



HOTEL  
OBERWIRT



1 · 9 · 6 · 3	NEUNZEHN- HUNDERTDREI- UNDSECHZIG
2 · 0 · 1 · 3	ZWEITAUSEND- UND DREIZEHN



1963:
Die Geschwister Josef und
Rosa Brunner kaufen den
Gasthof Oberwirt

Vorwort

Seit 50 Jahren ist der „Oberwirt“ in Feldthurns im Besitz und Betrieb der Familie Brunner. 1963 hat der Vater von Rosa und Josef Brunner seinen Kindern ein Viertel des Gasthauses vererbt. Einige Zeit führten die Geschwister den Betrieb selbst, später übernahm Josefs Frau Hilde die Küche, und die fünf Töchter des Paares arbeiteten im Betrieb. Heute führt die älteste Tochter Margit mit ihrem Mann Bartl den Dreisterne-Betrieb mit Gasthaus, Bar, Hotel, Kegelbahn und Pizzeria.

Nach wie vor ist der „Oberwirt“ ein Familienbetrieb, in dem jeder mithilft, wo es Unterstützung braucht. Dies ist neben der großen Arbeitsmoral, Disziplin und der Visionen der Besitzer vielleicht das Erfolgsrezept des „Oberwirts“. Josef Brunner hat in diesen Betrieb all seine Kraft gelegt: Er hat vergrößert, modernisiert, umgestaltet und rechtzeitig die Führung übergeben. 2005 verstarb Josef Brunner. Ihm widmen wir dieses Buch.
Fam. Brunner

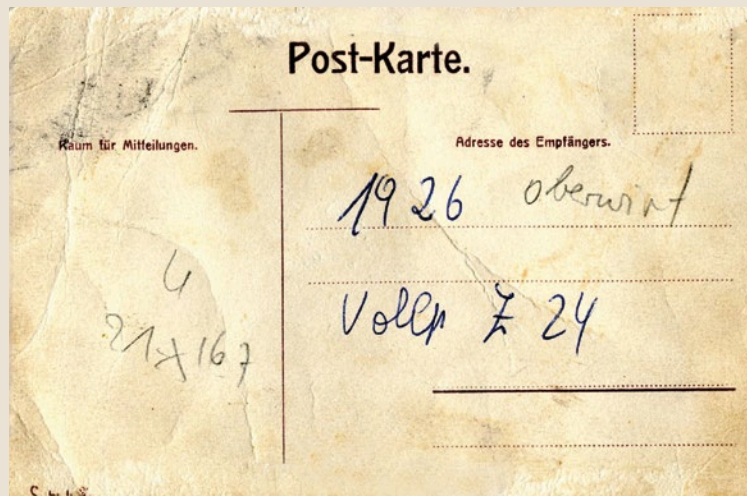
*Ein Leben ohne Freude ist
wie eine weite Reise ohne Gasthaus.*

Demokrit griechischer Philosoph



Kreuzwirth Feldthurns bei Klausen

Hotel Oberwirt um 1900



Von der Wärmestube zum Gasthofbetrieb

Zitate aus: Hans Fink: Feldthurns – ein Südtiroler Dorfbuch. Athesia, 1975

Seiten 86, 163-164

„Die ältesten Erwähnungen fallen bereits 975 von der Siedlung 'Velturns'. Die Bezeichnung Dorf für den Hauptsitz und das Zentrum der Gemeinde taucht erstmalig im Jahr 1299 auf. Abgesehen von den Großbauern Pflegerhof und Ziernfelder und Teutenhofer Pfarhof und Petzer gab es kaum Höfe von Bedeutung. Alle übrigen Anwesen waren bescheiden, viele sogar ärmlich, so dass sich ihre Besitzer auf Nebenverdienste einstellen mussten. Sie waren Schmied, Rädermacher, Krämer, Rechenmacher, Schuster, Fassbinder, Zimmerer, Weber, Wirt, Schneider, Stricker, Messner, Gerichtsschreiber, Almrten usw.“

„Wie überall in den Alpen, wo es Bergdörfer mit entlegenen Höfen gibt, hat man auch in Tirol die Wärmestuben gekannt, große Stuben in Häusern unweit der Mutterkirche, wo man sich winters 'zwischenkirchen', das heißt in der Zeit von der Frühmesse bis zum Hauptgottesdienst beim Ofen aufhalten konnte. Ausgeschenkt oder gekocht wurde da freilich nicht, wohl aber zog man selbst etwas Flüssiges oder Festes aus der Tasche. Nicht selten standen den betreffenden Höfen für die Ruhestörung, die Aufräumarbeiten und das Einheizen einige Privilegien zu, so etwas Holz oder Weiderecht aus einem Pfarr- oder Gemeindebesitz. Mit der Entwicklung der Zeit kam es dann selbst in den entlegenen Bergdörfern zu ersten bauerlichen Gasthäusern, die freilich noch recht bescheiden waren und außer Schnaps und Wein, Brot und Suppe herzlich wenig zu bieten hatten. Übernachtungsmöglichkeiten gab es da selten.“

„Beim Oberwirt Weißes Kreuz befand sich eine zugemauerte Tür zum Binderhaus, die erinnerte an die Zugehörigkeit.“

„Beim 'Oberwirt Weißes Kreuz' ist um 1660 ein Martin Rigger als erster Inhaber einer Wirtsgerechtigkeit – Behausung oder Taferne, also einer Wirtshaus-Lizenz bezeugt. So geht es aus einem abgefassten Hausbrief am Ziernfelderhof hervor. Nach Martin Rigger folgte 1668 Hans Katzenlocher 'Oberwirt auf Velturns'.

Weitere Erwähnungen sind:

- 1747 Wirtstaben an der Gassen, insgemein beim Oberwirt genannt.
- 1772 Michel Mayr Oberwirt, richtig Wirtstafeln an der Gassen, mit zwei Kögl-Blatz und Schmiedweingarten dazu Untersteingüter in Schrambach.
- Nach dem Ziernfelder Hausbrief von 1660 hat der Pächter Georg Mayr als Oberwirt die Morablmühle an Michel Sellemond verkauft.“

„Das Oberwirtshaus wechselte oft seine Besitzer. Späterer Besitzer des Oberwirtshauses ist N. Dorfmann, Moar in Gulln. Dann kaufte Georg Steier das Haus und renovierte es. Seine Frau war eine berühmte Knödlköchin, und es kamen viele Tagesgäste. Damals gab es nur wenige Schlafmöglichkeiten, und es kam vor, dass die Gäste auch beim Teutenhoferstadel im Heu übernachteten. In den Kriegsjahren 1930 ging Steier in Konkurs, das Haus wurde von einem Konsortium von fünf verschiedenen Besitzern in Feldthurns übernommen: je ein Viertel des Besitzes ging an Brunner Rosa Gruber in Schrambach und Stockner Johann Bühler in Schnauders, ein Achtel des Besitzes ging jeweils an Blasbichler Josef Eichnerhof in Schnauders und Gasser Maria Oberhauser in Schnauders. Die Wirtschaft führte als Pächter Johann Stockner Bühler, dann Familie Flöß später Grünwald und dann Peter Meraner. Rosa und Josef Brunner erbten das Viertel von ihrer Mutter und lösten die Gläubiger ab. Sie eröffneten am 1. April 1963 den Gastbetrieb.“

Erinnerungen

Der Stammgast Hans Pedratscher aus Feldthurns



Hans Pedratscher ist 94 Jahre alt. Margit Brunner bezeichnet den Charmeur der alten Schule als ihren Lieblingsgast. Der ehemalige Lehrer kommt seit vielen Jahren jeden Tag zum „Oberwirt“, trinkt ein bis zwei Tassen Kaffee und ist ein aufmerksamer Zuhörer und Gesprächsteilnehmer. Sein Platz ist der Stammtisch. Mit einem kleinen sympathischen Seitenhieb macht er die junge Wirtin wiederholt darauf aufmerksam, dass an diesem Tisch immer noch ein Stammtisch-Hinweisschildchen fehle. Aber Margit lässt sich nicht beirren, sie kontert, dass der Hans ja alle Tage früh genug da sei, um diesen Platz hier zu reservieren, und niemand würde es wagen, ihm diesen streitig zu machen.

