

Gesellschaft

Maria Oberthanner (Krump'n Tonls Midl)

Die Midl habe ich sehr gemocht. Sie war ein liebenswerter Mensch, stets hilfsbereit - so habe ich sie kennen- und schätzengelern. Ich bin ihr stets mit großem Respekt begegnet, wie es sich für einen weitaus Jüngeren und an Lebenserfahrung Ärmern gehört und musste immer wieder staunen, über welch gutes Gedächtnis sie trotz ihres hohen Alters verfügte. Des öfteren saß ich bei der Midl in der Stube und hörte ihr mit gespitzten Ohren gut zu - sie war eine hervorragende Erzählerin mit viel Humor. Mit großer Lebendigkeit gab sie an mich manche Anekdote weiter, die dann in schriftlicher Form in der Dorfzeitung wiederzufinden war. Bereits für meinen Vater in seiner Funktion als Dorfchronist und damit auch für die Dorfzeitung war die Midl immer wieder eine wichtige Zeitzeugin. Sie gehörte einer Generation an, die sehr schlechte Zeiten durchmachen musste, Armut und Krieg bestimmten lange ihren Lebensalltag. Es war aber nie Verbitterung über das Erlebte in ihren Erzählungen durchzuhören, sie verlor kein böses Wort über andere, auch wenn sie Grund dazu gehabt hätte. Die Midl war ein Dorfmannsch



Die Midl im Jahr 2006, Foto Georg Oberthanner

vom alten Schlag, sie lebte und arbeitete immer hier, sie nahm teil und interessierte sich bis ins hohe Alter für das, was in Inzing passierte und sich veränderte. Einmal, als ich auf der Suche nach ein paar schönen Fotomotiven für unser Dorfbuch in der Bahnstraße unterwegs war,

schaute die Midl gerade aus dem Fenster im ersten Stock und wollte wahrscheinlich die Blumen im Trog unterhalb des Fensters gießen. Da habe ich sie schnell fotografiert und durch das Bild eine weitere nette Erinnerung an sie.

Georg Oberthanner

Bauernprodukte direkt ab Hof

Draxl Lambert

Weidach 1, Tel. 88716

Äpfel, verschiedene Edelbrände, Liköre, Apfelsaft

Gastl Josef

Hauptstraße 38, Tel. 87026

Lammfleisch küchenfertig zerlegt.

Gassler Oswald

Hauptstraße 17, Tel. 88215

Tiroler Jahrling, Schnaps - sortenreine Apfelbrände

Gastl Klaus, Biobetrieb

Toblatten 2, Tel. 87445

Milch, Dinkel, Roggen, Rind-Mischpakete, Kartoffel

Gastl Walter, Biobetrieb

Hube 2, Tel. 87002

Ab November Baby-Beef aus Mutterkuhhaltung, (Baby-Beef ist Jungrindfleisch von Kälbern, die ausschließlich mit Muttermilch und Futter vom eigenen Biobetrieb aufgezogen werden. (Den Sommer verbringen die Tiere auf der Alm.)

Kranebitter Josef

Mühlweg 6, Tel. 88880

Äpfel, Obstler, sortenreine Apfelbrände, Nusslikör

Löffler Franz

Eben 10, Tel. 88889

Rind- und Kalbfleisch in Mischpaketen ab 10 kg

Maizner Georg

Eben 6,

Tel. 88189 - 0664/6025981605

Fachger. zerlegtes Rind- und Schweinefleisch, versch. Wurst- und Speckwaren und Grillfleisch auf Bestellung. Durchgehender Verkauf im eigenen Hofladen am Hof Schweizer.

Wild Josef

Hautstraße 6, Tel. 88210

Brennholz

Oberthanner Maria (Tondls Midl)

Die Oberthanner Midl, geb. Kranebitter, wurde am 1. 1. 1918 geboren. Dieser Geburtstag war für uns Nachbarn immer ein fixer Termin zu Beginn des neuen Jahres. Die Midl bat uns dann in ihre Stube, die immer gut eingheizt war (darauf legte sie großen Wert). Zwei Fenster dieser Stube geben den Blick auf die Bahnstraße frei - wenn man so sagen kann - denn von den vorbeigehenden Passanten konnte man nur die Beine sehen, da das Oberthanner-Haus tiefer steht als das Niveau der Straße ist. Wenn die Midl an ihrem Stubentisch saß und zum Fenster hinausblickte kann ich mir vorstellen, dass sie viele Inzinger nur an ihren Beinen

abwärts des Kniegelenkes erkennen konnte.

