



Damit's net vergess'n wird!

Brauchtum und Traditionelles in Wort und Bild von
Hans Freudenberger

Fleischhauerei Franz und Leopoldine Kürner schloss am 31. Dezember 2004

Seit mehr als 250 Jahren bestand in Neustadt/Donau Markt im Haus Höhenstraße Nr. 2 (früher Hausnummer Markt 21a) eine Fleischhauerei.

Beinahe 100 Jahre waren die beiden Objekte (Gasthaus und Fleischbank) im Besitz der Familien Gürtler.

Im Jahre 1909 kaufte die Familie Höllrigl die Häuser.

Anekdote:

Laut Erzählungen vom verstorbenen Karl Gebetsberger war der Wirt Norbert Höllrigl ein Zirkusmann und zeigte an den Sonntagen verschiedene Kunststücke vor.

So spannte er zwischen dem Gasthaus und der Fleischerei ein Seil und balancierte vor den stauenden Neustadtlern darüber.

Höllrigl besaß auch sehr schnell-



2004 Fleischhauermeister Franz Kürner



le Pferde, so wettete er mit einem Neustadtler Radfahrer, dass er mit seiner Rennkutsche auf der alten Poststraße (Bauernpils) schneller in Viehdorf sei als der Radfahrer auf der neuen Poststraße (Kremser).

1911 Ansichtskarte von Gasthaus und Fleischbank Höllrigl (heute Kürner)



Der Sieger sollte beim Wirt in Viehdorf 2 Bier bestellen.

Als der Radfahrer keuchend zum Wirt kam, fragte er um seinen Wettgegner, doch dieser hatte schon sein Bier getrunken und war nach Amstetten weitergefahren.

Johann und Josefine Moser



Der Nachfolger, Johann Moser, wurde am 15. Dezember 1879 in St. Leonhard am Forst geboren, seine Frau Josefine wurde am 23. November 1880 in Ybbs

1906 Fleischhauermeister Johann Moser

geboren. Sie heirateten am 29. Mai 1906 und kauften im Jahre 1912 den Betrieb mit der Fleischerei von Norbert und Josefa Höllrigl.

Johann Moser starb am 1. April 1926 im 47. Lebensjahr.

Rudolf Bauernfeind

Am 27. Juli 1926 heiratete die Witwe Josefine Moser in Neustadtl Rudolf Bauernfeind, dieser wurde am 6. April 1894 in Wien geboren. Seine Lehrzeit als Fleischhauer verbrachte er in Grein im Fleischerbetrieb Blumauer. Von 1920 bis 1926 arbeitete er beim Viehhändler und Fleischhauer Alois Hörmann in Blindenmarkt.



1926 Hochzeit von Josefine und Rudolf Bauernfeind

Josefine und Rudolf waren gute Wirtschaftler, sie kauften im Jahre 1934 den Brommerwald von den Erben von Baron Risenfels.

Spar- und Darlehenskassenverein

Im Jahre 1892 wurde in Neustadt/D. der Spar- und Darlehenskassenverein, die spätere Raiffeisenkasse gegründet.

Die Geschäftsräume dazu waren in der Fleischerei im Obergeschoß, dafür war ein zweiter Aufgang vorhanden. An Sonntagen konnte man hier bis zum Jahre 1943 Geldangelegenheiten regeln.



1921 Sparbuch

Fleischhauer Franz Kürner erzählt

Rudolf und Josefa Bauernfeind waren kinderlos, sie adoptierten im Jahre 1953 meine Mutter, die vom Kaufhaus Hüttinger, damals Markt 13, stammte. Meine Mutter hatte noch 6 Geschwister: Pepperl (Fr. Spatzierer), Hans (der Kaufmann), Christl, Frieda, Karl und Rudolf.

Hochzeit und meine Geschwister

Am 11. November 1944 heirateten meine Eltern.

Vater Franz Kürner, geb. am 17. Oktober 1917, stammte aus Markt Ardagger und war gelernter Bäcker. Er war auf Heimaturlaub und konnte so meine Geburt am 22. November 1944 miterleben.