Hans Pedratscher ist 1919 geboren. Als kleiner Junge war er oft beim „Oberwirt“. Er erzählt, dass man hier ein schönes Trinkgeld verdienen konnte, wenn man bereit war, kleine Dienste und Botengänge zu übernehmen. Ursprünglich war der „Oberwirt“ ein Gasthaus, das aber zunächst nicht als solches geführt wurde. Die alte Wirtsstube, so haben es die Leute erzählt, stand den Ehehalten (Dienstboten) der Bauern an Sonntagen für ein Frühstück offen. Erst langsam hat sich ein Gastbetrieb abgezeichnet, aber es war hier kaum etwas los.

Hans: „*Der ‚Oberwirt‘ war allen bekannt, weil es hier einen Pfandstall gab. Wenn das Vieh von den Weiden seines Besitzers ausscherte und sich am frischen Gras anderer Bauern bediente, wurde es eingefangen und in den Pfandstall gebracht. Hier nun konnte der Besitzer sein Vieh abholen, er musste allerdings zunächst Pfand an den Geschädigten zahlen. Dafür also war der Pfandstall beim ‚Oberwirt‘ eingerichtet.*“

Ein richtiges Gasthaus wurde der „Oberwirt“ erst in den späten 20er- und dann 30er Jahren, erinnert sich Hans Pedratscher. Damals ist die Familie Steier nach Feldthurns gekommen und hat den Betrieb aufgenommen. Die Frau Wirtin war berühmt für ihre Knödl, und das hat sich weit herumgesprochen – bis nach Innsbruck. Bald wurden auch Gästezimmer eingerichtet, und die Gäste kamen von weit her. Feldthurns lag schön und nicht weit von den berühmten Dolomiten entfernt.

Hans: „*Der Oberwirt-Steier-Wirt kaufte ein Pferd und fuhr einmal in der Woche mit einem kleinen Fuhrwagen nach Klausen, um alle Einkäufe zu erledigen. Das war kein be-*



12. Februar 1920:
Großes Fest der Heimkehrer
im Gasthof Oberwirt

quemes Unternehmen, denn es gab noch keine richtige Verbindungsstraße von Klausen nach Feldthurns. Die wurde erst sehr viel später, 1971 gebaut. Und 1961, zehn Jahre vorher, gab es die erste Straße von Feldthurns nach Brixen. Man fuhr also damals über alte Transportwege und sogenannte ‚Ochsensteige‘“.

Der Wirt schickte den kleinen Hans als Boten immer dann nach Feldthurns, wenn seine Hausgäste in die Dolomiten fahren wollten. In Klausen war das Gasthaus Krone, und dort gab es ein Automobil,

das man als Taxi mieten konnte. Hans rannte hinunter nach Klausen und vereinbarte einen Ausflugstermin. Dafür bekam er vom Kronenwirt ein Trinkgeld. Oben in Feldthurns angekommen spendierte die Oberwirtin für den verrichteten Auftrag eine Marende. Dafür wäre der Hans noch viel öfters nach Klausen gerannt, um ein Taxi zu bestellen. Der Wirt brachte dann zum vereinbarten Termin die Gäste mit seinem Fuhrwagen nach Klausen, oder sie gingen gar zu Fuß hinunter, um dann mit dem gebuchten Automobil in die Dolomiten gefahren zu werden.



Die Musikkapelle Feldthurns
am Krumerplatz

Hans: „Einmal habe ich nach einem meiner Botengänge im Gasthaus ‚Oberwirt‘ Platz genommen, um auf meine Marende zu warten. Der Pfarrer und drei Bauern saßen an einem anderen Tisch. Da kam einer der Bauern auf mich zu und meinte, ich solle verschwinden, denn ein so kleiner Bub habe im Wirtshaus nichts verloren. Aber die Wirtin, die das hörte, verteidigte mich und klärte die anderen Herren mit Bestimmtheit darüber auf, dass ich hier allemal sitzen bleiben könne und mir meine Marende redlich verdient hätte.“

Die Familie Steier hatte drei Söhne und zwei Töchter. Hans erinnert sich noch genau an ihre Namen: Stefan, Sigmund und Georg, Maria und Julia. Aber keines der fünf Kinder interessierte sich für das Gasthaus, und so wurde der Betrieb aufgelöst. Dann haben – der Chronik der Brunners nach – vier Bauern diesen Besitz gekauft. Hans kann das nicht bestätigen. Er erinnert sich an nur zwei Bauern: den Brunner Gruber in Schnauders und den Villscheider Sulmann in Schrambach. Das Gasthaus war nun jedenfalls auf mehrere Besitzer übergegangen, aber es wurde nicht weitergeführt,



1959: Konzert in der
Oberwirt-Veranda

bis dann 1963 Johann Brunner den ganzen Besitz abgelöst hat. Das ist also das Startjahr für jene 50 Jahre „Oberwirt“ in Feldthurns unter der Regie der Familie Brunner.

Hans erzählt, dass es in den Anfangsjahren im Haus kein fließendes Wasser gab, keine Toiletten. Es gab auch kein „Plumpsklo“, sondern nur eine Rinne, wo man draufsaß ... und den Rest dieses Details wollen wir unserer Phantasie überlassen. Was dem Hans noch besonders präsent ist, ist das Künstleratelier, das der Bildhauer Othmar

Winkler hier beim „Oberwirt“ im Stadel angemietet und eingerichtet hatte. Hans durfte ihm oft zusehen und weiß, dass hier sehr viele Künstler aus- und eingegangen sind.

Hans: *„An deren Namen kann ich mich leider nicht mehr erinnern. Einmal stellte der Künstler Winkler eine eben gefertigte Figur auf den Solder (Balkon), einen schwarzen Mann. Ich fragte: ‚Istch des der Tuifl?‘ Und der Künstler antwortete lachend: ‚Na – des isch der Mussolini!‘“*

Ein großes Fest waren die Feiertage Fronleichnam, Herz Jesu und Maria Himmelfahrt in den Sommermonaten. Da ging es auch beim „Oberwirt“ jedes Mal hoch her, erinnert sich Hans. Es gab ja die große Veranda und einen riesigen Gastgarten (Pangert) mit Kegelbahn. Zu diesen Festen wurde auch Bier vom Fass ausgegeben. Das war ein besonderer Genuss, denn es gab sonst im Gastbetrieb jener Zeit nur Wein und kein Bier zu trinken. Hans wurde an diesen Festtagen auch angestellt, Pfirsiche zu verkaufen. Er tat dies mit Leidenschaft und so mancher „Pfeaschr“ verschwand heimlich in seiner Hosentasche.

Hans: *„An Samstagen und Sonntagen war die Kegelbahn beim ‚Oberwirt‘ meist den ganzen Tag besetzt. Und auch dies war für mich eine schöne Einnahmequelle. Ich verdiente mir als ‚Kegelaufsteller‘ ein schönes Trinkgeld. Der Samstag war überhaupt ein spannender Tag, da kamen die vier Stammwatter zum ‚Oberwirt‘: der Pfarrer, der Crepaz, der Moar und der Stiaber. Und der Samstag war auch der Tag der Stammkegler: Das waren die zwei Knechte vom Teitenhofer, der Rittner und der Niggel-Sepp.“*

Wenn Hans Pedratscher erzählt, dann werden Bilder lebendig, dann ist eine unwiederbringliche Zeit wachgerufen, die heute zur Wirtshausgeschichte gehört.

Damals hatte jeder Stammgast sein eigenes Glas. Es war eine Art Stutzen, schmaler und kürzer als die heutigen Saft- und Wassergläser und handbemalt mit Motiven der Zünfte oder Vorlieben ihrer Benutzer. Dieses Stammglas brachte jeder selbst mit und deponierte es beim Wirt. Bezahlt hat man nicht sofort. Es gab eine große Schiefertafel, beim Unterwirt eine sehr große, beim „Oberwirt“ eine kleinere, da wurden die Schulden der Gäste verbucht. Irgendwann, wenn man bei Kasse war, hat man dann gezahlt. Hans erinnert sich an ei-

nen ständigen Gast beim „Oberwirt“. Das war der alte Schmied, der seine Werkstatt nebenan hatte. Heimlich schlich er sich fünf bis sechs mal am Tag in die Gaststube und trank schnell seinen Stutzen Wein. Dann schlich er wieder in seine Werkstatt zurück, ungesehen von seiner gestrengen Gattin, die das alles nicht wissen sollte.

