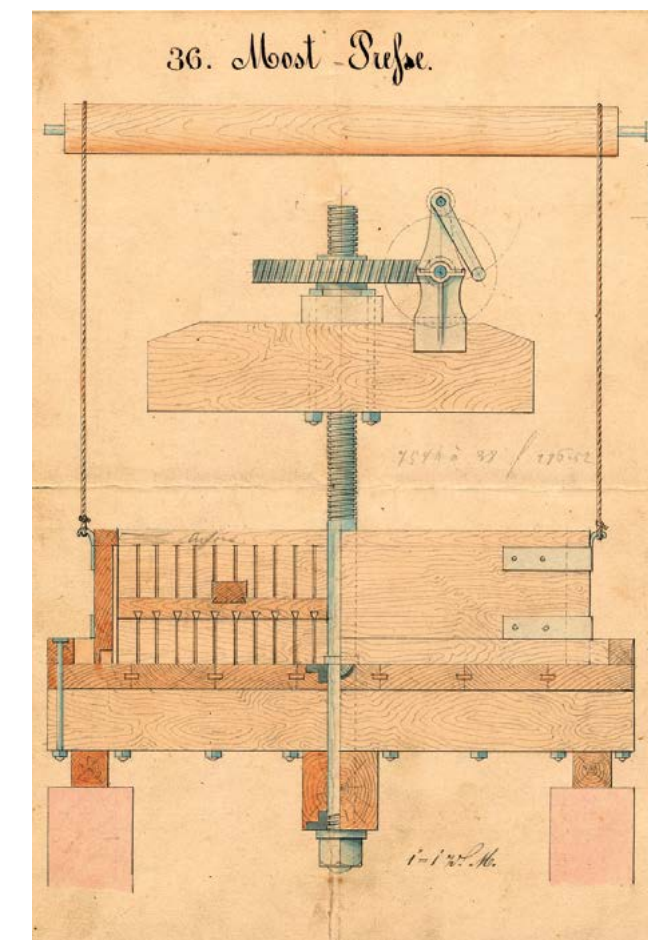
In Jahren, wo durch Frost oder Dürre zu wenig Obst vorhanden war, versuchte man mit künstlich erzeugtem Most den Durst zu stillen. Im heißen Sommer von 1877 wurde im Dornbirner Gemeindeblatt folgendes Rezept veröffentlicht: Um guten und billigen Schnitzmost zu erhalten, braucht man 3 Kilo Apfelschnitt, 1/2 Kilo Weinbeeren, 1 Kilo weißen Zucker, 7 Deka Kochsalz und 1 Liter Weingeist. Im Fass wird dies mit 10 Liter siedendem Wasser übergossen, nach einer Stunde gibt man noch 70 Liter frisches kaltes Wasser hinzu. Nach 14 Tagen soll der **Most** trinkbar sein. Chemische Zusätze zur Zubereitung eines guten, gesunden **Dürrobst-Mostes** wurden immer wieder im Gemeindeblatt angeboten.

Gab es genug Obst, dann gab es auch Arbeit für die Lohnmostereien. Lange Zeit wurde bei uns mit Torkelbäumen gepresst. Sie wurden durch französische Spindelpressen, dem Schweizer Beispiel folgend, ersetzt. Der Einsatz von Elektrizität und Kleinmotoren begann am Anfang des letzten

Jahrhunderts. Kurz nach der Jahrhundertwende warb bereits Wilhelm Diem zum Gamsle für seinen Torkel mit elektrischem Betrieb. 1936 finden wir in ganz Dornbirn noch fünfzehn Mostereien: Josef Diem (Marktstraße 62), Kaspar Gunz (Schloßgasse 15), Josef Herburger (Schloßgasse 1), August Huber (Vd. Achmühlerstraße 38), Karl Kalb (Mühlegasse 24), Ernst Lecher (Kehlerstraße 38), Albert Luger (Hatlerstraße 11), Ernst Mätzler (Sebastianstraße 7), Franz Xaver Rhomberg (Mühlegasse 9), Otto Scheuermaier (Bergstraße 31), Ferdinand Sohm (Bäumlegasse 38), Franz Josef Thurnher (Mühlebacherstraße 23), Wehinger Lorenz (Schmelzhütterstraße 3), Fam. Zumtobel (Moosmahlstraße)

Nicht nur der Most, auch die Rückstände des Pressens, der Trester, wurden verwertet. Die früheren Pressen konnten nicht alles Zuckerwasser aus dem Trester lösen. Deshalb wurde aus dem Pressrückstand, nach der Zugabe von Wasser und erfolgter Gärung, sogenannter Tresterschnaps gebrannt. Oder der Trester wurde dem Vieh verfüttert. Nachdem der Pressvorgang immer effizienter wurde, fanden sich immer weniger verwertbare Rückstände im Trester. Also wurde der sogenannte **Loh(r)käse**, der als Brennmaterial diente, daraus hergestellt. Der Trester wurde feucht gelagert und im Frühling mit Sägemehl vermengt, anschließend ausgestochen, gepresst und getrocknet. An kalten Winterabenden – so hieß es in Dornbirn – reichten im Kachelofen eine Buschel und zehn bis zwölf Stücke Lohrkäse für wohlige Wärme. Der Name Lohrkäse stammt ursprünglich von der Produktion der Gerberlohe her: Eichenrinde wurde in den Lohrstampfen ausgepresst, die Rückstände hießen Lohrkäse. Zu Beginn der 50er-Jahre kam diese alte Tradition zum Erliegen. Denn nach und nach wurden hydraulische Geräte angeschafft und der nun zu stark ausgepresste Trester eignete sich auch nicht mehr zur Herstellung von Lohrkäse.

Auch heute noch, trotz griffbarem kühlen Bier oder Limonade aus dem Kühlschrank und Wein aus dem Keller, haben viele Familien eigenen oder gekauften Most im Keller. Zwar hat die Bedeutung von Süßmost abgenommen, aber immer noch haben viele ihr eigenes Rezept mit unterschiedlichen Arten und Anteilen an Birnen und Äpfeln sowie Quitten und ähnlichen Zusätzen. Heute schwören die meisten Dornbirner Moster auf einen Anteil von rund einem Drittel Äpfel und zwei Drittel Birnen. Seltsamerweise ist dieser Anteil in der Kuppenbergregion gerade umgekehrt.



Spindel-Mostpresse aus dem Katalog der Rüscher-Werke in Dornbirn | Bild: Stadtarchiv Dornbirn



Schnapsbrenner Siegfried Bohle | Foto: privat

Erntezeit „bi üs dahou“

TEXT Irma Fussenegger

Wir waren eine große Familie – meine Eltern, sieben Kinder – beide Großväter. Den Großvater mütterlicherseits nannten wir **Nänä**, den Großvater väterlicherseits **Opapa**. So wussten wir gleich, von wem wir redeten.

So ging unser **Nänä** jeden Vormittag mit seinem Rucksack auf dem Buckel einkaufen und kehrte mit Brot und den notwendigen Lebensmitteln zurück.

Um unsere hungrigen Mäuler zu stopfen, hatten wir einen großen Hausgarten. Unsere Mutter hat alles, was zuviel war, in einem **Weckhafen** auf dem alten Holzherd eingekocht. Gläser wurden gewaschen, Rex-Gummis ausgekocht, Obst und hauptsächlich Bohnen geschnippelt und eingefüllt. Mit hochrotem, verschwitztem Gesicht stand sie stundenlang in der Küche.

Was mich als Kind am meisten faszinierte, war, wenn ein Deckel nicht hielt - also ein Glas noch offen war - dann nahm sie etwas Schnaps, goß ihn in den Deckel, zündete ihn an - und dann mußte es schnell gehen – kippte sie es auf das offene Glas und drückte fest zu. Im Nu war der

Schnaps, der hellauf brannte, erlöschte und wie von Zauber – das Glas war felsenfest zu. So waren die Regale im Keller – in dem auch ein riesiges Mostfass und einige große Korbflaschen (Ballone) mit Schnaps standen – vollgefüllt mit Gläsern. Da standen Apfelmus an Apfelmus, Pflaumenkompott – gelbes und rotes, eingeweckte grüne Bohnen – Johannisbeer-, Stachelbeer- und Holderbeermarmelade und vor allem unsere **Sonntags-Krisele**, die unser **Nänä** immer in Fraxern bestellte und holte. Auf die freuten wir uns besonders, die gab es nur am Sonntag.

Aber auch Fässer mit Sauerkraut und **Räba** und eine große **Grumporotrucko** standen in diesem Keller. Dieser feuchte, unterirdische Raum hat mich irgendwie fasziniert, aber ich fürchtete mich sehr davor – denn in diesem Keller wohnte auch der **Bullemägge**. Den Geruch dieses Gewölbes habe ich noch heute in der Nase und die lange **Kästrucko** vor meinen Augen. Auch die Äpfel, die wir in den Regalen lagerten, hatten einen eigenartigen **Zick**.

