



Zwischen Kaiser, Kalkstein und Horn

St. Johann in Tirol – gestern und heute

Nr. 6

Heimatkundliche Beiträge des Museums- und Kulturvereines Sankt Johann in Tirol

Frühjahr 2004

Zum 100. Todestag der aus St. Johann in Tirol stammenden Fremdenverkehrspionierin: Die legendäre Frau Emma in Europa, Autriche

"Im hohen Alter von 86 Jahren starb in Meran die unter dem Namen "Frau Emma" in Touristen- und Offizierskreisen vielbekannte Hotelbesitzerin Frau Emma Hellenstainer. Sie war Besitzerin des Gasthofes zum schwarzen Adler in Niederdorf (Pustertal), des Hotels Pragser Wildsee in Neuprags und Pächterin des Hotels Stadt München in Meran. Für ihre Umsicht bei der Bequartierung und Verpflegung der Offiziere gelegentlich der verschiedenen Manöver im Pustertal wurde Frau Emma durch Verleihung des goldenen Verdienstkreuzes ausgezeichnet. Sie hat sich große Verdienste um die Hebung des Fremdenverkehrs in Tirol erworben."

Die "Innsbrucker Nachrichten" vom 11. März 1904 meldeten den Tod von Frau Emma Hellenstainer. Auch die meisten großen Blätter der Monarchie und viele große Blätter des Auslandes würdigten in langen Artikeln die großen Verdienste der edlen Frau. Die "Neue Freie Presse" in Wien brachte in gemütlichem Erzählton "Frau Emmas Charakter, ihre Tätigkeit als Wirtin, als Pionierin des Fremdenverkehrs in Tirol, insbesondere im Pustertal" in einem (zweiten) spaltenlangen Nachruf in Erinnerung.

In der "Wiener Fremdenzeitung" wurde ihr bestätigt, dass sie zu dem großen Aufschwung, den der Fremdenverkehr seit mehr als einem Menschenalter genommen hat, sehr viel beigetragen habe, aber selbst die Südbahn ihr zuliebe eigens eine Kurve angelegt habe, damit die Eisenbahnzüge



Emma
Hellenstainer
(1817-1904)

nahe an Niederdorf vorbei kommen. Sie habe ein "ganzes Heer von tüchtigen Köchinnen" ausgebildet, die in Tiroler Gastbetrieben tätig sind, und hat, obgleich schon hochbetagt, ein modern eingerichtetes neues Hotel mit 110 Zimmern am Pragser Wildsee geführt. Das Leben von Frau Emma war ein tatenreiches, ein Leben nur der Arbeit gewidmet.

"Eine Pustertalerin von europäischer Berühmtheit, die aus einem Gasthof in Niederdorf eine der berühmtesten Gaststätten Österreichs schuf und so den Grund zu dem riesigen Fremdenverkehr legte, der nach und nach im Hochpustertal sich entwickelte"

war Emma Hellenstainer für die "Lienzer Zeitung." Die Verdienste um die Hebung des Fremdenverkehrs durch die im Zeitraum von zwei Generationen sorgsame, stets lebenswürdige Wirtin fanden die höchste Anerkennung durch die Verleihung des goldenen Verdienstkreuzes mit der Krone.

Nicht erst bei ihrem Tod wurde Emma Hellenstainer Würdigung zuteil. Meurers illustrierter Führer von 1886 hatte schon zu Niederdorf angemerkt: "Der Ort liegt freundlich, würde aber vielleicht nicht so stark besucht sein, wenn nicht der Gasthof der Frau Emma Hellenstainer seit einer Reihe

von Jahren sich eines ganz aussergewöhnlich ausgezeichneten und in jeder Beziehung bis auf den heutigen Tag gerechtfertigten Rufes erfreuen würde. In der Saison fast immer überfüllt. Beurteilung: Schwarzer Adler mit Dependancen, der Emma, vorzüglich."