Hans: *„Einmal ist an einem Samstag ein Stier ausgekommen und ist durchs Dorfgerannt. Er hat dann bei der Kegelbahn des ‚Oberwirts‘ Quartier genommen. Das war wohl das einzige Mal, dass die Kegelbahn an einem Samstag ohne Kegler dastand, denn alle hatten erschrocken Reißaus genommen. Ein buntes Treiben war auch an den beiden Markttagen angesagt, am Valentinstag und am Palmsonntag. Aber an Werktagen gab es früher beim ‚Oberwirt‘ nur mäßigen Betrieb.“*

Im Jahr 1939 kam Hans als Soldat in den Krieg und später als Lehrer in verschiedene Dienste nach Lüssen und nach St. Andrä bei Brixen. Hier blieb er 31 Jahre lang, bis er in Pension ging. Seither lebt er wieder in seinem Heimatdorf Feldthurns und alle Tage ist er unterwegs im Dorf, um für sich und seine 91 jährige Frau einzukaufen, um seine Kontakte zu pflegen und selbstverständlich auch dem Stammtisch beim „Oberwirt“ treu zubleiben.

Hans: *„Der ‚Oberwirt‘ ist immer ein beliebtes Wirtshaus in Feldthurns gewesen, und er ist es auch geblieben. Hier fühlt man sich wohl, auch wenn sich viel verändert hat. Man ist hier willkommen, das spürt man. Der ‚Oberwirt‘ soll bleiben und Margit und Bartl sollen ihren Kindern ein gutes Fundament bereiten, um das Wirtshaus weiterzuführen. Dieses Gasthaus wird seinem Namen gerecht. Es ist ein Zentrum hier in Feldthurns und nicht mehr wegzudenken. Ich wünsche der Familie Brunner noch viele gute ‚Wirtsjahre‘!“*



1963: Kauf des Gasthofes

Die Bar im Jahr 1963



Die drei Oberwirtinnen von Feldthurns

Rosa Brunner



Rosa Brunner ist am 3. Juni 1930 beim Gruber in Schnauders geboren.

Rosl: „Wir waren neun Kinder, zwei Mädchen und sieben Buben. Wir hatten ein sparsames Aufwachsen, denn die 30er-Jahre waren hart und karg. Wir mussten viel arbeiten auf dem Hof, aber wir hatten einen guten Zusammenhalt in der Familie.“

Rosas Vater Johann Brunner hatte den vierten Anteil des alten Gasthofs Oberwirt erworben. In früheren Zeiten waren hier die Gemeindestube, die Schulausspeisung, ein Armenhaus, ein Gemischtwarengeschäft und der Pfandstall untergebracht. Die Wirtschaftsgebäude waren zum Zeitpunkt der Übernahme sehr heruntergekommen. Weil es so viele Besitzer gab, hat sich auch niemand so recht um eine Renovierung des Hauses gekümmert. Rosls Vater hatte seinen Anteil auf seine Frau überschrieben, als eine kleine Sicherheit für alle Fälle. 1973 ist der Brunner Vater Johann im Alter von 83 Jahren gestorben, 1977 starb auch die Brunner Mutter Barbara. Sepp und Rosl erbten den Anteil am Oberwirt, Sepp zahlte die übrigen Gläubiger aus und am 1. April 1963 eröffnete er mit Rosa den Gastbetrieb.

Rosl: „Die Übernahme der Wirtschaft war am Anfang sehr schwierig. Die Dächer waren alle undicht, überall hat es hereingeregnet. Im ganzen Haus gab es kein fließendes Wasser, es musste vom Brunnen geholt werden. Auch die Zimmer waren in desolatem Zustand. Drei bis vier Böden waren übereinander verlegt, und es gab keine Duschen. Nach Feldthurns kamen damals noch wenige Gäste, aber alle wollten sie natürlich eine Dusche, zumindest in der Etage. Man wusste nicht, wo man mit den Umbauten anfangen sollte. Überall gab es Mängel. Eines Tages hatten wir in der Veranda alles für das Mittagessen gedeckt. Es hat geregnet und plötzlich kam das Wasser von oben und tropfte auf die Tische und die ganze Dekoration. Wir mussten alles neu aufdecken.“

Das konnte so nicht weitergehen. Sepp entschied sich zum Umbau. Zunächst wurde die Veranda erneuert, dann die Südseite des Hauses. Diese wurde mit Balkonen ausgestattet. Es waren die ersten Gästezimmer mit diesem Komfort in Feldthurns. Die Nordseite des Hauses wurde sparsamer ausgestattet: Es wurden dort Etagenduschen errichtet, und die Zimmer hatten keinen Balkon. Im Haus lief der Betrieb während der Umbauarbeiten immer weiter.



Rosl in der ersten Küche



Busfahrer Franz, Jakob Hochegger,
die „Herrische Nanne“ und Hilde



Rosa Brunner, Lehrer Franz Kreiter, Barbara Brunner
und Dorothea Meraner mit Sohn David



FELDTHURNS GASTHOF OBERWIRT



Postkarte vom Hotel Oberwirt
in den siebziger Jahren

Im Gasthaus sollte kaum jemand etwas davon mitbekommen. Die Rosl hatte alle Hände voll zu tun, um die ständigen Staubschwebstoffe zu beseitigen. Auch die Schulden lasteten auf den neuen Besitzern. Denn es standen bald die nächsten Umbauarbeiten in der Küche an. Diese schlugen sich ebenso aufs Konto nieder. Die Einnahmen durch das Wirtshaus waren noch gering. Aber es kamen die guten 70er-Jahre, eine wirtschaftliche Hochzeit. Aus Deutschland kamen nun viele Gäste, weil es für sie durch ihre starke Währung billig war, hier in Südtirol zu urlauben. Noch dazu lockten die herrliche Landschaft und das beständige Klima. Rosl und ihre Schwägerin Hilde, die inzwischen die Frau vom Sepp geworden war, hatten viel zu tun, denn Angestellte konnte man sich kaum leisten.

Rosl: „*Es gab keine Arbeitseinteilung, man hat alles gemacht, was anstand. Ich bin aufgestanden und habe angefangen zu arbeiten bis spät abends, ohne Ruhetag, ohne Zimmerstunde, ohne Urlaub. Ich kannte nur eine Vorgabe, die mir von Kindheit an vertraut war: ‚Arbeit und Sparsamkeit! In den ersten Jahren hat meine jüngere Schwester Barbara mitgeholfen, dann hat sie geheiratet, und viele zusätzliche Arbeiten entfielen auf mich. Zunächst hatte ich meinen Arbeitsplatz in der Küche. Dann hat der Sepp die Hilde vom Trumbichl geheiratet. Sie ist eine ausgezeichnete Köchin und hat die Küche übernommen. Ich war dann 20 Jahre lang im Service tätig, und als die Töchter von Sepp und Hilde alt genug waren, haben sie den Service übernommen. Ich ging daraufhin in den Stubendienst und machte die Wäsche.‘*“

Zimmer und Wäsche, das macht die Rosl bis heute. Sie ist jetzt 82 Jahre alt. Keiner, der sie mit Bergen getrockneter frischer Leintücher auf dem Arm durch die Gänge marschieren sieht, würde das jemals vermuten. Rosl ist ein Arbeitstier, und die Schmerzen, die sich auch in ihren Knochen spürbar machen, würde sie sich niemals anmerken lassen.