So verbrachte ich meine Freizeit lieber auf dem Dachboden unseres Hauses. Dort standen

Säcke mit **teerta Biro- und Öpflschnitt** und an langen Stangen hingen die **brätschata Tüorggokolbo** für unseren morgentlichen **Ribl**. Dieser wurde nach der Ernte in unserer Küche hergerichtet und aufgebunden. Wenn die Sonne durch das Dachbodenfenster schien, glänzte er wie Gold. Das **Tüorggobrätscho** war immer ein großes Fest. Da saßen alle zusammen, haben gearbeitet und gesungen. Wir Kinder durften etwas länger aufbleiben und helfen. Die Erwachsenen saßen dann noch länger bei Most und Schnaps. Dieser war für uns Kinder stets ein Tabu.

Im heutigen Heinzenbeer hatten wir einen großen Kartoffelacker. Ringsum diesen Acker war ein Graben mit rötlichem Wasser. Nur ein Zugang war aufgeschüttet. Rechtzeitig im Frühjahr – es mussten das Wetter und der Mond stimmen – nahm unser **Nänä** den Leiterwagen mit Setzkartoffeln (die man teilweise geteilt hat, damit sie besser ausgeben) und ging zu Fuß von der Jahngasse ins Heinzenbeer. Manchmal mussten mein Bruder Johnny und ich ihn begleiten. Für uns nahm **Nänä** stets eine Jause und eine Flasche Wasser mit.

Um seinen Durst zu stillen, füllte er zu Hause eine grüne, alte Zweiliter-Weinflasche mit Kaffee und Schnaps. Beim Kartoffelacker angekommen, wurde diese mit unserer Flasche und der Jause unter einen Apfelbaum in den Schatten gestellt. Es war trotz der Arbeit immer eine schöne Zeit, die wir mit **Nänä** dort auf dem Feld verbrachten. Einmal, kann ich mich erinnern, waren Johnny und ich total müde und unser Großvater meinte, wir sollen uns unter dem Baum ein wenig ausruhen.

Da wir durstig waren, nahmen wir statt unserer Wasserflasche, den Kaffee mit Schnaps und tranken sie gemeinsam aus, während unser Großvater die Kartoffeln erntete. Wir Geschwister hatten einen richtigen **Dulje** und lachten und kitterten. **Nänä** wunderte sich am Anfang, aber als er die leere Flasche sah und nun selbst das Wasser trinken musste, war ihm alles klar.

Er schimpfte zwar mit uns, setzte uns auf den Leiterwagen zu den Kartoffelkisten und zog uns nach Hause.

Unser Großvater, Jahrgang 1883, war ein gutmütiger und liebenswerter Mann und immer für uns Kinder da. Böse konnte er nicht lange sein, egal was wir angestellt hatten und so war sein Unmut, betreffend des entgangenen Kaffees, bis wir nach Hause kamen schon wieder verflogen.

Do Obst-Seago

*Im Hirbst amol, vor langor Zit,
do heat an Burobuob ganz fit,
dom Hatlar Pfarrar, ohne Pfoocht,
a Körble schüone Öpfol broocht,*

*Do Pfarrar dankat denn ganz gnot,
mit viel, vielmol vergealt-dir's Gott
und frogat `s Büble no voll Fröüd:
„Händ etz dio Öpfol di nid g'röüt?“*

*„Neij, neij,“ seijt `s Büble und will huo,
„Mir händ jo Obst, gad meh as gnuo,
D'Bömm, siond graglat voll, wi nio,
dean Seago heat as so, nio gio!*

*Do Vator heat jo sealbor gseijt,
ou, das se däs no licht vertreijt:
Ih söll gad no zum Pfarrar tuo,
zum Moschta, heij ma all no gnuo!“*

*Am huogoh, heat denn `s Büoble denkt:
Das z'mol do Vator Obst verschenkt
ist komisch,--- und no nio passiert,
das er für eapas hett spendiert!*

*Was ist blos mit deam Vator los?
Uos künnt' no si, ---wär fast kurios:
das halt dio Öpfol do, dio süofo,
greachnat siond, zum Sündä büofo!*

Heinz Rüf



Sigi Wohlgenannt und Sigrig Ellensohn, Obstbörse | Foto: Dietmar Hefel

Obst verwerten

TEXT Sigi Wohlgenannt

Öpfl und Biora frisch vom Bomm eosso, ilagara für o Wiontor, moschta, Schnaps brenno, Schnitz teoro, Öpflmuos odr Öpflküachle macha, iwecko, Öpflgelee oder Marmelade, Chutneys, und gär nid zleatscht ou Essig drus macha odr übr d`Obstbörse a andere wiotor gio.

Die Möglichkeiten, das Obst zu verwerten, sind sehr vielfältig. War es für unsere Eltern und Großeltern in der schweren Zeit während des ersten und zweiten Weltkrieges fast überlebensnotwendig, dass eigenes Obst vorhanden war, das entsprechend genutzt und verarbeitet wurde, so hat sich dies in den letzten Jahren doch sehr grundlegend verändert.

Früher hat es einen Spruch gegeben: **As ischt an Bruoch vo früoh`r hear, wear gesund ischt, heat an Moscht im Kear.**

Dies gilt heute leider nur mehr sehr bedingt, denn durch den Wohlstand wurde das edle Getränk eines guten Mostes vielfach durch das Bier und an-

dere Getränke verdrängt. Wobei ein richtig gemachter und gepflegter Most ein sehr gutes und gesundes Getränk ist.

Auf unserem Mostkurs beim **Möcklebur** zeigen wir dabei einige Möglichkeiten, wie der Most hergestellt und auf einfache Weise länger haltbar gemacht werden kann, damit er auch im kommenden Sommer als erfrischendes Getränk genossen werden kann.

Schnapsbrennen

Bei größeren Mengen von Obst, besonders von den Hochstammbäumen, bietet es sich an, selbst einen eigenen Edelbrand herzustellen. Nachdem es uns im Obst- und Gartenbauverein ein großes Anliegen ist, dass die alte Tradition des Schnapsbrennens erhalten bleibt, haben wir in den vergangenen zwei Jahren einen dementsprechenden Kurs für junge Brenner und Neueinsteiger gemacht. Beide Kurse waren sehr gut besucht, und mittlerweile gibt es einige junge Frauen und Männer bei uns in Dornbirn, welche selbst schon sehr gute Brände hergestellt haben.

Sehr erfreulich läuft auch die Hochstammbaumaktion in Zusammenarbeit mit der Stadt Dornbirn. So wurden in den vergangenen vier Jahren über 500 Hochstammbäume nachgepflanzt. Diese Aktion findet auch im heurigen Herbst wieder statt. Über das richtige Pflanzen und Pflegen der Bäume findet jeweils im Frühjahr ein Kurs statt.

Erfolgreiche Obstbörse

Für Personen, welche das Obst selbst nicht verwerten können oder möchten, wurde vor vier Jahren die Obstbörse ins Leben gerufen. Dabei werden die Kontaktdaten von Personen, welche zu viel Obst haben, mit Personen, welche Obst suchen, vermittelt. Nähere Informationen finden Sie auf unserer Homepage oder in unserem Jahresprogramm.

Kontakt: Sigi Wohlgenannt, T +43 664 2180659, sigi.wohlgenannt@gmx.at

Mostkurs beim Möcklebur

Most, Süßmost, Gärmost für kleine Haushalte, Samstag, den 5. September 2020, von 15:00 bis 18:00 Uhr

Im Anschluss an den Kurs laden wir bei Musik zu einem gemütlichen Beisammensein ein. (Nähere Infos zu diesem Kurs finden sie auf unserer Homepage www.ogv.at/dornbirn, ebenso die Information, ob dieser auf Grund der Coronakrise abgehalten werden kann).

Im Übrigen sind wir vom Obst- und Gartenbauverein Dornbirn sehr bemüht, dass die vielen Obstbäume, ob groß oder klein, in unserer Stadt erhalten bleiben und freuen uns über ein blühendes Dornbirn.

Dornbirn · CITY HAUS · Kreuzgasse 6a · T 05572 20 762 · www.hubert-feldkircher.at

»Pura«

Ganz vo do.

Nöu im
**HÜSLER
 NEST**
 z'Dorobiro

Bettrahmen in Weißtanne zu 100 % aus Vorarlberg, ohne Leim, ohne Metall



Schnapsbrennerei und Mosterei Lecher 1950 | Foto: Helmut Lecher

Moschta und Schnapsbrenno i dor Keohlo nach om Krieg

TEXT Helmut Lecher

Was heute in der Coronakrise wieder angestrebt wird, nämlich möglichst regional zu produzieren, war nach dem Krieg ganz normal, eben aus der wirtschaftlichen Not heraus. Dornbirn war eine Agglomeration von Bauerndörfern und die Kehlen war ein kleiner Weiler zwischen Dorf, Oberdorf und Haselstauden. Ein paar Dutzend Häuser standen entlang der Kehlerstraße zwischen Fischbach und Gerbergraben. Hinter fast jedem Haus gab es eine größere *Bündt* und darauf standen viele, meist alte Streuobstbäume, hauptsächlich Birnen- und auch ein paar Apfelbäume.