Emma Hellenstainer nahm sich zu Herzen, was das Buch zum Pragser Wildsee bemängelte. "Der See zählt zu den schönsten Hochgebirgsseen und sollte dessen Besuch nicht verabsäumt werden. Leider ist daselbst noch immer keine Unterkunft, nicht einmal eine kleine Restauration, nur ein Bootshaus und über den Sommer ein Schiffer, der gegen mäßiges Entgelt die Besucher auf den See hinausfährt." Der See war mit einem Bauernhof und viel Wald schon lange im Besitz von Frau Emma, aber die Weidrechte um den See konnten nur schrittweise - meist über Jagdkarten für die jungen Bauern - abgelöst werden. 1893 stand ein Unterkunfts Haus zur Verfügung, sechs Jahre später wurde das große Hotel fertiggestellt. Frau Emma verbrachte dort, nachdem sie sich teilweise vom Geschäft zurückgezogen hatte, die Sommersaison. Im Winter war sie vorwiegend in Meran und war im Pachtbetrieb von zwei Kindern mittätig.

Als die junge Emma Hellenstainer nach Niederdorf kam, gab es in dem Pustertaler Dorf zwar noch keinen Fremdenverkehr, aber der Ort war eine Etappe des Reise- und Warenverkehrs zwischen Kärnten und Bozen und

daher für die neue Entwicklung besser als andere Dörfer geeignet als "Sommerfrische." Ihr Ehemann, Josef Hellenstainer, begann 1852 mit Stellwagenfahrten zwischen Lienz und Brixen und investierte in Fuhrwerke und eine eigene Schmiede. Frau Emma war nicht nur mit den Aufgaben einer Wirtin beschäftigt, sie gebar zwischen 1844 und 1856 sieben Kinder und hatte umfassende Mutterpflichten, auch wenn es im Haus entsprechendes Personal gab.

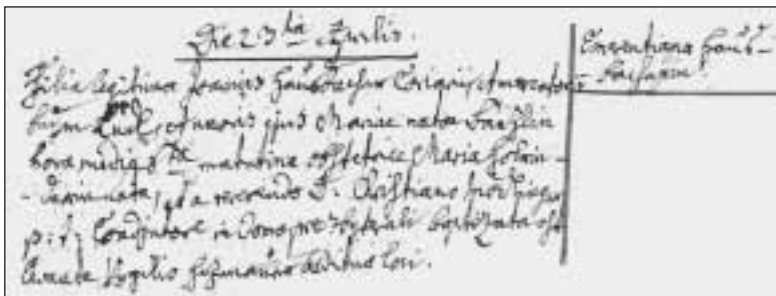
Das Jahr 1858 brachte für die Wirtsfamilie einen fürchterlichen Schlag. Josef Hellenstainer verstarb an einem Nierenleiden. Nun zeigten sich die umfassenden Talente der Witwe, die die alleinige Betriebsführerin wurde und in den nächsten Jahren voll auf die



Der Gasthof zum schwarzen Adler in Niederdorf um 1900, heute Hotel Emma.

Sommergäste setzte. Als andere gegen den Bau einer Eisenbahnlinie durch das Pustertal kämpften, weil sie ihre Existenz bedroht sahen, war die Stellwagen- und Fuhrwerksunternehmerin Hellenstainer mit Vehemenz und fraulichem Geschick für den Bahnbau.

Besonders bewährte sich die Unternehmerin im Jahr 1882. Über das Pustertal brach eine Katastrophe herein. Niederdorf schien in den Fluten der Rienz zu versinken. Auch Hellenstainers Häuser mussten delogiert werden. Sie behielt den Durchblick. "Wie sehr die von der Gefahr bedrohte



Die Eintragung im Taufbuch der Pfarre St. Johann vermeldet für den 23. April (1817) die Geburt von Emerentiana Hausbacherin, eheliche Tochter des Johann Hausbacher, Lederer und Kaufmann beim Ludl, und der Gattin Maria geb. Bänzlin um die Mittagsstunde und die Taufe. In der Literatur ist häufig der 12. oder 17. April als Geburts- und Taufstag angegeben, was durch die Einsicht in das Taufbuch widerlegt ist.

und hart geprüfte Frau auch während der Katastrophe für ihre Gäste besorgt gewesen und ihrer gedacht hat, wird diesen stets in dankbarster Erinnerung bleiben", schrieben Wiener in das Gästebuch. Dort standen auch in weniger kritischen Tagen höchste Lobesworte: "Frau Emma ist die freundlichste und aufmerksamste Wirtin" oder "Die vortreffliche Küche befriedigt selbst den verwöhntesten Gaumen", selbst die Behauptung "Die beste Küche Tirols" wurde von der illustren Gästeschar eingetragen.