Rosl: „*Wir sind eine Generation, die das Arbeiten gelernt hat, von Kind an. Wir haben hier beim ‚Oberwirt‘ alles mit der Hand gemacht, wir hatten lange keine Spülmaschine. Die Gläser wurden in einem Schaff gespült, auch die Teller und natürlich auch die Wäsche. Leintücher wurden in großen Kesseln ausgekocht, man wusch mit Aschenlauge. Es war zu bewältigen, weil in den 60er-Jahren noch nicht so viele Gäste da waren. Ich kann mich nicht daran erinnern, wann wir die erste Waschmaschine gekauft haben, aber es war wohl in den 70er-Jahren, weil da so viele Gäste kamen, dass wir das niemals mit der Hand bewältigen hätten können.‘*“

In den 70er- und 80er-Jahren gab es dann den großen Aufschwung für den „Oberwirt“. Die Gäste kamen zahlreich. Rosl erinnert sich, dass man selbst für die Gastkinder immer ein ganzes Menü bestellte, weil es so billig war, ob nun aufgegessen wurde oder nicht. Rosl selbst pflegte einen ungezwungenen Umgang mit den Feriengästen. Sie hat sich gerne unterhalten, und sie hat keine Ausnahme gemacht um Rang und Namen. Es ist nicht ganz einfach, ihr ein paar der Prominenten zu entlocken, die hier beim „Oberwirt“ des Öfteren und gerne eingekehrt sind. Schließlich erfahren wir von einigen Geistlichen. Bischof Heinrich Forer war einer von ihnen und auch der Innsbrucker Altbischof Luis Stefan Stecher, der mit Studenten und Ministranten oft zu Gast war. Bald kamen auch die „Bozner“: Sie fuhren mit der Bahn bis Klausen und dann mit der Seilbahn bis Verdings. Von da aus führte ein herrlicher Spazierweg nach Feldthurns. Alle waren froh um das Essen beim „Oberwirt“, denn damals gab es noch nicht die zahlreichen Buschenschänke und Einkehrstationen. Außerdem hatte sich herumgesprochen, dass man beim „Oberwirt“ in Feldthurns wunderbare Omeletten (Pfannkuchen) essen kann, und dass es hier eine gute Bauernkost und ausgezeichnete Knödel gibt. An Sonn- und Feiertagen gab es hier die berühmte „Saure“, eine schmackhafte Suppe für Liebhaber aus eingebranntem Mehl, Wasser, Weinessig und ausgekochtem Rindsmagen, dem Wampen (Kutteln).

Die Stammgäste Otilie
Schönhuber und Mitzka
Ingeborg mit Hilde



Stammgäste mit Josef und
Anni Brunner



Rosl: „Manchmal haben wir Saure Suppe mit 40 bis 50 Kilo Kutteln gekocht, und alles wurde aufgegessen. Dann gab es auch noch unser berühmtes ‚Gröstl‘ und die Hauswürste, denn wir haben auch selbst geschlachtet und gewurstet.“

Als die Seilbahn außer Betrieb war, kamen zunächst wieder weniger Wanderer vorbei. Aber mit dem Ausbau der Wanderwege in den letzten zehn Jahren, dem berühmten „Keschtnweg“ und auch anderen attraktiven Wandermöglichkeiten kommen die Kostgänger wieder scharenweise zum „Oberwirt“. Vor allem im Herbst, wenn die Kastanien reif sind. Dann bietet die Küche des „Oberwirt“ auch ganz besondere Köstlichkeiten an, der Jahreszeit und dem Thema entsprechend.

Aber blättern wir noch einmal zurück. 1989 wurde erneut groß umgebaut, die Bar, der Eingang und das Hotel neu gestaltet. Und es sollten nicht die letzten Arbeiten sein, die Rosl miterlebte, immer bei laufendem Betrieb. Das brauchte gute Nerven und einen diplomatischen Umgang mit den Gästen, die davon ja nichts mitbekommen sollten.

Mit Stolz erzählt Rosl, dass manche Gäste seit 30 oder auch 40 Jahren kommen. Es sind weniger Stammgäste geworden in den letzten Jahren, denn viele sind inzwischen verstorben. Und so haben sich die Zeiten und auch die Gäste beim Oberwirt geändert. Als es noch die verschiedenen Währungen gab, war die Rosl manchmal sehr gefordert mit dem Inkasso. Von Lire zu Deutscher Mark und umgekehrt, Schilling, Schweizer Franken – es gehörte zum Alltag, sich zwischen den Währungen zu bewegen und die Brieftasche einer Servicekraft war eine kleine Bankfiliale mit Klein- und Papiergeld verschiedener Länder.

Rosl: „Als in Italien die Sommerzeit eingeführt wurde, war es manchmal sehr hart für uns. Alle Uhren in Italien wurden um eine Stunde vorgestellt, aber in Deutschland und Österreich lief die alte Zeit. Als die Gäste um 14 Uhr zum Essen kamen, war es in Italien schon

15 Uhr. Die Küche musste eine Ausnahme machen und die Gäste versorgen, denn man konnte ja die zunächst Unwissenden nicht vergrämen und hungrig wegschicken. Wir standen dann oft durchwegs in der Küche, ohne Mittagspause, und als alle Tagesgäste versorgt waren, fingen wir an, das Abendessen für die Hausgäste vorzubereiten.“

Vom Heiraten wollte die Rosl nichts wissen – und sicher hätte sie ihre Werber gehabt.

Rosl: „Ich habe hier im Wirtshaus viel über die ‚Manderleit‘ (Männer) gehört und auch vieles mit eigenen Augen gesehen – das hat mir gereicht, und da bin ich lieber ledig geblieben.“

Seit 20 Jahren fährt Rosl auch auf Urlaub. Es sind kleine Ausflugsreisen mit ihren Freundinnen vom Seniorenkreis, mit denen sie unterm Jahr auch regelmäßig Waldspaziergänge macht und Karten spielt. Auch wenn sie nicht geheiratet hat, die Rosl führt kein einsames Leben. Sie gehört zur Familie Brunner und auch die junge Generation sieht das so. Das Einzige, was der Rosl überhaupt nicht liegt, ist das Rasten und Nichtstun.

Rosl: „Entweder arbeite ich, oder ich spiele Karten oder ich gehe spazieren. Aber sitzen und nichts tun, das kann ich nicht.“

Rosl hat alle 50 Jahre „Oberwirt“ erlebt. Das ist eine Riesengeschichte und sie denkt oft darüber nach, wie alles angefangen hat. Es hat sich so vieles verändert hier aber auch in Feldthurns generell. Manchmal wird ihr das auch zu viel, dann zieht sie sich zurück. Sie trifft sich mit ihren Freundinnen und in der gemeinsamen Erinnerung lebt das Alte, Vergangene wieder und das Neue verliert an Bedeutung.

Rosl: „Als Kind hatte ich den Traum, Krankenschwester zu werden. Aber immer wenn ich Blut sah, wurde mir übel. (lacht) Ich wäre wohl keine brauchbare Krankenschwester geworden.“



Rosl erzählt gerne von früher, vom italienischsprachigen Unterricht in der Faschistenzeit, der Katakombenschule, dem Umbruch, dem Krieg, der Option. Sie erinnert sich, dass sie zu Hause zwar viel Arbeit, aber immer ein gutes Essen hatte. Auch während des Krieges.

Rosl: „Manchmal gab es da aber auch brenzlige Situationen. Als die Tiefflieger kamen um die Eisenbahnbrücke in Albeins in die Luft zu jagen, da fiel auch in Feldthurns eine Bombe. Ich war gerade beim Schweine füttern, der Luftdruck hat mich an die Wand gedrückt. Aber in den Bunker bin ich nie, da waren die Mütter mit ihren weinenden Kindern, das habe ich nicht ausgehalten. Lieber bin ich aufs Feld hinaus gerannt oder habe mich in einer der Holzhütten am Waldrand versteckt.“

Die guten Nerven, die Rosl oft auch bei der Arbeit im Gastbetrieb beweisen musste, die habe sie von ihrer Mutter, meint sie. Diese sei sogar im Krieg, während des ärgsten Bombenhagels von Brixen über Tschötsch zu Fuß nach Feldthurns heraufgewandert. Es war gefährlich und ein Wunder, dass nichts passiert ist, aber die Mutter konnte nichts aus der Ruhe bringen. Das scheint bei Rosl auch so zu sein. Am Ende unseres Gesprächs staunt sie selbst darüber, wie viel sie zu erzählen weiß, wie schnell die Zeit vergangen ist beim Reden und in 50 Jahren Arbeit beim „Oberwirt“. Rosl ist immer noch zufrieden mit ihrem Leben und möchte nicht mehr jung sein. Sie wird weiterarbeiten, solange es irgendwie geht und solange die Gesundheit mitspielt.