Meine Großeltern und Eltern betrieben in der Kehlen das Gasthaus *Zur Taube*, im Volksmund auch *d'Leachare* genannt. Zum Gasthaus gehörten unter anderem auch eine Mosterei und eine Schnapsbrennerei. Nach dem Krieg waren *Moscht und Obsar* sehr begehrt und für das Gasthaus überlebenswichtig.

Wir hatten in unserer Hausbündt etwa 50 Hochstämme und im Ried im Werben und im Dorfer Bühel zwei Böden mit etwa 30 Hochstäm-

men, also insgesamt 80 Bäume, 80 Prozent Birnen und 20 Prozent Äpfel. Diese Bäume hatten zum Teil meine Urgroßeltern vor dem ersten Weltkrieg gesetzt. Dabei schauten sie aus Risikogründen, weil wenn eine Sorte ausließ, trug die andere vielleicht umso mehr, aber auch, um kontinuierlich den ganzen Herbst mosten und einmaischen zu können, auf eine durchdachte Sortenvielfalt. Höchstens ein paar Bäume pro Sorte und ein Mix aus früh- und spätreifenden Früchten waren das Erfolgskonzept. An alle Apfel- und Birnensorten kann ich mich nicht mehr erinnern, aber *di griio und di rot Bichlbioro, d'Gealmöschtlare, d'Länglebioro, d'Zitronogeale, d'Sürlebioro, d'Pergamottbioro, Holzöpfel, Erdbeerlar und Grafensteiner* fallen mir etwa noch ein. Wir Buben mussten beim Auflesen mithelfen. Ein *Kratten* fasst etwa 15 Kilo und die Kratten wurden in Jutesäcke mit 50 bis 80 Kilo geleert. Insgesamt ernteten wir pro Saison etwa 10.000 Kilogramm Obst. Davon wurden 7.000 Kilogramm gemostet und 3.000 Kilogramm zum Schnapsbrennen eingemaischt. Die Säcke ließ man zum Nachreifen ein paar Tage stehen. Dann ging es ans Mosten oder Einmaischen.

Die Mosterei war so konstruiert, dass im ersten Stock das Mahlwerk mit den scharfen Messern eingebaut war. Über eine freistehende, steile Außentreppe ohne Seitengeländer musste man die schweren Säcke auf den Schultern hinauftragen und dann das Obst in das laufende, mechanische Messermahlwerk leeren. Im Erdgeschoss war eine Betonplatte mit einer Spindel in der Mitte. Das herunterfallende gemahlene Obst wurde in Tüchern eingeschlagen. Auf jede Lage kamen Holzdeckel. Das wurde so oft wiederholt, bis der Druck voll war (etwa 150 Kilo). Dann wurden dicke Balken darauf gelegt und mittels einer mechanischen Presse der Saft herausgepresst. Der Saft wurde in einen Bottich geleitet, dann in eine *Mostbiene* geschüttet und von dieser in einem Schlauch in das Fass im Keller geleitet. Wir hatten zwei jeweils etwa 2.500 Liter fassende Fässer. Bei einem Auspressgrad von 70 Prozent konnten wir die beiden Fässer mit eigenem Most füllen. Die Fässer wurden im August gereinigt. Dazu wurde die kleine Türe aufgeschraubt und mein Vater kroch mit Haube, Bürste und Wasser-schlauch bewaffnet, in das Fass hinein. Es war eine dreckige, grausige Arbeit. Außerdem bestand die Gefahr, dass man durch im Fass befindliche Gase bewusstlos werden konnte. Nach der Reinigung wurde das Fass mit Bast und Paste wieder verschlossen und mit Schwefelblättern ausgeschwefelt. Dann stand es zur Mostaufnahme bereit. Nachdem man unter einmal höchstens 700 Kilogramm mostete, was etwa 500 Liter Saft ergab, brauchte man ein paar Wochen, um ein so großes Fass zu füllen. Die Gärdauer lag je nach Temperatur bei zwei bis drei Monaten. Das Fass mit dem frühen Obst konnte man Anfang Dezember anstecken, das mit dem späten Obst im März. Die 5.000 Liter reichten dann für das Gasthaus und den Verkauf über die Gasse bis in den Juni hinein. Übrigens ließen auch viele Nachbarn in unserer Mosterei mosten.

Ein altes Fass aus dieser Zeit steht heute noch als Kinderspielhaus umfunktioniert, im Garten meines Bruders Arno Lecher. Beim Einmaischen



Altes Fass als Kinderspielhaus 2020 | Foto: Helmut Lecher

war es wichtig, möglichst *toages* (gut reifes) Obst zu verwenden. Aber faul durfte das Obst auf keinen Fall sein, sonst gab es einen *Schießhüslar* (Scheißhäusler). Wenn das eingemaischte Obst vergoren war, konnte man Schnaps brennen. Der Brennhafen in unserer Schnapsbrennerei war plombiert und musste vom Finanzbeamten nach entsprechender Anmeldung freigegeben werden. Der Beamte schaute sich die Fässer an und setzte die Zeit, in der man die Menge brennen musste, fest. Pro 100 Liter Maische waren acht Liter Schnaps zu versteuern. Mit kleinen Tricks wie Zuckerzugabe zur Maische oder scharf Brennen kam man meistens auf zehn bis elf Liter. Da hatte man für zwei Liter Steuer gespart. Nach dem Krieg ging eindeutig Quantität vor Qualität. Gebrannt wurde auf 48 Prozent, heute sind es noch etwa 40 Prozent. Aber für die damaligen Schnapstrinker musste der Schnaps ghörig abebrenno, dann war er gut. So ändern sich die Zeiten! Ein Viertel Most kostete nach dem Krieg 80 Groschen und ein Gläsle Obsar 1,20 Schilling.

Die gepresste und gebrannte Maische wurde für den Winter zu Lohrkäse als Heizmaterial verwendet. Mit einem Model wurden die Lohrkäse aus der durch barfußiges Trippeln verdichteten Maische herausgestochen und dann zum Trocknen in den Lohrkässtand auf Holzlatten gelegt. Das geschah meist im April und stank dann einen Monat lang ganz fürchterlich. Heute kann man sich das alles nicht mehr vorstellen. Was bleibt, ist eine schöne Erinnerung.



Gartenschätze haltbar gemacht

TEXT Ingrid Benedikt

Was tun, wenn plötzlich auf einmal die Zucchini davon wachsen, wenn alles auf einmal reif wird und verarbeitet werden soll? Gut, dass es da erprobte Rezepte und Wissen zum Haltbarmachen gibt.

Lagern und Einlagern

Obst und Gemüse lassen sich sehr gut in einem dunklen, kühlen Keller lagern bzw. einlagern. So können Äpfel und Birnen in Holzsteigen ausgelegt werden. Karotten, Randig, Sellerie... kann man hervorragend in feuchten Sand einschlagen. D.h., auf eine dünne Schicht feuchten Sand legt man z.B. Karotten nebeneinander, ohne dass sie sich berühren. Darauf folgt wieder eine Schicht Sand, wieder Karotten, bis mit einer Schicht Sand geendet wird. Gut geeignet dafür ist eine alte **Blechgelte**. Man kann dann bis Ostern immer Karotten holen, sie sind so frisch und knackig, als ob man sie gerade geerntet hätte. Übrigens: Äpfel und Gemüse nicht im gleichen Raum lagern! Äpfel geben beim Reifen Ethylen ab, dieses beschleunigt das Reifen, also besser zwei Räume für die geernteten Köstlichkeiten.

Einwecken

Unsere Mütter und Großmütter standen oft stundenlang in der Küche, um verschiedene Kompotte und Gemüse einzuwecken. Heute geht das einfacher als früher. Man füllt das gewaschene Obst in die Einweckgläser, füllt die Gläser mit einem leicht gezuckerten Wasser und verschließt die Gläser gut mit einem Gummiring und Spangen. Für das Gemüse, wie z.B. Bohnen, gibt man leicht gesalzenes Wasser dazu. Danach schiebt man ein Blech ins Rohr, füllt dieses mit warmem Wasser und stellt die Gläser hinein. Das Ganze wird nun bei Unterhitze 150 bis 175 Grad erhitzt. Tomaten lassen sich so wunderbar haltbar machen, und im Winter hole ich mit dem sterilisierten Tomatenmark die Sonne in die Küche. Dieses geht ganz einfach: Die reifen Tomaten halbieren und den grünen Blütenansatz wegschneiden. In den Schnellkochtopf geben, mit den Händen noch gut ausdrücken, damit schon viel Flüssigkeit vorhanden ist. Deckel schließen, erhitzen und auf der Platte abkühlen lassen. Danach die Masse pürieren, in Weckgläser füllen, verschließen und in das mit

Wasser gefüllte Blech stellen. 150 bis 175 Grad einstellen und ca. eine halbe Stunde bei Unterhitze im Herd lassen. Im Backrohr erkalten lassen. Dieses Tomatenmark hält weit über ein Jahr!