Kaiser Franz Josephs Worte anlässlich einer Vorstellung in Welsberg (1899) sind überliefert. Er sagte zur Wirtin: "Also Sie sind die weltbekannte Frau Emma? Ich freue mich, Sie persönlich kennen zu lernen in Ihrem hohen Alter und bei der Ihnen noch gegönnten Rüstigkeit zur Arbeit. Mit der wohlverdienten Auszeichnung wünsche ich Ihnen noch viele Jahre des Wohlergehens!"

Bekannt ist auch die Anekdote, dass Frau Emma von einem amerikanischen Gast Post zugestellt bekam, die nur mit "Frau Emma in Europa, Autriche" adressiert war.

Frau Emma ist vor hundert Jahren gestorben. Lexika, Standardwerke über den Tourismus in Tirol, Bildbände und Bücher über bedeutende Tirolerinnen enthalten noch immer umfangreiche Hinweise. 1925 erschien ein Roman über die Geschichte ihres arbeitsfrohen Lebens, die Biographie "Frau Emma Hellenstainer und ihre Zeit" verfasste die Tochter Josefine in Meran.

Eine große Anfangsgestalt des Tiroler Fremdenverkehrs

Emma Hellenstainer war eine der bedeutenden Persönlichkeiten in

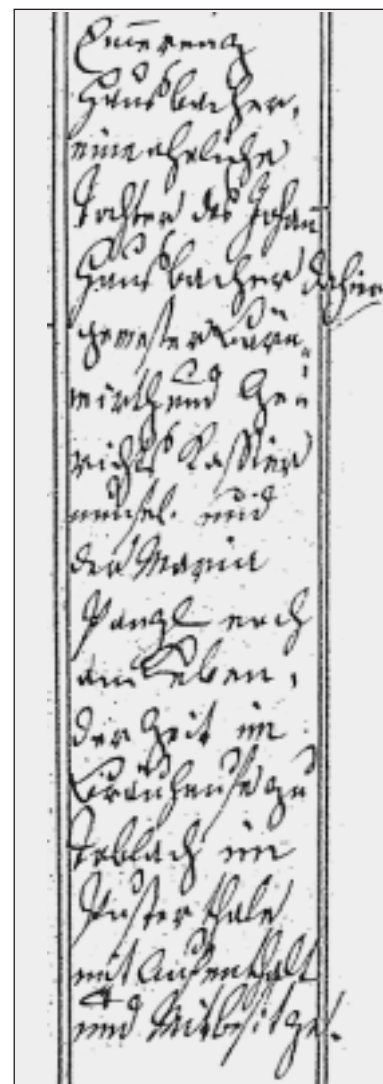


Der Gasthof Bären 1830 auf einem Gemälde von Peter Thaler. Im Vordergrund die Leonhardskapelle, an deren Stelle sich heute das Kriegerdenkmal befindet.

der Anfangsphase des Fremdenverkehrs in Tirol. Die Wirtinnen repräsentierten das Haus durch ihre Person nicht minder wie ihre gute Küche. Ihr Witz und ihre frische Schönheit haben manchen Gast zum Wiederkommen veranlasst. Die "Scholastika" am Achensee, die Wirtin vom "Greifen" in Bozen, die "Frau Auracher" in Kufstein (Anna Falkensteiner vom Hinterbräu in Kitzbühel, eine Jugendfreundin von Emma Hellenstainer), die "Bärenwirtin" in Hall, die "Frau Emma" in Niederdorf und später in Meran waren Frauen, die das Herz am rechten Fleck hatten und in ihrem Beruf vorwiegend freundliche Gastlichkeit verbreiteten.

Die berühmteste unter diesen Wirtinnen stammte aus St. Johann in Tirol. Als Emerentia Hausbacher 1817 zur Welt kam, war in der Familie noch kein gastwirtschaftlicher Betrieb. Als sie 15 Jahre alt war, übernahm die Mutter die Führung beim "Bären" und die Tochter Emma erhielt eine für die damalige Zeit umfassende Ausbildung, die sie nach dem ersten Plan der Mutter befähigen sollte, den Traditionsbetrieb in St. Johann zu übernehmen.