Rosl: „Wenn ich sitze, tut es überall weh. Wenn ich arbeite, bin ich ein Mensch. Ich hoffe, das geht noch eine Weile so, dass ich Arbeiten kann, denn das ist mein Leben – ein gutes Leben!“



Hotel Oberwirt im Jahr 1981
mit Kegelbahn



*Gastfreundschaft und Gewährung von Schutz
gehören zum urbiblischen Auftrag der Christen.*

Karl Lehmann

04.02.1967: Hochzeit
von Hilde und Josef



Frau Magnago und Bürgermeister
Learner mit dem Hochzeitspaar



Töchter Margit, Erika und Rita



Foto links: Petra
rechts: Carmen



Hilde Brunner



Hilde ist in bescheidenen Verhältnissen auf einem Bauernhof aufgewachsen. Schon als Kind sagte sie: „Wenn ich einmal groß bin, dann wünsche ich mir so viel Geld, dass ich mir jeden Tag einen weißen Struzen (Weggen) kaufen kann“.

Am 4. Februar 1967 heiratete Sepp Brunner die Hilde vom Stockner von Trum. Sie war eine fleißige junge Köchin, die bereits einige Erfahrung in der Gastküche hatte. Hilde hatte bereits einige Saisons am Sellajoch, in Schluderbach und auch auf dem Monte Bondone gekocht. Der Sepp war wohl beeindruckt von ihr und hat sie zur Oberwirtin gemacht. Bereits 1967 kam die erste Tochter Margit zur Welt, dann ein Jahr später Erika, 1970 wurde Rita geboren, 1973 Petra, und die fünfte Tochter Carmen erblickte 1976 das Licht der Welt. Es war nicht zu leugnen: Hier regierten Frauen. Die Rosl war verantwortlich für den Service und nach den Umbauten 1999 für die Zimmer und die Wäsche. Hilde war Küchenchefin, und Sepp stand hinter der Theke.

Hilde: „Wenn der Sepp nicht hinter der Theke stand, war er bei den Umbauarbeiten oder bei der Buchführung anzutreffen. Abends musste er die Gaststätte zusperrren. Das mit der Sperrstunde war nicht so einfach. Früher kamen die

Mannsbilder oft noch nach der Musik-, der Feuerwehr- oder der Chorprobe auf ein Glas Wein vorbei. Da wurde dann oft lange Karten gespielt und vor jeder neuen Runde hieß es: „Nur noch einmal!“ Für den Wirt ist es da oft sehr spät oder auch sehr früh geworden. Deshalb hatten wir wenig Zeit füreinander, denn wenn ich aufstand, schlief er noch, und als ich schlafen ging, war er noch in der Gaststube.“

In den 70er- und 80er-Jahren gab es sehr viel Arbeit. Die Feriengäste kamen von Ostern bis September, in den Wintermonaten war der „Oberwirt“ hauptsächlich Einkehrstätte für die Einheimischen. Zunächst gab es keine freien Tage, dann in den 80er-Jahren wurde der Ruhetag eingeführt.

Hilde: „Der Montagabend in den Wintermonaten gehörte uns. Das gemeinsame Abendessen war uns besonders wichtig. Immer, wenn es möglich war, rief mein Mann den Taxi Albert und wir machten mit den Kindern einen Ausflug oder eine Rodelpartie. Das war eine schöne Abwechslung neben der vielen Arbeit. In den Anfangsjahren half mir die Grubermutter, meine Schwiegermutter. Sie hat auf die Kinder aufgepasst und auch in der Küche

Sepp in der Bar



Bargäste in den 80ern



geholffen. Es gab ja noch keine Küchenmaschinen, alles musste mit der Hand aufgeschnitten werden, auch das viele Knödelbrot.“

Sehr gerne hat Hilde für Festgesellschaften und Familienfeiern gekocht. Auch so manche Hochzeit wurde beim „Oberwirt“ gefeiert.

Hilde: „Ein Hochzeitsmenü hat damals in den 70er-Jahren 800 Lire gekostet. Es gab Nudelsuppe mit Fleisch, Braten oder Huhn und dann Kuchen und Kaffee. Das war ein einfaches gutes Essen, das jeder schätzte, und niemand hätte etwas anderes bestellt. Für die Hausgäste gab es immer ein fixes Drei-Gänge-Menü, und auf der Tageskarte im Wirtshaus wurde vorwiegend Hausmannskost angeboten. Das schätzten die Tagesgäste sehr. Eine Auswahl wie heute kannte man nicht. Der Apfelstrudel war etwas Besonderes, davon konnten die Gäste nicht genug kriegen. Und am Samstagnachmittag habe ich für die Kinder immer etwas mit Hefe gebacken. Die Faschingskrappen mochten sie besonders gern.“

Selten ist Hilde weggekommen vom Betrieb. Sepp hatte zwar einen Führerschein, aber kein Auto. Das konnte man sich einfach nicht leisten. Nach Klausen und Brixen fuhr ein Linienbus. Es war im Dorf üblich, dass der Busfahrer dort alles besorgte, was man brauchte: Babynahrung, Medikamente, die kleinen Sonderwünsche – der Buschauffeur war der Mann für alle Fälle. In den 60er-Jahren kamen Fahrlehrer aus Brixen nach Feldthurns und unterrichteten die Einheimischen in der Gaststube des Oberwirt. Das erste Auto haben die Brunners gekauft, als Margit 18 Jahre alt war. Aber nicht nur Fahrkurse gab es beim „Oberwirt“, auch Kochkurse wurden abgehalten. Hier vervollständigten viele Feldthurner Frauen ihre Kochkünste und auch emanzipierte Männer besuchten die Kurse. Das war besonders lustig. Hilde denkt

gerne an diese vergangenen Zeiten zurück und an die besonderen Gäste, die beim „Oberwirt“ einkehrten oder auch ihr Quartier hatten.

Hilde: „Sehr oft kam Sofia Magnago vorbei. Sie bewohnte in den Sommermonaten mit ihrem Mann, dem verstorbenen Altlandeshauptmann Silvius Magnago, eine Villa in Feldthurns. Sofia Magnago hatte keine eigenen Kinder und sie war ganz vernarrt in unsere Margit.“

Dann war da noch der Künstler Othmar Winkler, der Bildhauer, dessen Nachruf heute von großer Anerkennung ist, der aber ein recht nörgelnder Gast war. „Himml Saggra, wo isch denn der Speck in de Knödl!“, schimpfte er oft und beleidigte damit die Köchin Hilde und ihre Kochkünste. Winkler war kein besonders gläubiger Mensch aber er verstand sich gut mit dem Fröhmesser Anton Weiß. Die beiden diskutierten oft lange bei einer Flasche Wein über Gott und die Welt. Und so gingen viele Menschen ein und aus beim Oberwirt in Feldthurns.

Hilde: „Der Künstler Heiner Gschwendt kam regelmäßig mit seiner Frau von Klausen über den Kastanienweg gewandert. Er schätzte unsere Hausmannskost und sagte immer: „Der Kastanienweg ist einer der schönsten Wege im Eisacktal!““

Gschwendt war ein scharfer Beobachter und bedauerte jeden erfolgten Eingriff in die schöne Landschaft. Auch nach dem Tod seiner Frau, einer Nussbaumer Tochter von Klausen, blieb Heiner Gschwendt Gast beim „Oberwirt“. Er kehrte hier bis ins hohe Alter mit Freunden und Bekannten ein und wusste immer viel von früher zu erzählen. Der Oberwirt war ein Treffpunkt der Einheimischen, und es war den Wirtsleuten hier besonders wichtig, diesen als solchen zu erhalten.

Kochkurs der Männer



Kochkurs der Frauen



Ehemalige Feldthurner
Kegelmannschaft der Männer



Ehemalige Feldthurner
Kegelmannschaft der Frauen



Die derzeitigen
Pfeffersberger Kegler

Hilde: „Unser Hauptaugenmerk war und ist immer der einheimische Gast. Natürlich ist unser Betrieb mit der Zeit gewachsen und hat sich verändert. 1978 kam ein Nebenhaus dazu. Eigentlich wollte die Gemeinde an diesem Platz eine Feuerwehrrhalle errichten, aber mein Mann Sepp hatte sich entschlossen, eine Dependance zu bauen und so ist es geschehen. 1981 kam eine Kegelbahn mit drei Bahnen dazu. Da hatten wir viel zu tun, denn in Feldthurns allein gab es zwei Männermannschaften und eine Frauengruppe. Aber es kamen auch Private und Freizeitkeg-

ler. 1994 bauten wir eine Viererbahn, weil die Kegel-Italienmeisterschaften nur auf vier Bahnen ausgetragen werden können. Dann kamen auch die ‚Löwen‘ von Rodeneck, die Latzfonsen und die Verdingser Mannschaften und trainierten bei uns. Zur Zeit spielen hier noch die Pfeffersberger, das sind zwei Männergruppen und eine Frauenmannschaft, die wir hier gerne zu Gast haben. Auch meine Tochter Carmen spielt mit.“

Und 1999 entschloss sich die Familie Brunner zu einem weiteren großen Umbau.