Trocknen und Dörren

Kräuter schneidet man ab (am besten nach einem Regen, wenn sie wieder trocken sind), bindet sie zu Büscheln und hängt sie an einen luftigen Ort zum Trocknen. Obst, wie z.B. Äpfel, werden in nicht zu dünne Schnitze oder Scheiben geschnitten und auf die Roste des Dörrapparats gelegt. Wenn sie fertig sind, noch eine Weile oder über Nacht zugedeckt unter einem sauberen Geschirrtuch stehen lassen und sie am besten in einem alten Kopfkissen aufbewahren. Wenn man sie in Gläsern oder Dosen aufbewahrt, muss man sehr darauf achten, dass sie nicht feucht sind, sonst kann es zu einer Schimmelbildung kommen.

Einlegen und Einmachen

Sehr gut zur Haltbarmachung eignet sich auch das Einlegen von Gemüse in Öl oder in einem Essigsud, wie z.B. Zucchini, Knoblauch, Gurken, gemischtes Gemüse...

Der Klassiker, um Obst haltbar zu machen, ist das Herstellen von Marmelade oder Gelees. Man zerkleinert das Obst und kocht es mit der entsprechenden Menge an Gelierzucker ein. Es gibt mittlerweile 2:1 oder 3:1 Gelierzucker, d.h. es wird nicht

mehr so viel Zucker benötigt. Für ein wunderbares Gelee entsaftet man die Früchte mit einem Dampfentsafter. Danach kocht man die Flüssigkeit mit Zucker auf und füllt sie heiß in die Gläser.

Sind Sie nun schon richtig motiviert, um Obst und Gemüse zu verwerten? Wenn Sie kein geeignetes Kochbuch haben, schauen Sie doch in der Stadtbibliothek oder in einer der Stadtbibliothek vorüber. Da gibt es eine Fülle von wunderbaren Kochbüchern, die alle Rezepte genau erklären.

Viel Spaß beim Ausprobieren!

Die Fülle des Herbstes genießen - Schätze aus der Natur und aus dem Garten, frisch verzehrt und haltbar gemacht

*Donnerstag, 22. Oktober, 19:00 bis 22:00 Uhr
Restaurant Kulturhaus, Rathausplatz 1, Dornbirn
Wunderbar, was uns der Herbst noch alles bietet: die letzten Tomaten, Kraut, Randig, Kren, Wildkräuter, Himbeeren, Äpfel, Feigen, Quitten, Nüsse...
An diesem Abend gibt es einiges zu verkosten und Anleitungen, wie diese Schätze haltbar gemacht werden können. Außerdem erhalten alle ein kleines kulinarisches Geschenk zum Mitnehmen.*

*Für Nicht-Mitglieder € 25 oder Vereinsbeitrag, für Mitglieder € 10, Kostprobenbeitrag € 12
Anmeldung: dornbirn@ogv.at oder
T +43 664 4678819*

Sicher auf der Leiter

TEXT Sandra König

Der Herbst steht vor der Tür und mit ihm die schöne Zeit der bunten Blätter. Die Arbeit während des ganzen Jahres wird nun mit reicher Ernte und leckerem Obst und Gemüse belohnt. Hobbygärtner sind fleißig wohin man auch schaut. Häufig wird allerdings nicht bedacht, dass es bei der Gartenarbeit und der Ernte auch zu gesundheitlichen Gefährdungen kommen kann – von kleineren Verletzungen abgesehen bis hin zum Bandscheibenvorfall und sogar zu gefährlichen Stürzen, die langwierige Folgen nach sich ziehen.

Gerade was Leitern anbelangt, gibt es einige Dinge, die zu beachten sind, da Leitern auch im privaten Bereich zu den klassischen Arbeitsmitteln zählen. Stürze von der Leiter sind eine der häufigsten Unfallursachen. Dabei braucht es nicht viel, um solche zu vermeiden. Schon die Auswahl der richtigen Leiter ist von Bedeutung. Die Verwendung von falsch ausgewählten oder beschädigten Leitern sowie unsachgemäßer Einsatz können ins Auge gehen. Wichtig ist deshalb genau zu prüfen, wofür die Leiter benötigt wird. Mitunter sind andere Aufstiegshilfen sicherer. Auch die maximale Höhe, die erreicht werden sollte, ist beim Einkauf ein Kriterium. Ebenso der Untergrund, auf dem die Arbeiten stattfinden.

Kaufen Sie nur Leitern mit den GS- und dem CE-Prüfzeichen. Zur Pflege und Ernte von Hochstammobstbäumen gibt es spezielle Obstbaumleitern, die nur auf gewachsenem Boden eingesetzt werden dürfen. Diese Art Anlegeleitern sind aus Holz oder Aluminium mit Stützen und Erdspitzen. Die Stützen können verlängert werden, so dass sie unebenes Gelände ausgleichen. Einige Modelle dürfen auch als Stehleiter verwendet werden. Für alle Freizeitgärtner, die nicht schwindelfrei sind und nicht auf Bäume steigen wollen, gibt es viele Geräte, ob Schneidwerkzeuge, Pflücker oder Teleskopverlängerungen. Bei Neupflanzungen können kleinbleibende Obstgehölze mit schwachwachsender Unterlage eine empfehlenswerte Alternative sein.

Corona

*C o r o n a – ist seit ein paar Wochen,
In uns'ren Sprachraum eingebrochen,
Das Wort, das wohl die ganze Welt,
seit langem stark in Atem hält!*

*Das Virus, das zum Wort gehört,
jedoch den Atem so zerstört,
dass Kranke, die nur schwach noch ticken,
jämmerlich daran ersticken!*

*Nun wird für Alte, sehr geschwind,
am Ort, wo sie halt wohnhaft sind,
die Wohn-Haft ganz brutal verhängt
und Freiheit somit eingeengt!*

*Der Zustand, allen gut bekannt,
auch Quarantäne oft genannt,
kann so mutieren zum Verhängnis
und die Wohnung wird Gefängnis!*

*Auch Auslands-Reisen nach belieben,
muss man leider weit verschieben;
die Reiselust total vertreiben
und sesshaft in der Sess-Haft bleiben!*

*Doch sollt es trotzdem noch passieren,
dass krankhaft machen dich die Vieren,
dann kommst du in die Krank-Haft schon;
das heißt dann: Intensivstation!*

*Doch – wer standhaft sesshaft ist
und auch die Wohn-Haft nicht vergisst,
kann so die Krank-Haft toll vermeiden,
verjagen das C o r o n a – Leiden!*

*Wenn auch das Virus, wie wir hoffen,
bald tödlich von Chemie getroffen,
wird das C o r o n a –Schreckenswort,
weiterleben lang noch fort*

*und mit, das zweinullzwanzig – Jahr,
das so viel Furchtbare gebär,
dank der globalen Medien-Dichte,
eingeh'n in die Welt-Geschichte!!*

Heinz Rüf



Tipps rund um die richtige Verwendung von Leitern

Stehleitern

Stehleitern nicht als Anlegeleiter benutzen. Schenkel der Leiter immer ganz ausklappen und die Spreizsicherung einrasten. Mehrteilige Leitern müssen eingerastet sein.

Anlegeleitern

Beide Leiterholme müssen sicher auf rutschfestem Untergrund aufliegen oder mit Spanngurten und Haken gesichert werden. Auf gewachsenem Grund am besten Leiterholme mit Erdspitzen verwenden. Die Leiter darf nicht zu steil aufgestellt werden. Der Anstellwinkel beträgt ca. 70 Grad, dies kann man überprüfen, indem man sich seitlich zur Leiter stellt (die Füße direkt an die Leiterbasis) und den Ellbogen auf Schulterhöhe waagrecht anwinkelt; nun darf nur die Spitze des Ellbogens die Leiter leicht berühren! Nur bis zur viertobersten Sprosse ist die Anlegeleiter noch standsicher. Lehnen Sie die Leiter nie an dürre oder zu schwache Äste.

Fachärztliches

*Bei Krankheiten wird nun seit Wochen,
von der Corona nur gesprochen
und COVID19, das ist klar,
ist absolut der Krankheits-Star!*

*Dabei entstehen doch Gefahren,
dass Krankheiten, die bisher waren
und auch von Fachärzten beraten,
leicht in Vergessenheit geraten!*

*D'rum, wer für welche Krankheit ist
der angesagte Spezialist,
wird, dass man's wieder mal erfährt,
genauestens, wie folgt erklärt:*

*Bei argen Schmerzen im Genik,
hat man bei Genykologen Glück.
Beim Problem mit allem Neuen,
der Neurologe kann betreuen.*

*Hast' mit der Blase ein Problem?
Must' halt zum Pissyater geh'n.
Sind deine Därme schlecht parat?
Dermatologen wissen Rat.*

*Und bist du auch schon fast uralt?
Geh hin zum Urologen halt.
Geht's deinem Onkel ganz betrogen?
Helfen gut die Onkologen.*

*Bei Ohren-Schmerzen, wie noch nie,
da hilft die Ohrnitologie.
Hier liegst du auch noch richtig fast,
wenn du einen Vogel hast!
Mit diesem zweifelhaften Rat,
liegt der Belehrungs-Schluss parat
bis es, im großen Facharzt-Bogen,
auch endlich gibt:
CHORONALOGEN!!*

Heinz Rüf

Wirtschaftliche Not

TEXT Auszug aus dem Gemeindebuch 1872, Archiv Egon Moser Kehlegg

Die wirtschaftliche Not erforderte es 1932, dass die Parteien Wehinger Sales, Gmeiner, Josef Kalb, Schmoranz Edmund, Hilbe Alois, Fuchs Wilhelm, Kaufmann Ferdinand, Kohler Eugen und Johann Bohle, der Kronenwirt, daran gingen, auf der Viehweide einen Acker zu bestellen. Zuerst wurde ein Anbaufeld oberhalb der Wilhalmen für den Anbau der *Kartoffelsorte Jubel* genutzt. Viele hatten Bedenken, dass die Ernte schlecht ausfalle. Die meisten düngten mit Jauche und Mist. Einer düngte mit *Holzrasche*, dieser hatte die schönsten Kartoffeln.