Vater Johann Hausbacher (1776 - 1838) war ein Sohn des Lederermeisters Martin Hausbacher. Er übernahm 1808 von acht Gläubigern des Lederers Johann Feller den Rotgerbereibetrieb in der St. Johanner Hadergasse und überließ ihnen ein Gütl am Rain, zahlte aber auch 6.400 Gulden in bar. Im folgenden Jahr trat Hausbacher als Landesverteidiger her-



Am 19. April 1842 heirateten Joseph Karl Höllensteiner, ein ehelicher Sohn des Franz Höllensteiner und der Maria geb. Amhofe, Wirtsleute zu Niederdorf im Pustertal, derzeit Besitzer des Bräu-Anwesens in der löbl. Pfarre Toblach, 32 Jahre alt, und Emmerenz Hausbacher, eine eheliche Tochter des Johann Hausbacher dahier, gewester Bärenwirt und Gerichts-Kassier, nun selig, und der Maria Panzl. noch am Leben, derzeit im Bräuhaus zu Toblach im Pustertal mit Aufenthalt und Mitbesitze, 24 Jahre alt. Die Trauung nahm mit Erlaubnis des Pfarrers zu Toblach der Hilfspriester Johann Hausbacher zu Zell im Zillertale vor.

vor, ohne eine führende Stellung zu besitzen.

Am 12. Mai 1812 heiratete der Lederermeister und Sechs-Viertelschreiber Maria Bänzlin (übliche Schreibung des Familiennamens war Panzl) aus Mühlbach, Pfarre Bramberg. Ihr Vater Simon Panzl war Gastgeber, ihr Bruder Hans erwarb sich als Schützenshauptmann und Unterkommandant in seinem Wohnort Windisch-Matrei, wo er eine Wirtstochter geheiratet hatte, und als einer der illustren Gestalten unter



Jugendbildnis von Emma Hellenstainer 1844.

den Landesverteidigern von 1809 (mit Kampferfolgen im Salzburgerischen) einen besonderen Ruf.

Johann Hausbacher kaufte 1814 das Anwesen beim Ludl (heute Karl) in St. Johann und war dort bis zu seinem Tod als Krämer tätig. Den Ledererbetrieb in der Hadergasse verkaufte er 1819 an den Reichenhaller Lederer Jo-

seph Binder, der ihn 1826 seinem gleichnamigen Sohn überließ.

1830 verlor die Familie Wishofer durch Konkurs das Gasthaus zum Bären, das Sebastian Wishofer 1775 erworben hatte und bis 1816 führte. Er war ein älterer Bruder des Dekans Dr. Matthias Wishofer, der ab 1783 in St. Johann kurz als Subregens des Riesterschen Priesterhauses und dann bis zu seinem Tod 1819 als Dekan und Pfarrer tätig war. Nach Sebastian Wishofers Tod war seine Tochter Maria verheiratete Tax Wirtin gewesen. Hausbacher kaufte den "Bären" zu Jahresanfang 1832. Nach seinem Tod im Jahr 1838 war seine Witwe als Wirtin tätig, 1841 übernahm die Tochter Anna, die mit Jakob Hochfilzer, Sohn des Ellmauer Wirts, verheiratet war, den Betrieb. Sie war nach 1864 gemeinsam mit dem Adoptivsohn Carl Egger eingetragen. Fünf Jahre später war Egger Alleinbesitzer beim "Bären".