1942 Vater Franz auf Urlaub und Mutter Auguste

Franz Kürner verbrachte ein Kriegsjahr in Rußland, wo er Obergefreiter wurde.

Bei der Winterschlacht an der Ostfront 1941/42 wurde er schwer krank, daraufhin



flog man ihn aus. Nach der Genesung wurde er in Frankreich eingesetzt. Vater starb am 21. Mai 2002.

Die Mutter stammte vom Kaufhaus Hüttinger und wurde am 2. März 1920 geboren, sie starb am 11. Februar 1993.



1970 Großmutter Christine Hüttinger (Kaufhaus) mit Enkelkinder Ruth und Martha

Ich hatte 6 Geschwister: Rudolf, Brigitte, Ingrid, Hubert, Christian und Jakob.

Bruder Rudolf ist im Jahre 1967 beim Kraftwerksbau in Wallsee ertrunken.

Bauernfeind und Pächter

Rudolf und Josefa Bauernfeind wohnten nach dem Auszug der Raiffeisenkasse in unserem Haus 21a (Fleischerei). Bei Fleischhauer Rudolf Bauernfeind arbeitete damals ein Fleischergeselle namens Anton Baier, der spätere Transportunternehmer.

Rudolf starb im Jahre 1953, seine Frau Josefa im Jahre 1956.

Meine Eltern pachteten das Gasthaus und die dazugehörige Landwirtschaft von der Familie Bauernfeind.

Im Jahre 1955 übergab Frau Bauernfeind das Gasthaus und die Fleischhauerei an meine Eltern Franz und Auguste Kürner.

Diese verpachteten die Fleischbank an Erich und Willy Weiß.



Um 1930 Schifahren vor der Fleischbank (im Hintergrund Hausbrunnen von Fleischerei)

Die Pächter wohnten mit ihren 2 Buben im sogenannten "Franzosenstöckl" (oder „Bauernfeindstöckl“) das sich zwischen dem Gasthaus Pils und Gasthaus Kürner befand (während des II. Weltkrieges waren dort französische Kriegsgefangene untergebracht).

Brunnen vor der Fleischbank

Bis zum Bau der Ortswasserleitung im Jahre 1954 hatte fast jedes Haus im Markt einen eigenen Brunnen. Der Schulbrunnen



1954 Ortswasserleitungsbau vor der Fleischhauerei Bauernfeind

wurde im Jahre 1863 gegraben, bevor man mit dem Schulbau begann.

Unser Brunnen befand sich vor unserem Haus. Dieser Brunnen besteht noch, er wurde nur mit dem großen, runden Stein von der Birnreibe, die sich im Gasthausstadt befand, abgedeckt.

Meine Fleischerlehre

Im Jahre 1958 fiel meine Berufentscheidung. Die Bauernfeindmutter, wie wir sie alle nannten, sagte: „Franzl du musst Fleischhauer werden, damit der Betrieb bestehen bleibt“.

Das wurde mir irgendwie eingepfiff.

Im November wurde ich 14 Jahre alt, hatte ein Monat Ferien und begann in der Fleischhauerei Hochleitner in Amstetten meine Lehre. Sie haben mich dringend gebraucht.



Nach 3 Jahren Lehrzeit und der Gesellenprüfung, absolvierte ich in Wien das



1967 Franz Kürner in der Fleischhauerei Hochleitner in Amstetten

Bundesheer und arbeitete dann wieder in der Fleischerei Hochleitner.

Im Jahre 1966 legte ich die Meisterprüfung ab.

Gerti und Franz Dötzl pachteten in dieser Zeit von meinen Eltern die Fleischbank und führten diese bis zum Jahre 1967. Im Jahre 1960 kam durch einen Grundstückstausch mit dem Stammhaus Kürner, Grund zu unserem Haus, auf dem wir später die Fleischbank erweitern konnten.

Heirat mit Leopoldine Froschauer

Am 13. Mai 1967 heiratete ich meine Frau Leopoldine, sie wurde am 8. Mai 1949 geboren und stammte aus Tiefenbach. Drei Monate nach der Hochzeit kam schon unser erstes Kind, der Franz zur Welt, Christa und Ingrid folgten.

