

Tägliches Brot

Öztaler stürmten die „Ofnbank“

(pld) Mit dem Ofnbank-Huangert zu unterschiedlichsten Themen entstand im Öztaler Gedächtnisspeicher eine Veranstaltungsreihe, die zwischenzeitlich den Rahmen zu sprengen drohte. Im Mittelpunkt des letzten Huangerts stand das Brot als Grundnahrungsmittel der Bevölkerung und seine Entwicklung vom Getreideanbau im Tal bis zum heutigen Stand der Bäckereien. Für die Leiterin des Gedächtnisspeichers, Mag. Dr. Ingeborg Schmid-Mummert, besteht ein wesentlicher Faktor des Erfolges ihrer Initiative nicht nur im Interesse an den Themen, sondern vor allem in der persönlichen Auseinandersetzung der Öztaler mit ihren Wurzeln.

Mehr als 60 Personen drängten sich im Tagungsraum unterm Dach des Öztaler Gedächtnisspeichers auf dem Gelände des Öztaler Heimat- und Freilichtmuseums in Längenfeld-Lehn. Ein überaus erfreuliches Interesse am Ofnbank-Huangert, wie Obmann Hans Haid und Initiatorin Mag. Dr. Ingeborg Schmid-Mummert mit großer Freude feststellten, gleichzeitig aber auch die räumlichen Grenzen in Schmidlas Haus mit Sorge zur Kenntnis nahmen. Die Kombination von Fachleuten aus dem Öztal und geladenen Experten aus anderen Regionen in Verbindung mit der interessierten Bevölkerung erwies sich als perfekte Struktur für die Aus-



Der Tagungsraum konnte den Andrang an Gästen kaum bewältigen. Fotos: Ploder

einandersetzung mit „alltäglichen Themen, die aus der Geschichte des Tales nicht wegzudenken sind“, wie Dr. Schmid-Mummert formuliert. Für die Öztaler Bevölkerung bildet das Brot dabei einen wesentlichen Faktor. Nur in enger Zusammen-

arbeit war es früher möglich, das nötige Korn anzubauen und zu verarbeiten, was das Überleben der Menschen sicherte. Teilweise wurde, vor allem am Talende, auch Getreide aus Südtirol „importiert“, weil dies viel leichter möglich war, als es zu Fuß aus dem Inntal abzuholen. Günther Angerer, Bäckermeister aus dem Vinschgau berichtete von einer Initiative, alte Getreidesorten wieder zu beleben, nach traditionellem Muster zu vermahlen und zu Brot zu verarbeiten. Beispiele, an alte Traditionen anzuschließen, finden sich auch im Öztal. Unter anderem wird von einzelnen Bauern Brot gebacken und am Hof oder am Bauernmarkt angeboten. Auch die wiedererrichtete Mühle in Piburg verfügt bereits über einen Ofen, der von den Familien des Ortes zum Backen benutzt werden kann. Derzeit laufen noch die letzten Arbeiten, am 5. Juli wird mit einem Mühlenfest die offizielle Inbetriebnahme gefeiert.

Als wesentlicher Faktor des Ofnbank-Huangerts haben sich die Berichte von Zeitzeugen etabliert. So wird, teils auf sehr humorvolle Weise, von selbst erlebten Geschehnissen aus der Vergangenheit berichtet oder aus den Schilderungen der Eltern und Großeltern zitiert. Hier



Organisatorin Mag. Dr. Ingeborg Schmid-Mummert freut sich über den Erfolg.

liegt für Mag. Dr. Ingeborg Schmid-Mummert ein besonderes Qualitätsmerkmal dieser Veranstaltungen. Sie sieht im Gedächtnisspeicher nicht nur ein Archiv, sondern einen Impuls, das Gedächtnis des Tales wach zu halten. Mit einem Huangert zum Thema Textil, das nicht zuletzt wegen des Flachsbaus im Öztal besondere Bedeutung besitzt, verabschiedet sich die Veranstaltungsreihe in die Sommerpause, da die warmen Tage auch in der Vergangenheit wohl kaum jemand auf der Ofnbank verbracht haben dürfte.