Emma Hausbacher kam zur Ausbildung zu den Ursulinen nach Innsbruck, sie kam als "feingebildete junge Dame" zurück, musste aber auf Weisung der Mutter in Salzburg in der Kochkunst ausgebildet werden. Nach ihrer Rückkehr fand sie den Vater schwer krank. Die aufopfernde Pflege griff auch die Gesundheit der Tochter an, die im Frauenheilbad Antholz glücklicherweise von der nicht sehr schweren

Tuberkuloseerkrankung genes. Da die ältere Schwester Anna 1841 den "Bären" übernommen hatte, konnte Emma von der Mutter für eine äußerst schwierige Aufgabe abgestellt werden. Der Witwe Hausbacher war für eine einbringliche Schuld das Bräuhaus an der Rienz bei Toblach zugefallen. Emma erhielt den Auftrag zur Führung des Betriebes im Pustertal. Die Mutter schärfte ihr ein: "lachen darfst du nie!", doch die aufgetragene kalte Höflichkeit versagte bei Joseph Hellenstainer, dem Sohn des Postmeisters zu Niederdorf. Nach kurzem Brautstand fuhr das Paar nach St. Johann, wo am 19. April 1842 die Hochzeit stattfand. Die Trauung nahm der Hilfspriester Johann Hausbacher, ein Bruder der Braut, vor.

Da Hellenstainer von einem Onkel das Wirtshaus zum "schwarzen Adler" erbe, wurde im Einvernehmen mit Witwe Hausbacher das Bräuhaus verkauft und Emma Hellenstainer war nun die Wirtin in Niederdorf. Sie leitete das Haus von 1858 bis 1887 zusammen mit den Kindern, dann



Emmas Geburtshaus, der Ludlkrämer in der Speckbacherstraße (heute Karl) um 1908.

übersiedelte sie nach Meran, wo der Sohn Eduard und die Tochter Josefine das Hotel "Stadt München" und zeitweise ein Hotel in Neuspondinig an der Stilsferjochstraße führten. Über den Sommer kehrte sie nach Niederdorf und später an den Prager Wildsee zurück. Der letzte Aufenthalt in St. Johann zu Lebzeiten der Mutter († 1866) war anlässlich der Primiz des jüngeren Bruders Alois, bei dem Josefine Hellenstainer eine der Primizbräute war.

Hans Wirtenberger

Literatur:

Hellenstainer Josefine: Frau Emma Hellenstainer und ihre Zeit, Meran 1926

Anibas Karl: Gewerbetopographie des Stadt- und Landgerichtes Kitzbühel, Phil. Diss, Innsbruck 1987



Das linke Bild zeigt den Gasthof zum Bären im Jahre 1908, drei Jahre nach dem verheerenden Brand bei dem das alte Bärenwirtshaus (vgl. Bild auf Seite 2) größtenteils zerstört wurde. Nach dem Brand wurde der Bären im so genannten Heimatstil wieder aufgebaut, was sich durch den abgewalmten Mittelgiebel, die Fachwerk-Dekorationen des obersten Geschosses und die verglaste Holzveranda ausdrückt. Rechts daneben befindet sich das so genannte Dorfbaderhaus, das nach dem Brand mit einem geschwungenen Giebel wieder errichtet wurde, während der Seislwirt (ganz rechts) damals verschont blieb. Das rechte Foto zeigt den Gasthof zum Bären im März 2004. Der Erker ist inzwischen verschwunden und auch die Veranda im Erdgeschoß wurde verändert, ebenso wie die historischen Kastenfenster, die auch beim Dorfbaderhaus und im Erdgeschoß des Seislwirts durch moderne Fenstereinbauten ersetzt wurden.

Vor 50 Jahren erhielt St. Johann in Tirol ein Gemeindewappen



Wappen der Marktgemeinde St. Johann in Tirol

Am 13. Mai 1954 verlieh die Tiroler Landesregierung der Gemeinde St. Johann in Tirol ein Wappen. Es zeigt in einem von grün und rot gespaltenen Schild rechts¹ ein weißes² rechts gestürztes³ Steinbockhorn und links einen gelben⁴ Bischofsstab. Der Schild trägt die Farben der alten Fahne des Gerichtes, dessen erster Sitz vor dem Jahre 1271 in St. Johann war. Das Steinbockhorn erinnert an das im 13./14. Jahrhundert in der Nähe von St. Johann ansässige, bedeutende Geschlecht der Ritter von Velben, und der Bischofsstab kennzeichnet den Ort als ehemalige Sommerresidenz der Bischöfe des Bistums Chiemsee.