Wir wohnten damals in Tiefenbach und mussten 6 Jahre nach Neustadt l pendeln. Uns wurde nahegelegt, das Haus und den Betrieb vorerst zu pachten.

Nach und nach bauten wir einen neuen Schlachtraum, neue Kühlräume und ein neues Geschäft, dazu

mussten wir auch neue Maschinen anschaffen.

Im Obergeschoss sanierten wir die Wohnung, erst dann konnten wir nach Neustadt l ziehen.

Übernahme unseres Hauses

Im Jahre 1978 wurden Gasthaus und Fleischerei

getrennt, mein Bruder Christian übernahm das Gasthaus und wir bekamen von meinen Eltern Franz und Auguste Kürner den Fleischerbetrieb.

Wir haben auch ein Grundstück unterhalb des Feuerwehrdepots bekommen, im Stall des Stammhauses Kürner durften wir Schlachttiere einstellen sowie ein Holzlager und eine Garage einrichten.



1967 Heirat mit Leopoldine



Um 1930 vor Kaufhaus Hüttinger und Gasthaus, Fleischer Rudolf Bauernfeind, rechts Johann Dirner, Stinkenegg



Fleischhauer früher

Die Fleischhauer vor mir hatten es laut Erzählungen vom „Bauernfeind Onkel“ nicht immer leicht.

Sie holten mit Pferden und einem Dungwagen auf dem Gattern aufgebaut waren,



1970 im alten Schlachtraum (Schlachtbrücke)
Der Zugang war gegenüber der Beichtkapelle

die Schweine von den Bauernhäusern ab. Im Winter wurden die Gatter auf einem Schlitten aufgebaut.

Die Großtiere, wie Kühe und Stiere, wurden getrieben. Ein bekannter „Kälbertreiber“ war Johann Dirner, heute Menk, vom Haus Stinkenegg, Bernhard 20.

Zum Treiben hielten sich viele Fleischer einen großen Hund, „den Fleischhackerhund“.



1970 Hans Rosenthaler im Laufschrift mit einem großen Schwein

„Viecher einkaufen“

Die Bauern kamen an einem Sonntag in die Fleischbank und „sagten“ die Großtiere wie auch die Schweine an. Ich fuhr dann in die Häuser, um die Tiere anzuschauen und den Preis auszuhandeln.

Es war oft schwierig, die Bauern hatten manchmal überzogene Preisvorstellungen. Da hat man oft „schätzen“ müssen, ohne dass man das genaue Gewicht wusste.

Später ist dann das Wiegen aufgekommen, der Preis wurde jedoch immer noch ausgehandelt und per Handschlag fixiert.

In den letzten Jahrzehnten wurden die Rinderhälften gewogen, es zählte nur mehr das Schlachtgewicht.

„Viecher holen“

Meistens stand mir ein Helfer zur Seite. Wichtig für uns war, dass wir vor der Fütterung der Tiere in die Häuser kamen, das war zwischen 4 und 5 Uhr morgens.

Oft standen die Tiere

„kugelrund“ im Stall, sie hatten anscheinend schon in der Früh großen Durst.

Wir gingen gleich von der hinteren Seite des Hauses mit einem Strick in der Hand in den Stall.

Unser Kennspruch war: „Die Fleischhacker san do“.

Die Schweine wogen wir mit der Stangelwaage und einer Gurte, die wir dem Schwein unter dem Bauch anlegten, eine Hand wurde durchgereicht und auf Kommando hoben wir hoch und hängten bei der Waage ein.

Die Rinder fuhren wir mit unserem LKW zu den Hauswaagen, solche befanden sich in den Häusern Kletzl, Beidenstein, Schröckental und beim Brandstetter in Grübl.



1980 Wir hatten noch Zeit für ein Foto, Lehrling Erich Holzer



Meistens fuhren wir jedoch zum Lagerhaus nach Neustadtl auf die Brückenwaage.

Dazu weckten wir immer Stefan Hintersteiner, der immer sehr freundlich und bereitwillig war und zum Wiegen ins Lager-

Als dann die Kälber am Kälbermarkt in Amstetten verkauft wurden und die Bauern Trockenmilch statt Kuhmilch den Kälbern zu trinken gaben, hörte sich diese Art der Kälbervermarktung auf.

