

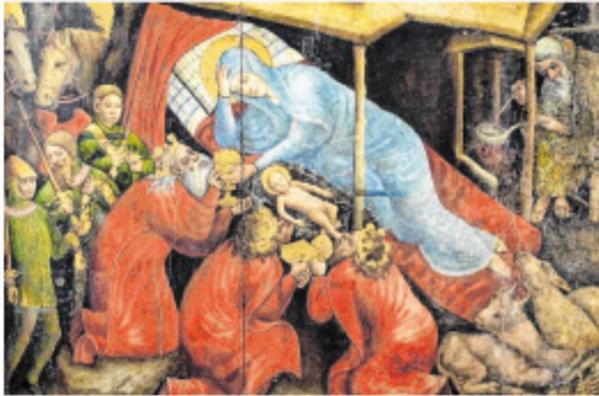
# Josef: Erster Hausmann, stiller Held

Vom kochenden Nährvater Jesu Christi bis zum Schutzpatron gegen den Kommunismus: Der Landespatron Tirols, der am 19. März geehrt wird, ist ein äußerst beliebter Heiliger, aber ein schwer unterschätzter Mann.

Von Elke Ruß

**Innsbruck** – Der heilige Georg, das ist der mutige Drachentöter, der legendenumrankte Märtyrer. Er hat sogar eine eigene Kapelle im Tiroler Landhaus – dessen alter Teil ursprünglich Georgenhof hieß. Auch auf dem Schaft der berühmten Annasäule ist er prominent verewigt. Gegen so einen Helden nimmt sich der heilige Josef doch ziemlich farblos aus – obwohl er es ist, der Georg 1772 als Schutzheiligen des Landes ablöste, obwohl Josef zugleich als Patron von Vorarlberg, Kärnten und der Steiermark fungiert und obwohl der zu seinem Todestag erklärte 19. März als katholisches Hochfest gilt.

Tatsächlich erscheint der Zimmermann aus Nazareth auf den ersten Blick eher als Antiheld. (Ganz abgesehen davon, dass er offenbar nicht



Alle scharen sich um das Kind. Josef steht im Eck und kocht Mus – Darstellung auf dem Flügelaltar von Schloss Tirol. Foto: Tiroler Landesmuseen

die Macht hatte, den Tiroler Landesbeamten den 19. März als Urlaubstag zu erhalten. Seit 1996 gibt es zu Josefi nur noch für die Schulkinder frei – während Georg inzwischen wieder zweiter Landesheiliger ist.)

Josef kommt buchstäblich wie die Jungfrau zum Kind.

Völlig unbeteiligt. So sieht man ihn auch in vielen frühen Darstellungen. Während sich alles Geschehen auf Maria und das Jesuskind konzentriert, sitzt Josef nachdenklich oder gar schlafend in einem Eck (nicht nur wegen der Erscheinungen im Traum) und schaut alt aus-

mit seinem weißem Bart.

Im Mittelalter ändert sich das. Da sieht man den Nährvater Jesu in dieser Rolle etwas aktiver, später wird er auch jünger. Auf dem Flügelaltar aus Schloss Tirol (um 1370/71), der vom Ferdinandeum jetzt restauriert wurde, kocht Josef im Hintergrund Mus. Auch ein Fresko in der Pfarrkirche St. Veit in Deferegggen zeigt ihn mit einem Kochlöffel, berichtet Kunsthistorikerin Claudia Mark. Sie verweist zudem auf Hieronymus Bosch, dessen Joseph im Epiphanie-Triptychon um 1510 am Feuer die aus seinen Hosen geschnittenen Windeln Jesu trocknet. „Der erste Hausmann der Weltgeschichte, kann man schon sagen“, befand der bayerische Volkskundler Walter Pötzl, der mehr als 200 bildliche Darstellungen von Josef analysiert hat. Mark pflichtet dem bei, „weil er als solcher auch wirklich dargestellt ist“.

Nach der Katastrophe des 30-jährigen Krieges wird Josef dann ein christliches Leitbild. Man bemüht die heilige Familie zur sittlichen Aufrüstung – mit Josef als starker Vaterfigur. In dieser Zeit wird Josef einer der beliebtesten Bubennamen. Die Habsburger machen Josef mit päpstlicher Bulle 1675 zum Patron der österreichischen Erblande.

Dem Sieg über die Türken auf dem Josefsberg vor Wien 1683 folgen auch in Tirol bekannte Altarweihen zu seinen Ehren, etwa in Mils bei Hall, Strengen, Nassereith und Imst. In Bichlbach entsteht 1694 eine Kapelle und später Kirche der Zimmerleute – Österreichs einzige erhaltene Zunftkirche.