Auf drei Jahre wurden die Äcker unentgeltlich zur Verfügung gestellt. Dann fielen sie zurück und wurden *mit einer Grasmischung wieder angesät*. Den Zaun mussten die Parteien auf ihre Kosten selber erstellen. Ein Jahr später, 1933, wurde ein Acker ob den Lerchen erstellt.

Bei diesem beteiligten sich folgende Parteien: Sieber Martin, Theodor Diem, Natter Gottfried, Hilbe Alois, Martin Sohm, Kaufmann Andreas, Lenz Friedrich, Johann Diem, Ww. Maria Bohle, Längle Felix, Ww. Katharina Kaufmann, Fam. Moosbrugger, Kaufmann Georg Stuomügele. Dieser Acker hatte ein Ausmaß von 3000 Quadratmetern.

Im Jahre 1935 wurden am Dreiangel oberhalb des Weges zur Pfarre und hinter dem *Loosbüchol* Ackerflächen bestellt. Beim Dreiangelacker beteiligten sich folgende Parteien: Jakob Kalb, Fuchs

Wilhelm, Josef Winder, Edmund Schmoranz, Hilbe Alois, Josef Kalb, Sieber Martin und Wehinger Sales. Am Unteren dem Georg Kaufmann Biotza, Sohm Martin, Johann Diem. Hilbe Alois besaß einen eisernen Wende-Pflug und ein Pferd. Für die Verwendung wurde ein zweites Pferd benötigt.

Üsra Papa

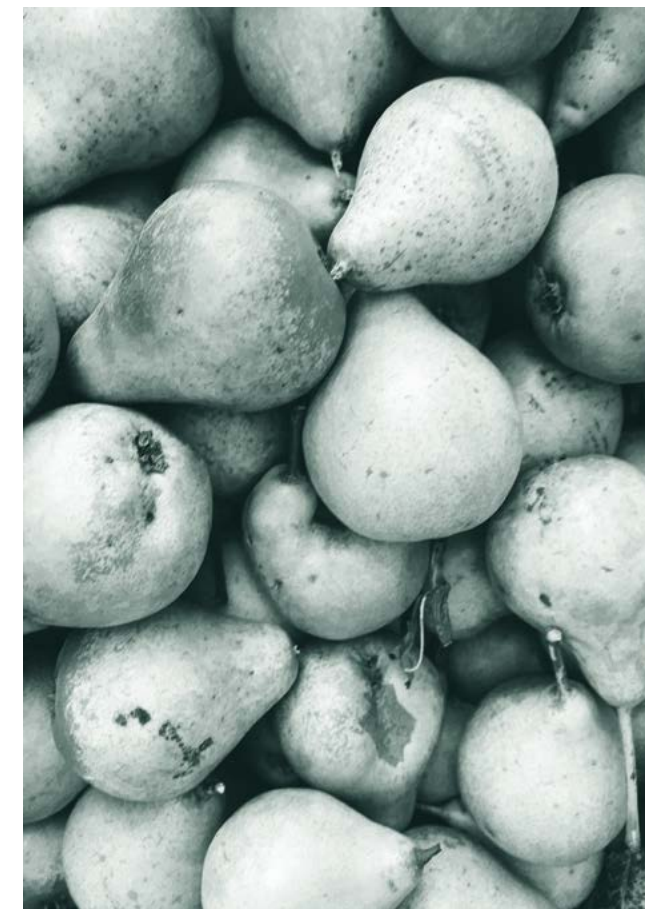
*Voar-om Tänn ischt do Jockol am Fässor putza.
Do kutt's Nochburomöatele zöüom und seijt,
„mina Papa moschtat ou.“
Druf seijt do Jockol: „Ih hio gmuont dina Papa
müg do Moscht nid.“
„Mol, mol“ seijt ,s Möatele, „mina Papa ma do
Moscht gearn.“
„Däs wundarat me“, seijt do Jockol. „Zu mior
heat dina Papa gseijt, ear müg ,s Bior liobor
als wio do Moscht.“
„Däs schtimmt nid,“ seijt ,s Möatele, „dänn
heat de mina Papa aglogo.“
„Dina Papa lügt doch nid,“ seijt do Jockol.
„Jawollasdo“ seijt ,s Möatele: „Ih känn mina
Papa bessor als wio du. Zu üs dahuom ischt do
Papa all ehrle. Und däs woaf-e, aglogo wöa-
rand blos dio fröndo Lüt, wo wündrig siond.“*

Egon Moser

Obst ist gesund

Frisch, im kühlen Keller gelagert, eingekocht, gepresst oder destilliert: Obst ist in allen Aggregatzuständen gesund und auch bekömmlich, wenn es in Maßen konsumiert wird. Die Sparsamkeit der Alemannen hat über die Jahrhunderte der Besiedelung Dornbirns viele Verfahren hervorgebracht, wie die Früchte, die während des Jahres gewachsen sind, verwertet und haltbar gemacht werden können.

Heute sind diese natürlich verfeinert: Wurde früher aus den halbverfaulenden Birnen und Äpfeln noch ein *Schießhüslar* gebrannt, werden die Birnen heute von manchen Schnapsbrennern sogar von ihren Stielen und leichten Druckstellen befreit. Man kann es auch übertreiben. In einer laufend wachsenden und moderneren Stadt haben immer weniger Menschen noch einen Bezug zu den traditionellen Verfahren der Haltbarmachung von Früchten und Gemüse. Viele haben auch ganz einfach nicht mehr die Möglichkeit und den Platz dafür. Zudem gibt es Obst und Gemüse im Supermarkt das ganze Jahr über zu kaufen. Aus aller Herren Länder werden sie eingeschifft oder eingeflogen, was den Kreislauf der Jahreszeiten in unseren Küchen ordentlich durcheinanderbringt. Dies allerdings auf Kosten des Geschmacks. Erdbeeren oder Tomaten schmecken im Winter nicht wirklich gut; schonend eingekocht sind sie um Welten besser. In den vergangenen Jahren konnte ich beobachten, dass sich wieder mehr Menschen dafür interessieren, sich gesund und nachhaltig zu ernähren und dass die alten Künste wieder zu neuem Leben erweckt werden. Unsere Landwirte verkaufen ihre Produkte ab Hof oder auf dem Markt; während der Corona-Krise haben diese regionalen Kreisläufe wieder an Bedeutung gewonnen, was ich sehr begrüße. Es ist wichtig, dass wir auf unsere Umwelt und vor allem auch auf uns schauen. Es ist gesünder und es schützt unser Klima, wenn wir unsere Lebensmittel aus der Region beziehen und dann kaufen, wenn sie hier wachsen. Je älter ich werde, desto mehr wird mir das bewusst.



Die Eltern und Großeltern kennen vielfach noch die Rezepte und Verfahren des Haltbarmachens. Wir stellen sie auch gerne zur Verfügung und nehmen uns die Zeit, sie zu erklären. Dieses Wissen hat auch der Obst- und Gartenbauverein mit seinen zahlreichen Mitgliedern und sie geben es auch gerne weiter. Das Jahresprogramm ist voll mit Veranstaltungen und Vorträgen zum Thema und ich kann es jeder und jedem nur herzlichst empfehlen. Die Informationen dazu finden Sie im Internet unter <https://www.ogv.at/ogv-dornbirn>. Sollten Sie einen interessanten Vortrag finden, nehmen Sie doch einfach einmal Ihre Enkel mit; das wird für beide ein tolles Erlebnis werden und verbindet die Generationen,

meint Ihr Stadtbushalter



Gefüllte Kompottgläser – „ewig“ haltbar | Foto: Gerti Furrer

Wie ein Wunder... Vom Konservieren und Haltbarmachen

TEXT Gerti Furrer

Gärten und die Bündt dienten vielen Generationen der Versorgung der Haushalte mit frischem Obst und Gemüse. Meistens war beim Haus Platz für das erste Gemüse, Beerensträucher, Blumen und einige Obstbäume, während ein meist größerer Garten bzw. Acker/Feld außerhalb lag.

Da Nahrungsmittel nicht zu allen Jahreszeiten gleichmäßig zur Verfügung standen, war man schon immer bestrebt, sie über einen längeren Zeitraum hin haltbar zu machen. Das Einfachste war das Dörren unter Hitzeeinwirkung, dem auch das Lufttrocknen oder Räuchern von Fleisch und Fisch zuzurechnen ist. Eine andere Art der Kon-

servierung konnte durch eine **kräftige Lake** oder durch **Säure** erreicht werden, genauso wie durch starkes **Süßen**.