Lehrlinge und Helfer

In unserem Betrieb arbeiteten immer tüchtige Lehrlinge und Helfer. Ich erinnere mich noch gerne an Lehrlinge, wie meinen Bruder Jakob, meinen Sohn Franz, Erich Holzer und Franz Kronister (Sohn vom Viehhändler).

Helfer oder angelernte Fleischer waren Hans Haag (Kapfham), Hans Rosenthaler (Gasthaus), Franz Brandstetter (Windpassing 1) und Maria Weichinger (heute Ringler, Brandstadl).

Unser Wochenrhythmus

Nachdem wir am Montag die Schweine von den Bauern holten, wurde geschlachtet.



Viehtransporter Mercedes Bj. 1983 mit Franz Kürner. Heute ist der LKW im Besitz von Franz Brandstetter, Windpassing 1

haus mitfuhr.

Er stellte einen Waagzettel aus, die Wiegegebühr musste der Verkäufer der Tiere zahlen.

Tiere von der Hölle

Zum Fink in der Hölle war eine sehr schlechte Zufahrt, der Wundergruber fuhr uns die Schweine mit seinem Traktor zu seinem Haus herauf, die Kälber trieben wir.

Noch schwieriger war es in der Hausleihen-Schinko (heute Christine Preßl).

Wir mussten die Schweine auf ein Leiterwagerl laden, niederbinden und zur Donau hinunter transportieren.

Weidner Kälber

Bis in die 1990er-Jahre haben wir wöchentlich bis zu 15 Kälber geschlachtet, diese wurden ausgeweidet (daher Weidner Kälber). Das Fell wurde nicht abgezogen, dadurch blieb das Fleisch saftig. Die Firma Grasserbauer aus St. Peter transportierte die Kälber nach Wien in eine Großmarkthalle, wo sie weiterverkauft wurden.



2004 Franz Brandstetter, Windpassing 1, war ein tüchtiger, fleißiger Helfer

Unsere Schlachttiere kauften wir ausschließlich in Neustadtl ein.

Der Dienstag war der Zerlegetag der Schweine. Am Mittwoch wurden die Rinder geschlachtet und schon für Donnerstag, den Wursttag alles hergerichtet. Die Rinderhälften wurden am Freitag zerlegt und am Nachmittag fuhr ich ins Gey.

Am Samstag richteten wir schon alles für das Geschäft am Sonntag her.



Öffnungszeiten

Eines Tages kam Inspektor Johann Spörl in unser Geschäft und sprach eine Verwarnung aus, weil wir sonntags geöffnet hatten.

Sämtliche Geschäfte im Markt hatten aber ebenso offen, also zog ich einfach die Jalousie des Haupteinganges herunter, und die Kunden betraten das Geschäft durch den Nebeneingang.

Viehhändler

Früher wurden viele Geschäfte in den Gasthäusern abgewickelt. Die Händler redeten die Bauern an, ob sie Tiere zu verkaufen hätten. Sie bezahlten auch die Kundschaften aus, von denen sie Tage davor Tiere geholt hatten.

Man konnte da Ausdrücke wie „Stiergeld oder Saugeld“ hören.

Manche Bauern, aber auch Händler verloren ihr Geld wieder beim Kartenspiel.

Geyfahren (Zustelldienst)



2004 Würsten an einem Donnerstag

Ich belieferte Private und die Gasthäuser, es war kein schlechter Zuverdienst.

Am Freitagmittag luden wir Fleisch, Leberkäse, Knacker, Würstel, Dürre, Grillwürstel, Saumeisen, Presswurst, und alle 2 Wochen Blutwürste in mein Lieferauto. Beim Michl-Wirt ging es los, dann fuhr ich nach Freyenstein und

Willersbach, beim Eingang zum Campingplatz hielt ich an und hupte, da kamen die Camper herbei und kauften ein.

Ich hatte aber auch Kundschaften, denen ich verschiedene Produkte vom Lagerhaus mitnehmen musste.

Dann ging es retour nach Freyenstein, auf dem Treppelweg nach Hößgang und Wiesen.