Stammgäste Familie
Bauerfeind Inge und Matthias



Hilde und Josef Brunner mit
Familie Bauerfeind auf der
Villanderer Alm

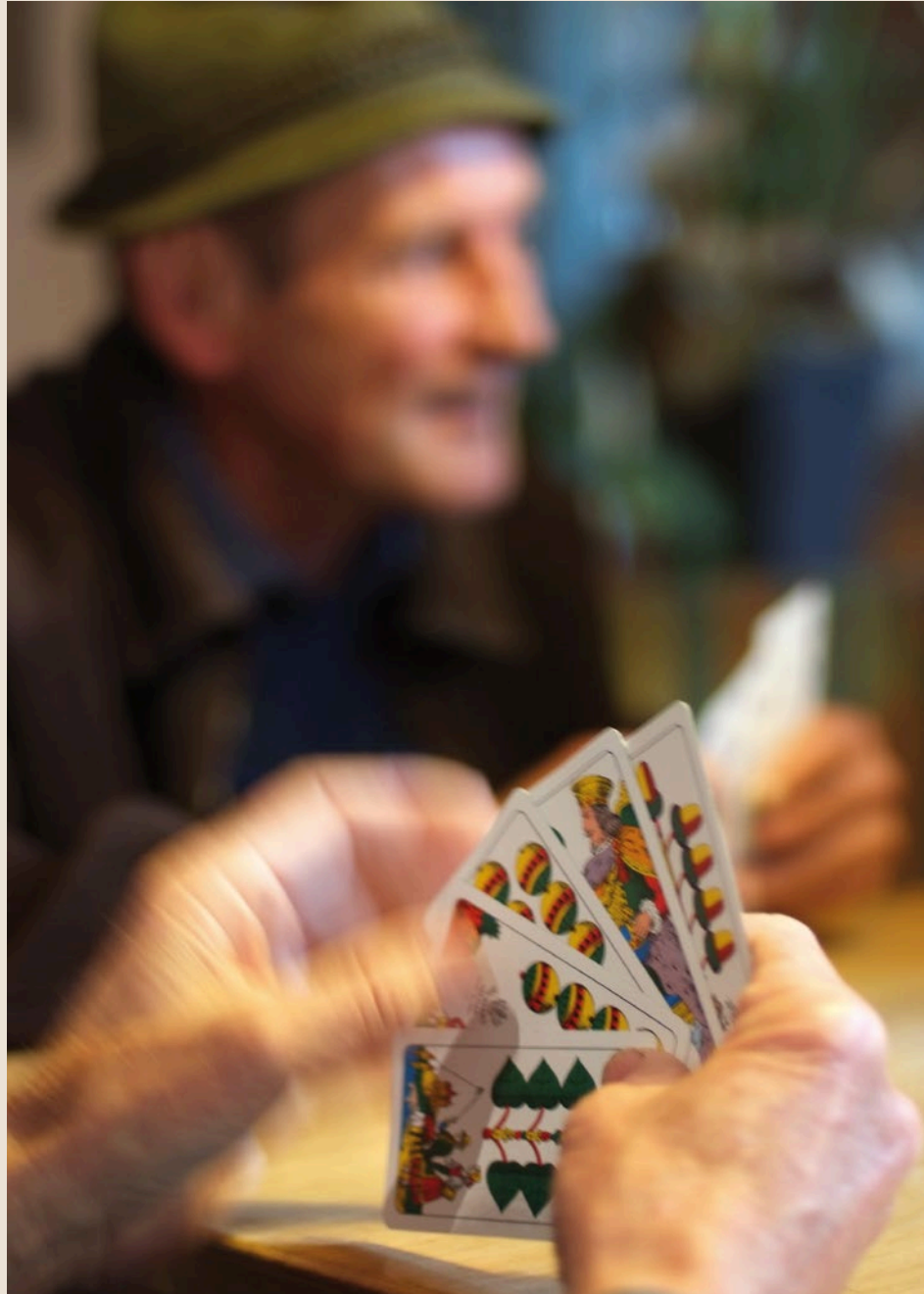


Stammgäste an der Bar



Hilde und Josef Brunner mit den
Stammgästen Erika und Harald
Straube und Katharina Sailer
am Gardasee





Georg Huber, Walter Natz,
Markus Liebel und Hilde
Brunner beim Karten



Hans Proder und Josef
beim Karten



1977: Familie Brunner



1977: Hilde mit ihren Töchtern



Hilde: „Mein Mann sagte im Herbst, er würde jetzt noch einmal umbauen, wenn der Rest der Familie das wollte, ansonsten würde er keinen Umbau mehr machen. Wir entschlossen uns also, zu einem großen Umbau. Dieser bedeutete für mich eine Veränderung, ich kam aus der Küche, ein Koch wurde eingestellt, und meine Tochter Petra trat in meine Fußstapfen. Dann kam Carmen in den Küchendienst und sie ist mit ihrer großen Kreativität für Margit immer noch eine wichtige Hilfe. Ich bringe mich da ein, wo ich gerade gebraucht werde. Im Jahre 2000 erkrankte dann mein Mann Sepp schwer und er übergab offiziell die Führung an meine Tochter Margit. Sepp starb am 31. März 2005.“

Heute führt Margit mit ihrem Mann Bartl den Betrieb mit großem Einsatz. Und Hilde kann auf ein zwar arbeitsames aber auch sehr erfolgreiches Leben zurückschauen, in dem sie und ihr Mann viel aufgebaut haben.

Hilde: „Wir mussten auf vieles verzichten, wir hatten wenig Zeit für unsere Kinder. Es gab keinen freien Sonntag und auch keinen Urlaub. Aber wir haben mit ehrlicher Arbeit viel erreicht und aufgebaut. Mein Mann war immer stolz, der „Oberwirt“ zu sein. Seine Leidenschaft war das Kegeln, das Kartenspiel und die vielen Blumen, die das ganze Haus schmückten. Immer wenn es die Zeit erlaubte, spielten wir mit den Einheimischen Karten, denn unsere Gäste waren auch unsere Freunde. So gehört es sich für ein Dorfgasthaus. Der Einheimische soll sich hier wie Zuhause fühlen, soll hier sein soziales Netzwerk finden, den Austausch, das gemeinsame Spiel. Manche Männer

haben sich in unserer Gaststube so wohl gefühlt, dass sie halt hängen geblieben sind beim Wirt. Da kam dann Telefon von der Gemahlin und man hörte im Hintergrund heimlich tuscheln: „Sogsch zu ihr - i bin schun weck!“

Besonders stolz waren Hilde und Sepp auch auf ihre fünf Töchter, die schon in Kinderjahren eifrig mithalfen und früh gelernt hatten, Verantwortung zu tragen. Margit war es wichtig, eine Kochlehre zu machen, um auch diesen Bereich einmal von Grund auf zu kennen, dann ging sie in den Service und übernahm später das Büro. Erika arbeitete immer im Service, Rita lernte Hotelsekretärin, Petra lernte Kochen und ist jetzt eine unersetzbare Kraft im Service, und Carmen ist die Köchin im Haus.