Die Erfahrung hatte auch gezeigt, dass sich Dinge unter Luftabschluss länger hielten. Das Konservieren von Obst und Gemüse in Glasbehältern durch luftdichtes Abschließen gelang schließlich zu Beginn des 19. Jahrhunderts dem Franzosen Appert und bescherte dem kreativen Konditor den von Napoleon Bonaparte (für die Versorgung seiner Truppen) versprochenen Preis **für die Kunst, alle animalischen und vegetabilischen Substanzen in voller Frische zu erhalten**. Die Gläser

wurden in den 1810er-Jahren durch Blech ersetzt und fertig war die Konservendose.

Speisen konnten in der Regel bis ins 19. Jahrhundert kaum ohne Einkochen oder Einpökeln frisch gehalten werden, da als kühler Aufbewahrungsort nur Keller zur Verfügung standen. Der mit Eis zu **fütternde** Eisschrank (z.B. von Miele in den 1930ern) wurde erst Mitte des 20. Jahrhunderts vom elektrischen Kühlschrank abgelöst. Heute ist es die Kälte in der Kühltruhe, die uns als moderne Methode zum Frischhalten vieler Lebensmittel zur Verfügung steht.

Ab den 1950er-Jahren entstand durch die Reduktion der Arbeitszeit, die Verlängerung des Urlaubsanspruches und die damit einhergehende Aufwertung der Konsumsphäre ein Raum, in dem immer mehr Menschen scheinbar **frei** und **selbstbestimmt** agieren konnten. Zeitsparende Haushaltsgeräte wurden Anfang der 50er-Jahre immer öfters als Kompensationsmittel für die berufstätige Frau angeboten, neben **Einkaufen – ein Vergnügen** gestalteten vor allem Elektrogeräte, die **modernen Heinzelmännchen**, zumindest in der Werbung, das Frauenleben unbeschwerter.

Auch in der Sammlung des Stadtmuseums finden sich unter dem Stichwort **Konservieren von Lebensmitteln** einige Objekte, die belegen, welche Hilfsmittel bzw. technischen Standards zum Einkochen von Früchten beispielsweise Anwendung fanden.

Neben dem **Originalfrischhalter Mafra** oder dem **Silesia Frucht-Konservierer**, der 30 Gläser in der Stunde mit 80 Prozent Ersparnis an Feuerung und Zeit zu schließen verspricht, richten wir hier unser Augenmerk auf ein Produkt der Marke Pefra: **Wie ein Wunder... wirkt das Arbeiten mit dem bewährten Dampfkonserverer mit Thermometer** bewirbt schon der farbig gestaltete Deckel der Kartonverpackung das clevere Gerät: Am braunrotschwarz melierten Kunststoffgriff lässt sich die mit einem Thermometer versehene Austrittsdüse

bequem fassen, der biegsame Metallschlauch endet in einem becherförmigen Aufsatz zur Befestigung am Dampfkochtopf. Die Wirkungsweise besteht nicht in der eines sogenannten Luftentzugsapparates, sondern die einfache Übertragung von Dampf in das Einkochglas bewirkt das **Wunder** der schnellen und sicheren Sterilisation von Obst, Marmeladen, Gemüse, Pilzen, Fleisch oder Speiseresten. Durch die starke Erhitzung des Luftraums zwischen dem heißen Einkochgut und dem leicht aufgelegten Deckel werden alle Keime abgetötet. Das nach raschem Herausziehen der Düse entstandene Vakuum hält den Deckel selbsttätig fest.

Und das Ergebnis? **Das Einkochgut ist so zart und fest, wie man es haben möchte, da es nicht mehr durch die unkontrollierbare Beeinflussung der Sterilisationshitze verändert wird. Die Früchte steigen und platzen nicht, das Fleisch wird nicht faserig und zu weich. Kurz: Die Speisen bleiben so frisch, wie sie aus dem Kochtopf kommen!**



Dampfkonserverer „Das Wunder“ | Foto: Stadtmuseum Dornbirn

Suchbild

TEXT Philipp Wittwer



Kinderspielplatz Schillerstraße, 1967 | Foto: Stadtarchiv, Sign. 59852

Auflösung Stubat 103

Zu unserem Suchbild in der letzten Stubat sind leider keine Rückmeldungen im Stadtarchiv eingetroffen. Die beiden Kinder am Spielplatz Schillerstraße bleiben bis auf Weiteres unbekannt.

Suchbild – Stubat 104

Das aktuelle Suchbild wurde 1968 von Straßenmeister Johann Hilbe aufgenommen und zeigt den Platzerbrunnen in Mühlebach. Kennen Sie die beiden Abgebildeten? Falls ja, melden Sie sich bitte im [Stadtarchiv Dornbirn, Marktplatz 11](#)
Philipp Wittwer, T +43 5572 306 4906
philipp.wittwer@dornbirn.at

Am Platzerbrunnen Mühlebach, 1968 | Foto: Stadtarchiv, Sign. 59651



Seniorentreffpunkte bleiben vorerst geschlossen

Aufgrund der Corona-Pandemie bleiben die beliebten Seniorentreffpunkte in Dornbirn derzeit geschlossen. Auch die Herbsttermine mussten abgesagt werden; es wäre unverantwortlich, derzeit mit Menschen, die einer Risikogruppe angehören, Veranstaltungen durchzuführen und damit ein Infektionsrisiko einzugehen. Auch alle geplanten Ausflüge können nicht stattfinden. Sollten Sie dazu Fragen haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Treffpunkt. Die Stadt Dornbirn ersucht die Besucherinnen und Besucher der Seniorentreffpunkte um Verständnis.

Die Corona-Pandemie betrifft die gesamte Gesellschaft, vor allem auch die älteren Mitbürgerinnen und Mitbürger. Sie gelten als besonders gefährdet für schwere Krankheitsverläufe, das Risiko einer Ansteckung muss deshalb speziell hier minimiert werden. Dabei ist es gerade für ältere Menschen wichtig, soziale Kontakte und Beziehungen zu

pflegen. Die vier Seniorentreffpunkte bieten wöchentlich in den Bezirken unterhaltsame Treffen für die älteren Mitbürgerinnen und Mitbürger. Dass sie derzeit nicht durchgeführt werden können, ist schmerzhaft, aber leider unausweichlich.

Besucherinnen und Besucher der Seniorentreffpunkte können sich gerne an die Seniorenabteilung im Rathaus unter T +43 5572 306 3308 oder per E-Mail unter senioren@dornbirn.at sowie an die Leiterinnen der Einrichtungen wenden, sollten sie Fragen oder Anmerkungen haben.

Seniorentreffpunkt Kolpinghaus:

Christa Ritter, T +43 680 50 55 165

Seniorentreffpunkt Schoren/Hatlerdorf:

Hedwig Mark, T +43 664 889 14 089

Seniorentreffpunkt Rohrbach:

Ilse Ludescher, T +43 664 566 10 87

Seniorentreffpunkt Haselstauden:

Andrea Christl, T +43 680 11 66 856



Foto: pressmaster



Klaub- und Schwemmholz sammeln in der Dornbirner Ache, 1943-1944. Links Albert Mayer und Mutter Anna Mayer | Foto: Elke Tschann

Jeder Prügel war gefragt

TEXT Elke Tschann

Bereits während des Krieges sowie auch in der Nachkriegszeit war es nicht nur für die Dornbirner Bevölkerung schwierig, sich mit dem Nötigsten zum Überleben zu versorgen. Glücklicherweise konnten sich jene schätzen, die eigene Obstbäume, einen Kartoffel- oder Maisacker, Beeren und Gemüse im Garten oder die Möglichkeit besaßen, Hühner, Hasen, eine Ziege oder sogar eine Kuh zu halten. Viele Bewohner hatten noch die katastrophale Ernährungssituation während des Ersten Weltkriegs und der Zeit danach miterlebt und erinnerten sich, wie man

am besten über die Runden kam. Auch Verfahren und Rezepte zur Haltbarmachung von Lebensmitteln waren allenthalben bekannt und so wurde je nach Saison eingesotten und eingeweckt, **Krut und Räba** eingehobelt, Kartoffeln eingelagert, Fleisch gepökelt, das Obst gedörst, gemostet oder Schnaps gebrannt. Und um den sehr häufig gegesenen Riebel oder die Türggosuppo – eine Einbrennsuppe aus Maismehl – auf den Tisch zu bekommen, musste genug **Türggo brätschat** werden. Diese Art der Versorgung trug wesentlich dazu bei, über die kargen Wintermonate zu kommen.