Die Velbenritter

Die Ritter von Velben stammten ursprünglich aus Mittersill, wo sich heute noch ihr Stammsitz, der im 12. Jahrhundert erbaute Felberturm, befindet. Das einst in Salzburg und Tirol reich begüterte Adelsgeschlecht, das dem Felbertal und dem Felbertauern seinen Namen gab, starb um 1415 aus.



Wappen der Ritter von Velben

In St. Johann besaßen die Velbenritter eine Burg in Rettenbach, von der heute nichts mehr erhalten ist, doch erinnern noch die Hofnamen Oberbürg, Unterbürg und Stallbürg an den ehemaligen Adelssitz. 1262 stifteten die Brüder Ulrich und Gebhard von Velben die St. Nikolauskirche in der Weitau mit einem Pilgerhospiz.



Ulrich von Velben mit Wappenschild um 1480.

Die Velben führten in ihrem Wappen ein blaues, links steigendes⁵ Steinbockhorn in einem gelben Schild, eine blau-gelbe Helmdecke sowie zwei blaue Steinbockhörner als Helmzier.



Die Wappen der Brüder Ulrich und Gebhard von Velben 1483

Auf einem Relief aus dem Jahre 1483 neben dem Eingangportal der St. Nikolauskirche in der Weitau finden sich die Wappen der beiden Stifter der Kirche, Ulrich und Gebhard von Velben, und auch am gotischen Fenster der Kirche, das etwa zur

selben Zeit entstand, ist Ulrich von Velben mit seinem Wappenschild zu sehen. Beide Darstellungen weichen jedoch etwas vom ursprünglichen Velbenwappen des 13. Jahrhunderts ab und zeigen kein steigendes sondern nun ein gestürztes Steinbockhorn. Diese Form des Hornes wurde auch 1954 bei der Erstellung des Sankt Johanner Gemeindewappens übernommen, allerdings mit geänderten Farben als weißes Steinbockhorn auf grünem Grund.



Wappen des Bischofs Franz Anton von Wagensberg 1718.

Die Bischöfe von Chiemsee

Das Bistum Chiemsee wurde 1216 gegründet und erstreckte sich vom gleichnamigen bayerischen See nach Süden bis zum Paß Thurn. Im Jahre 1446 wurde die Pfarre Sankt Johann in die bischöfliche Mensa inkorporiert und zum Eigentum der Bischöfe von Chiemsee, die damit innerhalb ihrer Diözese einen Wohnort zur Ausübung ihrer Amtsgeschäfte hatten.

Die Bischöfe waren somit gleichzeitig Pfarrer von St. Johann in Tirol, setzten jedoch Pfarrvikare zu ihrer Vertretung ein, da sie auch Weihbischöfe von Salzburg waren und deshalb im Salzburger Chiemseehof residierten. Nach St. Johann kamen sie vor allem zur Abhaltung von Synoden und zur Ausübung ihrer Aufgaben als Oberhirten der Diözese.

Der Sankt Johanner Pfarrhof



Bischof Ulrich von Plankenfels um 1480.

war ihre Pastoral- bzw. Sommerresidenz bis zur Auflösung des Bistums Chiemsee im Jahre 1808.

Heute erinnern in St. Johann noch einige Kunstwerke an die bischöfliche Vergangenheit: am gotischen Fenster der St. Nikolauskirche in der Weitau ist Bischof Ulrich von Plankenfels (um 1480) dargestellt, im Pfarrhof befindet sich eine Tafel mit den Wappen aller Bischöfe von Chiemsee (Ende 18. Jhd.), am Balkon des Pfarrhofes ist das Wappen des Bischofs Ferdinand Christoph von Zeil (1776) angebracht, über dem Eingang der Antoniuskapelle sieht man das Wappen des Bischofs Johann von Preysing (1674) und am Sockel der Johannes-Nepomuk-Statue an der Wieshoferbrücke befindet sich das Wappen des Bischofs Franz Anton von Wagensberg (1718).

Mag. Peter Fischer

Anmerkungen zur Heraldik (Wappenkunde):

- 1 Die Bezeichnungen rechts und links werden immer vom Träger des Schildes aus gesehen, also seitenverkehrt zum Betrachter.
- 2 weiß = silber
- 3 gestürzt = mit der Spitze nach unten
- 4 gelb = gold
- 5 steigend = mit der Spitze nach oben