Hilde: „Es ist nicht selbstverständlich, dass die Kinder im Betrieb mitarbeiten und alle fünf noch dazu. Sie sind auch mit viel Freude bei der Arbeit. So kann ich jetzt, wo Margit und Bartl den Betrieb weiterführen und die nächste Generation mit meinen Enkelkindern Michael und Simon heranwächst, mit Genugtuung sagen, dass wir nicht alles falsch gemacht haben.“

Hilde hält sich heute im Hintergrund, hilft, wenn sie gebraucht wird und ist in der Gaststube oft an einem der Kartentische anzutreffen. Beim Watten und hier in diesem Winkel, von dem aus man die ganze Wirtschaft beobachten kann, fühlt sie sich wohl. Mit Genugtuung kann sie darauf schauen, was sie mit ihrem Mann und ihrer Schwägerin aufgebaut hat. Nun kann sie sich entspannt zurücklehnen und den nächsten Schlag (Spielkarte) auflegen. Diesen Stich hat sie gemacht, und wer Hilde kennt, weiß, dass sie eine Gewinnerin ist!



2005: Tod von Josef Brunner



*Wenn man den Gast nicht ändern kann,
sollte man die Gästezimmer ändern.*

Amos Oz

Margit Brunner



Die Söhne Michael und Simon



Margit: „Ich war ein Kind und sammelte Gläser ein. So begann meine Karriere beim ‚Oberwirt‘. Ich erinnere mich an die vielen Einheimischen, die auf dem Krumer Platz vor dem Wirtshaus standen und redeten. Das war meist am Sonntag nach dem Gottesdienst. Danach gingen sie in das Wirtshaus und tranken ein Gläschen Wein oder haben Karten gespielt. Gleich nach der Messe bin ich nach Hause gelaufen, um zu helfen.“

Für das kleine Mädchen war es nicht einfach, im Gedränge der Kirchenleute nichts zu verschütten und die Gläser unbeschadet zu halten. Aber Margit war geschickt, fleißig und arbeitsam, denn so hatten es die Eltern täglich vorgelebt.

Margit: „Vater und Mutter hatten wenig Zeit für uns, aber wir hatten das Gefühl, dass sie immer für uns da sind. Wir waren auch viel in der Gaststube. Als Kind faszinierten mich die Geschichten von Früher, die man sich hier an den Tischen erzählte. Manche Originale konnten mit ihren zum Teil auch erfundenen Wahrheiten die ganze Gaststube unterhalten. Auch mein Vater erzählte gerne: ‚Woasch du no, do hobn mir...‘, dann folgten Berg-Erlebnisse, Hirtenabenteuer und Geschichten vom Holzschlagen. Wenn der Stöckl Hans erzählte, waren wir immer besonders gespannt. Er war im Krieg gewesen und erzählte anschaulich und dramatisch: ‚Na wos hobn mir in Kriag mitgmocht ... Mir sein in Russlond gwesn, bis

Margit Brunner mit ihrem Mann Bartl Gamper



zu di Knia in Dreck steckn gebliebn und zu kolt hobn mir ghob bei mindestens 40 Grad minus.' Mittlerweile sind viele von diesen alten Oberwirts-Gästen gestorben. Ich vermisse sie in der Gaststube an ihren Stammpätzen, sie gehörten irgendwie dazu zu meinem Leben. Wenn ich auf den Friedhof gehe und die Gräber betrachte, dann erkenne ich die Menschen und ihre Geschichten wieder. Ich bin ihnen allen beim ‚Oberwirt‘ begegnet. Das ist ein besonderes Geschenk für mich.“

Mit 14 Jahren kam Margit in die Küche und lernte das Kochen bei ihrer Mutter. Dann besuchte sie auch die Berufsschule, denn sie wollte für alle Fälle gerüstet sein. Als Margit 22 Jahre alt war, wurde das Gasthaus erneuert und umgebaut. Margit übernahm den Service und die Rezeption. In das neue Gasthaus kamen immer mehr Gäste, jetzt auch im Winter. Die Erwartungen der Gäste stiegen mit zunehmendem Tourismus und die Arbeit wurde immer mehr.

Margit: *„Manchmal hatte ich schon großen Zweifel, einen solchen Betrieb zu übernehmen. Die Verantwortung war groß, ich musste ja dem Betrieb und auch meiner Familie gerecht werden. Und schließlich ist ein Wirtsbetrieb wie der unsere auch für das ganze Dorf prägend. Mein Vater sagte immer: ‚Du kannst es nicht allen Recht machen!‘ Und es ist wahrlich nicht immer einfach, alle Anforderungen unter ein Dach zu bringen. Wir führen die Bar, das Hotel, die Kegelbahn, das Restaurant. Wir versorgen die Hausgäste, die Tagesgäste, machen Festessen für Gesellschaften und Arbeiteressen. Das Publikum, das zu uns kommt, könnte unterschiedlicher nicht sein. Die einen tragen Krawatte, die anderen Bergschuhe, und der Sigi kommt sogar in seinen Stallstiefeln. Alle sind uns willkommen und*

so ist der ‚Oberwirt‘, denke ich, für manche von ihnen auch ein bisschen ein Zuhause. Das alles hat mich sehr geprägt.“

Für die Familie und schließlich auch für Margit war es nahezu selbstverständlich, dass sie als älteste Tochter den Betrieb übernehmen sollte. Der Vater schickte sie zu den Versammlungen der Tourisiter im Bezirk. Margit erinnert sich, dass sie schon beim ersten Mal sehr beeindruckt darüber war, wie man von Computern und vernetzten Systemen sprach. Sie freute sich wenig über diese Entwicklung, aber sie hat sich darauf eingelassen und ist schnell in die neue Betriebsverwaltung hineingewachsen.

Margit: *„Über einen anderen Beruf habe ich nie nachgedacht. Mein Vater hat mich schon früh in alle Belange des Hauses eingeführt. An das alte Haus kann ich mich noch ganz genau erinnern. Ich wusste alles über die hydraulischen Anlagen, ich wusste, wo die Elektronik der Kegelbahn installiert war, und ich saß in jungen Jahren auch schon bei Lehrveranstaltungen des Steuerberaters, ohne überhaupt eine Ahnung davon zu haben. Aber mein Vater wollte, dass ich jeden Bereich eines solchen Wirtschaftsbetriebs kannte. Als ich nach dem zweiten Umbau 1989 in den Service kam, setzte jeder voraus, dass ich dort die Leitung übernahm. So machte ich meine Erfahrungen überall von Grund auf, und es gab immer nur ein Nach-vorne-Schauen.“*

Schließlich hat Margit den Betrieb ganz übernommen, auch das Management. Immerhin sind es zwei große Häuser, die sie heute in allen Bereichen führt und organisiert. Dass sie sehr früh in wichtige Entscheidungen einbezogen wurde und auch Verantwortung tragen musste, kommt

ihr heute zugute. Ihre Mutter hatte immer in der Küche gearbeitet, und Margit war mit ihren vier jüngeren Schwestern beschäftigt: Sie organisierte das Weihnachtsfest, sie schaute, dass jeder versorgt war, bis sie dann selbst im Wirtshaus als Arbeits- und Lehrkraft diente. Die Rollen waren immer gut verteilt, Hilde führte die Küche, Margit das Gasthaus und Hotel und der Vater kümmerte sich um die Buchführung. Immer, wenn Margit Rat und Hilfe brauchte, waren die Eltern zur Stelle und unterstützten sie in wichtigen Entscheidungen. Und sehr bald hatte sie eine klare Vorstellung, was die Entwicklung des „Oberwirts“ betraf.

Margit: *„Ich wollte immer, dass dies hier ein Gasthaus bleibt, ein Gasthaus mit familiärer Atmosphäre, etwas, das auch ein Dorfleben mitprägt. Die Einheimischen vor allem sollten einen Bezug zum ‚Oberwirt‘ haben, und das sollte sich auch nicht durch die Umbauten verändern. Mir wäre ein etwas kleinerer Betrieb, als er heute ist, eigentlich lieber gewesen. Die Dinge haben sich halt so entwickelt. Aber auch, wenn wir heute ein Hotel führen, eine Pizzeria und einen vergrößerten Gastbetrieb haben, möchte ich, dass wir ein Dorfgasthaus bleiben, ein Ort für jedermann und vor allem für die einfachen Leute, die sich hier wohl fühlen sollen und willkommen sind.“*

In der Wirtsstube sitzen sonntags viele dieser Dorfbewohner, die hier gerne Karten spielen und ihr Gläschen trinken. Die Vision der Jungwirtin scheint sich erfüllt zu haben und niemand nimmt Anstoß daran, dass sich hier auch ein beachtlicher moderner Drei-Sterne-Betrieb entwickelt hat. Manchmal spazieren die Hotelgäste im weißen Bademantel durch die Hausbar zur Wellness-Anlage. Das verwundert niemanden, auch nicht die alten Stammgäste an den Karter-Tischen.