Neben Hunger und Lebensmittelknappheit jener Zeit war ein weiteres, existentielles Problem das der Versorgung mit Brennstoffen wie Holz und Kohle. In den meisten Haushalten wurde mit Holz sowohl geheizt als auch gekocht. Pro Haushalt konnte daher mit einem jährlichen Verbrauch von mindestens drei Raummeter gerechnet werden. Sich diesen Vorrat an Holz zu beschaffen um auch im Winter eine halbwegs warme Stube zu bekommen, stellte für manch Einen ein großes Problem dar. Selbst jene Dornbirner und Dornbirnerinnen, die ihren Holzvorrat aus einem eigenen Wäldchen bezogen, hatten, da viele der arbeitsfähigen Männer im Krieg waren, das Problem der Schlägerung, der Bringung und Zerkleinerung zu ofenfertigem Heizmaterial.

Jene ohne Eigenbesitz waren auf die Hilfe der Stadt angewiesen. Begehrt waren daher **Holzlose**, die gut erreichbar und bearbeitbar waren. Gefragt waren aber auch Äste zum Buscheln, Rinden oder Tannenzapfen; man war froh um jeden **Prügel**. Alles was brennbar war, wurde gesammelt und

unter großen Mühen, oft von Frauen und Kindern, nach Hause gebracht. Mein Vater erinnert sich, dass er mit seiner Mutter gegen ein geringes Entgelt Schwemmholz aus der Dornbirner Ache geholt hat. Mit dem **Handwägele** wurde das Gefundene dann abends nach Hause geschafft.

1940 erging an die Gemeinden seitens der Landesforstbehörde ein Erlass, in dem darauf hingewiesen wurde, dass neben den Holzlosen auch die Holzräumung in den Wildbachbetten wesentlich zur Brennholzversorgung beitragen könne. Ebenso wurde veranlasst, dass es zur Räumung aller Wälder von Dürr- und Abfallholz kommen sollte. Privatwaldbesitzer, die dieser Arbeit nicht selber nachkämen, mussten zur Kenntnis nehmen, dass dies dann von der Gemeinde übernommen und genutzt werde.

Am 4.10.1940 erging an den Bürgermeister unserer Stadt folgender Erlass vom Landrat des Kreises Feldkirch, Wirtschaftsamt: **Betreff: Brennholzbewirtschaftung: Die nahende Winterzeit rückt**

Holztransport mit dem Horner, vermutlich in Kehlegg um 1950 | Foto: Franz Beer, Stadtarchiv, Sign. Beer 902





Frau im Wald beim Buscheln, um 1920 | Fotograf: Julius Diem, Foto: Stadtarchiv, Sign. R 452

die Brennholzversorgung unserer Volksgenossen als eine besonders wichtige und dringliche Angelegenheit in den Aufgabenkreis der Herren Bürgermeister. Ich hoffe, dass von Ihnen in dieser Richtung bereits Vorsorgen getroffen worden sind, um eine gleichmäßige und gerechte Verteilung der aus den Gemeindewäldern anfallenden Brennholzmengen zu bewerkstelligen...

Die Korrespondenzunterlagen des städtischen Forstamtes zeigen, dass es mit Dauer des Krieges immer schwieriger wurde, aus den gemeindeeigenen Wäldern genügend Holz bereit zu stellen. Dornbirner Sägewerksbesitzer wurden angehalten, ihre *Spreißel und Holzschwarten* nicht mehr zu verkaufen, sondern der Gemeinde zur Verteilung zu überlassen. An Privatwaldbesitzer gab es vom Bürgermeister Dreher am 12. April 1943 folgenden Erlass: *...Alle Wald- und Grundbesitzer, die vorrätiges oder zur Schlägerung kommendes Holz, Rinde, Buscheln und dergleichen verfügbar haben, sind zur Anmeldung der Holzbestände bei der städt. Forstverwaltung Zimmer Nr. 23 verpflichtet. Es sind alle lagernden und zur Schlägerung kommenden Brennholzbestände beschlagnahmt. Ein Verkauf oder Tausch von Brennholz an Private oder Holzhändler ist auch in kleinsten Mengen ohne meine Genehmigung nicht erlaubt...*

Weiters wurden jene Privatwaldbesitzer, die eine Vorschreibung zur Schlägerung von Brennholz seitens der Gemeinde erhielten, angehalten, dies fristgerecht zu schlägern. Auch ein Mangel an Arbeitskräften enthebe nicht von dieser Pflicht *zur Erfüllung des Einschlagsauftrages*. Und falls es dem Waldbesitzer nicht möglich wäre die Schlägerung selbst durchzuführen, würde das Holz auf Kosten des Besitzers geschlagen und anschließend beschlagnahmt.

Auch in den weiteren Kriegsjahren blieb die Versorgung der Bevölkerung mit Brennholz trotz Schlägerungen im Ried, dem Fällen nicht mehr tragfähiger Obstbäume oder von Bäumen in Parkanlagen ein großes Problem.



Wählen mit einer Wahlkarte – Briefwahl

Nach der Verschiebung der Gemeindewahl im März ist es nun am Sonntag, dem 13. September, soweit: Die Dornbirnerinnen und Dornbirner wählen eine Bürgermeisterin oder einen Bürgermeister sowie die Mitglieder der Stadtvertretung. Wegen der Corona-Pandemie gibt es in den Wahllokalen besondere Sicherheitsvorkehrungen. Noch sicherer, vor allem für die älteren Mitbürgerinnen und Mitbürger, ist die Verwendung einer Wahlkarte. Damit kann bequem per Briefwahl gewählt werden.

So können Sie eine Wahlkarte beantragen:

Persönliche Vorsprache im Rathaus Dornbirn – Meldeamt

Postalisch unter der Adresse, Amt der Stadt Dornbirn, Rathausplatz 2, 6850 Dornbirn, Meldeamt

Elektronisch unter der Internetadresse

<https://www.wahlkartenantrag.at>

oder per E-mail unter meldeamt@dornbirn.at

Wer seine Wahlkarte im Rathaus abholen möchte, kann dies nur persönlich machen. Ein Identitätsnachweis (Reisepass, Personalausweis, Führerschein) ist dafür notwendig.

Wenn Sie nicht die oben erwähnte Anforderungskarte verwenden, ist auch bei einer postalischen bzw. elektronischen Beantragung der Identitätsnachweis unbedingt notwendig (z.B. durch das Mitsenden einer Kopie des Reisepasses oder anderer geeigneten Unterlagen).

Die telefonische Anforderung einer Wahlkarte ist leider nicht möglich!

Wird eine Wahlkarte ausgestellt, so kann die Wählerin oder der Wähler ohne diese Wahlkarte nicht mehr an der Wahl teilnehmen, bzw. das Stimmrecht ausüben. Eine zweite Wahlkarte darf – egal aus welchem Grund – auf keinen Fall ausgestellt werden.

Das Wählen per Briefwahl mit einer Wahlkarte ist sehr einfach.

Dazu müssen die amtlichen Stimmzettel, zusammen mit dem neutralen Wahlkuvert der Wahlkarte entnommen und ausgefüllt werden. Die ausgefüllten Stimmzettel sind in das neutrale Wahlkuvert und anschließend in die Wahlkarte zu legen. Die Wahlkarte muss zugeklebt werden. Auf der Wahlkarte ist durch die eigenhändige Unterschrift eidesstattlich zu erklären, dass die Stimmzettel persönlich, unbeobachtet und unbeeinflusst ausgefüllt wurden. Danach ist die Wahlkarte rechtzeitig an die zuständige Gemeindewahlbehörde zu übermitteln.

Sie muss spätestens am Wahlsonntag um 13:00 Uhr eingelangt sein!

Die Wahlkarte ist entweder im Postwege (eine Frankierung der Wahlkarte ist nicht notwendig) an die Gemeindewahlbehörde (Adresse ist bereits aufgedruckt) zu senden oder persönlich oder per Boten direkt im Rathaus abzugeben bzw. in den Rathaus-Briefkasten beim Haupteingang einzuwerfen.

Dirndl gesucht

TEXT Petra Zudrell

Für das kommende Jahr bereiten das Stadtmuseum Dornbirn und das Wirtschaftsarchiv Vorarlberg eine Dirndl-Ausstellung vor. Ausgehend von der im Stadtmuseum aufbewahrten und unter Denkmalschutz stehenden Textilmustersammlung der Firma Franz M. Rhomberg sowie der im Wirtschaftsarchiv kürzlich vollständig erschlossenen Grafik- und Fotosammlung des Unternehmens arbeiten derzeit rund zehn Autorinnen und Autoren an einem Katalog als wissenschaftliche Basis für die Ausstellung.

Erforscht werden aktuell die Firmengeschichte, die Rolle von Hans Nägele als Verfasser von Firmenschriften, das Heimatbild im Film, *echte* Trachten und *Austrian Look*, Schaufenstergestaltung und Schnittmuster, die Wiener Niederlassung von Franz M. Rhomberg und die Arisierung von Herzmansky sowie der grenzüberschreitende technologische Wissenstransfer mit der Schweiz. Doch was wäre eine Dirndl-Ausstellung ohne Dirndl? Das Stadtmuseum bittet um Leihgaben oder Schenkungen von selbstgenähten oder von Dornbirner Schneiderinnen nach Schnitten von Anna Gmeinder angefertigten Dirndl aus Rhomberg-Stoffen.