Schon in meiner Kindheit, wenn ich bei den „Tondls“ die Milch holen ging, faszinierte mich dieses Haus mit der Bank vor der Türe, die bündig mit dem Gehsteig verlief. Oft saßen dort Nachbarn oder Freunde zu einem „Hoangert“ Die Midl war immer sehr freundlich und man blieb gerne bei ihr stehen, um über alte Zeiten zu reden. Als der Verkehr in der Bahnstraße immer stärker wurde, verlegte sie ihre „Vor-der-Tür-Bank“ in den angrenzenden Blumen- und Obstgarten, der Midls ganzer Stolz war. Sie hatte sozusagen einen grünen Daumen und half oft mit Blumenschmuck

für unsere Tische in der Gaststube aus.

Die Midl war außerdem eine Nachbarin, die immer zur Stelle war, wenn Hilfe benötigt wurde. Im Sommer, wenn die Reisebusse der „Blauen Kur“ ankamen, war sie pünktlich zur Stelle, um beim Vorbereiten der Kalten Platten zu helfen. Sie war eine leidenschaftliche Köchin und vor allem Kuchenbäckerin. Zu Geburtstagen brachte sie uns oft ihre selbstgebackenen Kuchen. Dabei mochte sie aber nie durch die Gaststube gehen – sie benutzte immer einen „versteckten Eingang“.

Aufregend war auch immer, wenn beim „Tondl“ aufs Feld gefahren wurde. Vom Tennen, dessen Auffahrt sehr knapp, aber wiederum sehr steil in die Bahnstraße führt, wurde der Bruggwagen händisch herausgefahren und auf die andere Straßenseite der Bahnstraße gestellt, wo das Pferd – die Fani – schon aufs Einspannen wartete. Später dann ist die Midl mit einem Steyr-Traktor aufs Feld gefahren, was mich als Kind sehr beeindruckte.

In ihrer Jugend war die Tondls Midl eine fleißige Sängerin beim Kirchenchor und spielte in den 1950er-Jahren auch Theater. Unter anderem übernahm sie im Jahr 1986 noch eine kleine Rolle bei einem Weihnachtsspiel der Turnerinnen, bei denen sie auch Mitglied war, um sich fit zu halten.

Die Midl ist im Dezember 2008 verstorben. Manchmal, wenn ich bei ihrem Haus in der Bahnstraße vorbeigehe, werfe ich einen Blick durch das Fenster in die leere Stube.

Adele Schatz



HERZLICH WILLKOMMEN IM INZINGER BAUERNLADEN

Wir sind für Sie da
FREITAG 15:00 – 18:00
JETZT NEU!
SAMSTAG 9:00 – 11:00

Der Inzinger Bauernladen ist ein Geheimtipp für alle, die Lebensmittel mit hoher Qualität genießen wollen. Wir bieten unseren Kunden eine Vielzahl an regionalen, bäuerlichen Produkten, die mit Frische und Originalität überzeugen.

<ul style="list-style-type: none"> ➤ Edelbrände, Liköre ➤ Speck, Geselchtes ➤ Hauswürsteln, Kaminwürzen, Frankfurter ➤ Frischfleisch (Schwein, Rind) ➤ Bauernschinken, Verhackertes, Bündnerfleisch, Bauernsulze ➤ Lechtaler Naturkäse ➤ Frischkäse, Schaf- und Ziegenkäse ➤ Verschiedene Knödel ➤ Bauernbrot ➤ Honig, Marmelade ➤ Obst und Gemüse nach Saison ➤ Bio-Getreide ➤ Freiland Eier 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Selbstgemachte Nudeln ➤ Kräutertees ➤ Fruchtsäfte ➤ Handarbeiten <p style="text-align: center;"><u>Jeden 1. Freitag im Monat</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ frische und geräucherte Forellen ➤ Frische Krapfen und Blatt'n mit Kraut <p style="text-align: center;">In den Sommermonaten</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Grillwürsteln, Grillfleisch <p style="text-align: center;">➤ GESCHENKSKÖRBE auf Bestellung</p>
--	--

Besuchen Sie uns im Inzinger Bauernladen und genießen Sie ein Stück Natur. Wir freuen uns auf Sie!

Das Team vom Inzinger Bauernladen

KONTAKT:
Anja Maizner
0650/3142734 oder
05238/88189
inzinger-bauernladen@utanet.at



INZINGER BAUERNLADEN
am Dorfplatz

SO FINDEN SIE UNS:
Kohlstatt
erstes Haus auf der
linken Seite

**Schreiben doch auch
SIE einen Beitrag!
Die Dorfzeitung lebt von
der Vielfalt.**