Warmer Leberkäs

Angefangen zum Leberkäsbacken haben wir im Gasthaus Kürner. An Samstagen haben wir viel davon verkauft. Die Kundschaften holten gerne ganze Striezel,



2004 Franz Kürner jun. mit Franz Kürner sen. bei der Leberkäsproduktion

die sie auf den Baustellen für ihre Arbeiter als Jause brauchten, die Semmeln dazu kauften sie beim Bäcker Bühringer.

Meistens produzierten wir an die 30 Striezel, ein Striezel (ca. 2,5 kg) kostete im Jahr 2004 10 Euro und 90 Cent (das waren etwa 150 Schilling). Heute würde man dafür 30 Euro bezahlen.

Eine Leberkässemmel hatte einen Preis von 1 Euro.

Der Leberkäs für die Semmel wurde nie gewogen, man hatte die Menge schon im „Gefühl“.

Am Donnerstag, wenn gewurstet wurde, kamen immer Kundschaften um eine Kesselheiß.

Anekdoten

Eine Kundschaft kaufte jeden Sonntag nach der ersten Hl. Messe um 100 Schilling Leberkäse und Semmeln dazu. Danach fuhr sie nach Hause, um mit den „Jungen“ zu jausnen, die dann zur zweiten Hl. Messe nach Neustadtl kamen.

Eine Frau kam immer mit ihren 6 Kindern und kaufte 12 Leberkässemmeln, selber kaufte sie sich auch eine Jause. Danach sind alle ins Gasthaus um ein Getränk gegangen.



2004 Im Verkaufsraum Leopold Frank und Karl Haiderer

Eine Oma kam regelmäßig mit ihren Enkeln in das Geschäft. Die Kinder mussten der Reihe nach mit den Händen um eine Leberkäsemmel bitten.

Ein Schulmädchen hat sich angestellt, da fragte sie ein älterer Herr: "Holst du dir auch eine Leberkäsemmel?" Sie antwortete: "Ein Sonntag ohne Leberkäsemmel wäre kein Sonntag!"

Viel Freude mit dem Beruf

Ich hatte viel Freude mit meinem Beruf, obwohl ich früher vorgehabt hätte etwas Größeres zu bauen. Heute bin ich froh, dass ich es nicht gemacht habe.

Die Zeit ist eine andere, die Großmärkte sind entstanden, man kann vieles von damals mit heute nicht vergleichen.

Ich habe noch guten Kontakt zu den Neustadtlern, besonders zu den Feuerwehrkameraden.

Auf die 23 Jahre (1983 – 2006) als Kommandant der FF Neustadtl und die 26 Jahre als Unterabschnittskommandant blicke ich gerne zurück, es war eine schöne Zeit.



Poldi Kürner's Frauenausflüge

Ich war immer für Späße zu haben, so organisierte ich ab 1979 zwanzig Jahre lang Frauenausflüge.

Johanna Hintersteiner, Leopoldine Pils, Hermine Stelzeneder und ich gingen jedes

Jahr zum Reisebüro Pils und suchten nach einem schönen Ausflugsort. Einmal meinte der Pils Sepp: „Ihr möchtet ja an einem Tag die ganze Welt sehen!“

Wir hatten auch immer einen „geistlichen Beistand“ durch Kaplan Ludwig Hahn, Pfarrer Wolfgang Reisenhofer und Pfarrer GR Kasimir Kwiecien dabei.



1999 Poldi Kürner mit Johanna Hintersteiner

Im Bus gab es eine gute Jause mit Auflegemmeln von der Bäck Resi, Butter und Schnaps von Anna Pils und von mir die Würste.

Ich bin eigentlich die ganze Woche im Geschäft gestanden, von Montag bis Sonntag. Wir hatten nur an 2 Feiertagen geschlossen – am Ostersonntag und am Weihnachtstag.

Ich habe es gerne gemacht und habe meistens schon gewusst, was die Kundschaften wollten.

Ein kleines Mädchen hat einmal gesagt: „Musst du immer da hinten sein?“



2004 Poldi und Franz Kürner im Verkaufsraum

Wir waren beide gerne in der Fleischbank.