Auch für Sie, gnädige Frau, ein Gmeinder-Dirndl!, bewirbt eine Annonce aus dem Jahr 1971 die *Dirndlstube Gmeinder* mit ihrer Gründerin Anna Gmeinder – *seit dreißig Jahren unerschöpflich an Einfällen und unerreicht in ihrer Handwerkskunst. Das Dirndl, aus der alpenländischen Tracht entstanden, ist heute aus dem Kleiderschrank der Frau nicht mehr wegzudenken.* Als eines von fünf Kindern des Stickers und bei F. M. Hämmerle als Elektriker wirkenden Anton und seiner Frau Katharina Gmeinder am 10. April 1903 in Dornbirn geboren, erlernte Anna Gmeinder nach der Schule den Beruf einer Wäscherin, bevor sie ihr Talent verwirklichen und mit der Gewerbeberechtigung als Wäschschneiderin 1941 in der Dr.-Anton-Schneider-Straße 44 einen Salon eröffnen konnte.



Ein „echtes“ Rhomberg-Dirndl nach einem Modell von Anna Gmeinder in der Sommerkollektion von 1962 | Foto: Klaus Baader, München / Wirtschaftsarchiv Vorarlberg

Dirndl-Sprechstunde

**Jeweils Freitagvormittag von 10:00 bis 11:00 Uhr
im Stadtmuseum Dornbirn
Um Anmeldung wird gebeten.
T +43 5572 306 4911
stadtmuseum@dornbirn.at
Stadtmuseum Dornbirn
Marktplatz 11**

Barbara Schneider, verheiratete Wohlgenannt, bei der Rübenenernte im Unterries, im Hintergrund Bauer Mäser Ferdinand „Küfers“, um 1930 | Fotograf: Franz Bertolini, Foto: Stadtarchiv, Sign. B 9289



Kürbisernte bei Familie Diem in der Schmelzhütterstraße | Fotograf: Julius Diem, Foto: Stadtarchiv, Sign. R 154



In der Riedgasse, Haus Nr. 48, 3. v. li. Ernst Zehrer (Konstrukteur des Brennwagens), um 1925 | Foto: Stadtarchiv, Sign. 5570



Vor der Kapelle Romberg trägt ein Bauer „Heublachen“ auf der Schulter, um 1925 | Fotograf: Heim, Foto: Stadtarchiv, Sign. 3935



Die Dornbirner Standschützen vor ihrem Abtransport am Dornbirner Bahnhof | Foto: Stadtarchiv Dornbirn

Dornbirn und der Erste Weltkrieg

Vor kurzem wurde eine neue Ausgabe der Dornbirner Schriften präsentiert: *Dornbirn und der erste Weltkrieg*. Im nunmehr 48. Band der vom Stadtarchiv herausgegebenen Schriftenreihe werden auf über 250 Seiten lokalgeschichtliche Ereignisse eines Krieges behandelt, der das Leben der Menschen über Jahre bestimmte. Rückblickend betrachtet, verdichteten sich die Ereignisse zu einem Bild des Schreckens, ein Viertel der Bevölkerung, 4.000 von 16.000, standen als Soldaten im Feld, 596 von ihnen kehrten nicht wieder zurück. Während einige verhältnismäßig ruhig durch den Krieg kamen, erlebten andere bewegende Schicksale. Der vorliegende Band zeigt ein facettenreiches Bild, ermöglicht ganz unterschiedliche Zugänge und bietet für engagierte Forscherinnen und For-

schern die Möglichkeit, ihre Ergebnisse weiten Bevölkerungskreisen zu präsentieren.

Elke Tschann analysiert die herausfordernde Rolle der Frau im Ersten Weltkrieg am Beispiel der Stadt Dornbirn. Frauen waren nicht nur Mütter, Frauen, Verlobte oder Schwestern, sie trugen beinahe über Nacht die Hauptlast der Familienversorgung, waren billiger Arbeitskräfteersatz und hatten als Familienoberhaupt Entscheidungen zu treffen. Nach dem Krieg kämpften Witwen bzw. die Frauen von Kriegsgefangenen mit ihren Familien weiterhin ums Überleben, mussten viele Frauen ihre neuen Arbeitsbereiche wieder zugunsten der Männer räumen.

Werner Matt beschäftigt sich mit der visuellen Überlieferung, d.h. wie, wo und warum Bilder vom Krieg gemacht und eingesetzt wurden. Kurz vor Beginn des Krieges hatte Kodak eine erste Pocketkamera auf den Markt gebracht. Diesen Knipserbildern stehen zwei Dornbirner Amateur-Fotografen, Dr. Franz Bertolini und Franz Beer, gegenüber, die jeweils eigene Bildwelten aus dem Krieg mitgebracht haben.

Thomas Albrich hat sich einer Quelle angenommen, die noch vielfach in Archiven, Museen und Bibliotheken, aber vor allem auch in Privathaushalten vorhanden ist, den Feldpostkarten und -briefen. Aus familiärer Quelle verfügt er über die sehr umfangreiche Feldpost des Webermeisters Josef Albrich aus dem Hatlerdorf. Anhand der Nachrichten an die Frau wird der Alltag des Landeschützen und späteren Kaiserjägers in der Etappe ein Stück weit erlebbar und durch die vielen Anweisungen an seine Frau wird auch das tägliche Leben in Dornbirn sichtbar.



Die neue Ausgabe der Dornbirner Schriften ist dem Ersten Weltkrieg gewidmet | Foto: Stadt Dornbirn

Peter Tschernegg schildert ebenfalls anhand von Feldpostbelegen und Archivadokumenten das Schicksal des Apothekers Ladislaus Ruzicka, Inhaber der Adler-Drogerie am Marktplatz. Dieser geriet bereits im Dezember 1914 in serbische Kriegsgefangenschaft und sollte erst 1919 als Austauschinvalid aus französischer Gefangenschaft zurück nach Dornbirn kommen. Sein Schicksal wird in den jeweiligen Kriegsverlauf eingebettet und so die Ereignisse in Serbien sowie die Gefangenschaft dort sowie in Italien und Frankreich geschildert.

Philipp Wittwer hat die Erinnerung der Gastwirtin Ida Wehinger aus den Jahren 1914/15 ediert.

Von ihr erfahren wir, wie es ist, immer auf das nächste Lebenszeichen des Sohnes zu warten, *aber großer Jammer ist dann, wenn jede Nachricht ausbleibt*, bis im Jänner 1915 die Nachricht von seinem Tod eintrifft.

Die Dornbirner Schriften sind im Buchhandel erhältlich.

Wer die Bände regelmäßig frei Haus und stark verbilligt beziehen möchte, dem bietet sich die Möglichkeit eines Abonnements an. Bestellungen nimmt das Stadtarchiv Dornbirn gerne entgegen. T +43 5572 306 4905, stadtarchiv@dornbirn.at

Anstellen um Brot bei der Bäckerei Spiegel am Marktplatz | Foto: Stadtarchiv Dornbirn



Obstbündt mit Hochstammbäumen | Foto: Stadt Dornbirn

Vermitteln statt verfaulen – Obstbörse startet wieder

Gesundheit und Geschmack, frisch von Baum oder Strauch – keine Frage, heimisches Obst hat es in sich. Heimisches Streuobst soll nicht im Garten verfaulen, sondern gezielt verwertet werden. Nach den Erfolgen in den vergangenen Jahren wird auch heuer zur Erntezeit eine **Obstbörse Vorarlberg** angeboten, um Obst, das im Garten zu verderben droht, an Interessenten zu vermitteln. Die Obstbörse Vorarlberg trägt dazu bei, den Wert und die hohe Qualität des Obstes wieder mehr ins Bewusstsein zu rücken. Zugleich macht sie auch Appetit auf Vielfalt und Gesundheit, die vor der eigenen Haustür wächst, gesund ist und zugleich auch noch schmeckt.

Im Rahmen der Obstbörse stehen die teilnehmenden Obst- und Gartenbauvereine sowohl Anbietern als auch Nachfragern zur Verfügung.

Diese werden vom jeweiligen OGV an Personen vermittelt, die Obst und/oder Beeren aus privaten Gärten suchen. Der jeweilige Obst- und Gartenbauverein ist beiden Seiten bei der Suche behilflich, ohne eine Konkurrenz zu den bestehenden Initiativen zu sein. Je mehr mitmachen, desto größer ist die Chance auf eine erfolgreiche Vermittlung von überschüssigen Äpfeln, Birnen, Nüssen oder Zwetschgen. Obstsuchende als auch die Obstanbieter können über die Obstbörse zusammengebracht werden.

Obstbörse – Vermittler in Dornbirn

Sigi Wohlgenannt, T +43 664 2180659, sigi.wohlgenannt@gmx.at.

Mehr über den Obst- und Gartenbauverein unter www.ogv.at/dornbirn

Heuernte



Heuarbeit in Haselstauden, um 1960 | Fotograf Franz Beer,
Foto: Stadtarchiv, Sign. Beer 1578



Frauen bei der Heuarbeit, 2. v.r. Helene Hämmerle, verheiratete Diem |
Fotograf Julius Diem, Foto: Stadtarchiv, Sign. R 77