Es gibt bei uns schon noch schöne Traditionen, die sich gehalten haben. Das Bauernschnapsen in der Mittagspause an den Werktagen gehört dazu. Für die vier Stammspieler und einige Ersatzspieler ist der Tisch am Eingang der Bar reserviert: Immer, wenn am 8. Jänner der Feldthurner Markt stattfindet, kommen Krämer und Marktkunden bei uns zur „sauren Suppe“ und „Geröstel“. Der gratis Neujahrspunsch ist vor allem eine von den Stammgästen geschätzte Tradition.

Margit: *„Mir gefällt diese bunte Wirtsstube mit den vielen Menschen, die hier ein- und ausgehen. Mein Großvater hat immer gesagt: ‚Nie ins Gasthaus gehen ist genauso schlecht wie zu viel ins Gasthaus gehen!‘ Als ich 1989 mit dem großen Umbau des Hotels und vorher schon des Gastbetriebes konfrontiert worden war, habe ich gemeinsam mit einem Architekten geplant und gestaltet. Der Vater wollte auch ein Schwimmbad bauen. Ich habe das abgelehnt, weil ich keinen Sinn darin sah, auch dieses Etikett zu tragen. Lieber legte ich den Schwerpunkt auf ein Haus, in dem sich der Gast wohl fühlt, weil die Atmosphäre familiär ist, weil man hier mit einem guten Essen verwöhnt wird und weil man hier nicht jeder Mode Folge leistet.“*

Margit erinnert sich an ihre Erstkommunion. Bereits damals zeichnete sich ab, was eine Wirtin ausmacht. Gleich nach der Messe ist sie nach Hause und hat die Gäste bedient. Es gab für sie selbst keine Feier, aber sie hatte sich auch nichts erwartet, denn das war ja immer so, dass zuerst die Gäste kamen. Ein Verzicht, der als solcher nicht empfunden worden ist. Dennoch, für ihre Kinder hat Margit eine andere Vorstellung und Überzeugung, und die Erstkommunionen der Söhne Michael und Simon wurden im großen Familienkreis gefeiert. Die Familie steht für Margit an erster Stelle, die eigene aber auch die Familie als Gast beim „Oberwirt“.

Umbau 1998-1999



Neueröffnung
nach dem Umbau



Margit bei der Arbeit



Margit: „*Man spürt deutlich, dass die Menschen heute aufs Geld schauen müssen. Aber dafür haben wir großes Verständnis und ändern die Angebote ständig. Ich will, dass mein Betrieb familienfreundlich bleibt.*“

Bestärkt und unterstützt wird Margit auch von ihrem Mann Bartl. Er kam 2000 in die Familie. Am 20. November 2002 wurde der gemeinsame Sohn Michael geboren, am 20. August 2004 kam Simon dazu. Margit hatte viel zu tun mit zwei kleinen Kindern und dem großen Betrieb. Außerdem war ihr Vater inzwischen schwer erkrankt. Bartl hatte eine eigene Firma, die viel Zeit beanspruchte, aber er half tatkräftig mit, den gesamten Betrieb zu renovieren. Als gelernter Maurer war er ein Experte in vielen Fachfragen und er leitete alle Umbauarbeiten.

Margit: „*Ohne Bartl hätte ich mich nicht an diese vielen Arbeiten und die Erneuerung des gesamten Hotels herangewagt. Auch die Einrichtung der Pizzeria und die Erweiterung der Wellness-Anlage hat er vorangetrieben, und das alles hat unseren Betrieb sehr aufgewertet und macht ihn absolut konkurrenzfähig. Wir sind ein gutes Team.*“

Für die Zukunft macht sie ihre Visionen von den Kindern abhängig. Sie will auf jeden Fall Wirtin bleiben. Falls ihre beiden Söhne aber entscheiden sollten, den Betrieb nicht zu übernehmen, dann wird sie aufhören Wirtin zu sein.

Margit: „*Es sind einfach viele Entbehrungen, die man auf sich nimmt. Man muss auf vieles verzichten, und es gibt manchen Ärger, den man schlucken muss. Auf jeden Fall habe ich mir vorgenommen, mir noch mehr Zeit für die Familie zu nehmen. Meine Eltern hatten wenig davon, und ich will das anders machen. Und ich werde immer die Unterstützung meines Mannes und meiner Familie brauchen. Ohne meine Mutter und meine Schwestern würde es hier manchmal nicht so reibungslos laufen. Bartl hilft jeden Abend in der Pizzeria mit, und ohne Rosa hätten wir viele schwierige Zeiten gar nicht überstanden. Ich bin allen sehr dankbar dafür, auch unseren Stammgästen, die uns den Antrieb geben, immer weiter zu machen.*“

Margit unterbricht an dieser Stelle das Gespräch. Sie erinnert sich daran, dass die Hausgäste heute noch in die Sauna wollten und muss dafür sorgen, dass alles rechtzeitig eingeschaltet und in Betrieb genommen wird. Dann gibt sie auch noch dem Servicepersonal einen nächsten Auftrag. In jeder Minute, auch während dieses Gesprächs, bleibt Margit mit ihrer Arbeit verbunden, beobachtet und reagiert sofort, wenn sie merkt, dass es ihren Einsatz und Rat braucht. Dennoch antwortet sie geduldig und freundlich auf jede Frage, wirkt in sich ruhend und keineswegs nervös und gehetzt. Man hat den Eindruck, dass hier aus einem ursprünglichen Gasthausprojekt der Familie Brunner eine selbstbewusste und zielstrebige Oberwirtin der neuen Generation gewachsen ist, die diesem Haus und seinen Gästen noch Vieles zu bieten hat.

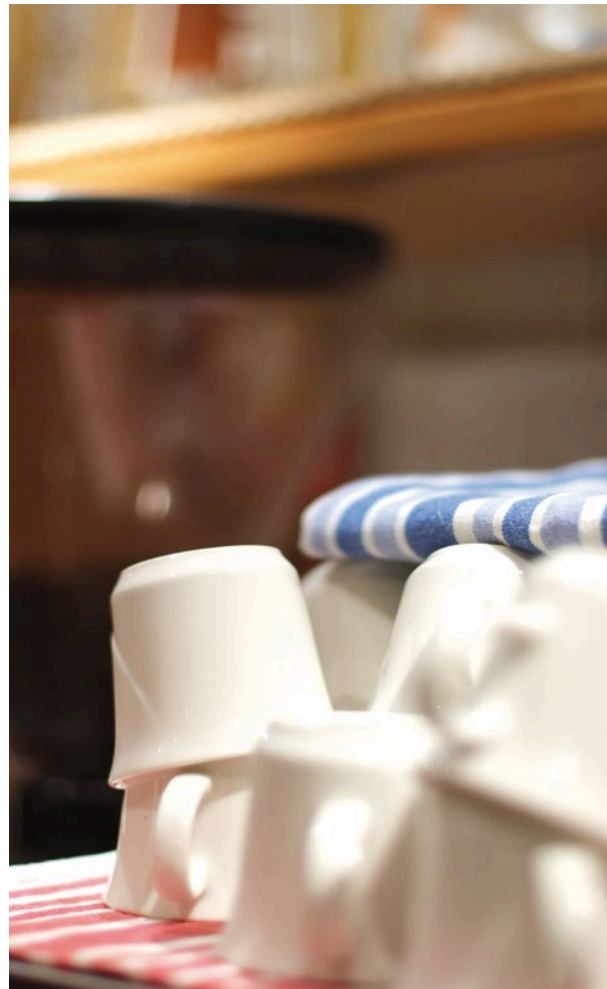


Margits und Bartls Söhne: Michael und Simon



Petra, Hilde, Erika, Rosl,
Carmen, Margit und Rita
Brunner











*Mach mal Pause.
Die Kunst zu leben besteht vor allem darin,
zur richtigen Zeit eine Pause zu machen*





Mit freundlicher Unterstützung



HOTEL OBERWIRT ★★★

Dorfstraße 6 · I-39040 Feldthurns

Tel. +39 0472 855212 · info@hotel-oberwirt.it

www.hotel-oberwirt.it