Maria Theresia betet nach drei Töchtern zum heiligen Josef um einen männlichen Erben. Ihr Wunsch wird mit Sohn Josef (II.) erfüllt, worauf sie die Verehrung des Nährvaters Christi im ganzen Reich

fördert. Das Tiroler Gubernium schlägt ihr Josef als Landespatron vor – mit kaiserlichem Hofkanzleidekret wird er am 11. Jänner 1772 eingesetzt. 1870 wird Josef unter Papst Pius IX. sogar für das Protektorat über die Weltkirche erwählt. Zu ganz anderen Ehren kommt er 1937, als ihn Pius XI. zum Schutzpatron der Ehe (mit der oft als Ideal gesehenen keuschen Josefs-ehe), der Familien und Kinder, der Erzieher, Reisenden, Sterbenden, Arbeiter, Handwerker, Ingenieure, Tischler, Totengräber und Zimmerleute. Man erbittet seine Hilfe bei Wohnungsnot und in anderen

verzweifelten Situationen, bei Augenleiden und für einen guten Tod.

Josef werde oft lächerlich gemacht und als „Weichei“ dargestellt, kritisierte die einstige protestantische Bischöfin Margot Käßmann. „Und im Grunde müssen wir sagen, dass er eine Vorbildfunktion hat, weil er für seine Frau und sein Kind einsteht.“ Josef, das war auch der Mann, der stets auf gepackten Binkeln saß, um seine Familie in Sicherheit zu bringen: Der Geburt Jesu im Stall von Bethlehem folgte die Flucht nach Ägypten, es ging zurück nach Judäa, weiter nach Galiläa.

Ein stiller Held also? – So sieht das auch Kunsthistorikerin Claudia Mark: „Viel heldenhafter als der starke Drachenzwinger.“



Der heilige Josef mit dem Kind in der Servitenkirche. Foto: Böhner

## Der leise Schutzpatron, der in Tirol doch allgegenwärtig ist

**Innsbruck** – Josefsdarstellungen gibt es in Tirols Kirchen zuhauf, doch Einrichtungen des Landes wie Kapellen und Kirchen wurden dem hl. Georg (Gedenktag: 23. April) gewidmet, der ja vor 1772 offizieller Tiroler Schutzherr war und es seit 2006 (auch) wieder ist. Für seinen Beitrag in dem 2008 erschienenen Buch „Der heilige Josef/Theologie – Kunst – Volksfrömmigkeit“ hat Norbert Möller aber 52 Josefspatrosinien im Land gezählt. Die ersten entstanden 1420 in Biberswier.

Josef geweiht ist z. B. die Servitenkirche in Innsbruck. Im Karmel St. Josef und St. Teresa ist er zumindest



Die Pfarrkirche Ötztal-Bahnhof ist Josef, dem Arbeiter, geweiht. Hier erklingt jetzt die Orgel aus den Innsbrucker Stadtsälen. Foto: Böhm

Co-Patron. Die Haller Stadtpfarrkirche hat eine Josefskapelle. Kirchen zum hl. Josef gibt es z. B. in Zöblen,

Pfafflar und Itter. „Josef der Arbeiter“ ist Pate der 1962–64 erbauten Pfarrkirche von Ötztal-Bahnhof. (er)

## Ein Vorname, der sich rarmacht

**Innsbruck** – Vornamen wie Lukas, David, Maximilian, Tobias, Jakob und Felix finden sich jedes Jahr auf jeweils Dutzenden Geburtsurkunden junger männlicher Tiroler und stehen auch in den bundesweiten Rankings ganz weit oben. Lukas gilt sogar als Seriensieger. Der Name wurde 2015 laut Statistik Austria bundesweit 818-mal registriert (also für 3,8 Prozent aller neugeborenen Buben) und hielt sich von 1996 bis 2012 sogar durchgehend an der Spitze. In Tirol hören 151 der 2015 geborenen Buben auf den Namen

Lukas. Der einst so häufige Josef dagegen ist rar geworden. Die Wahrscheinlichkeit, beim Schuleintritt als Josef einen Namensvetter in der Klasse zu haben, ist heute gering.

Möglicherweise erlebt er aber langsam eine Renaissance: 2015 weist die Statistik Austria Josef (bzw. Schreibvarianten) als ersten Vornamen für 43 Babys in Tirol aus. 2014 waren es immerhin 31 und 2013 sogar 40 – gegenüber 21 im Jahr 2012. Im Jahr davor gab es immerhin 32 Josefs. 2010 hingegen erhielten nur 13 Buben diesen Namen. (er)

Wie für viele Heiligtage sind auch für Josefi Bauernregeln überliefert

„Wenn's erst einmal Josefi ist, so endet auch der Winter gewiss.“

„Ist es klar am Josefstag, spart er uns viel Not und Plag.“

„Joseph klar, gibt's ein gutes Honigjahr.“

„Am Josefstag soll der faulste Bauer auf seinem Acker sein.“

## Josefi-Braten

### Zubereitung laut Großmutter Originalrezept

Das Fleisch wird beidseitig mit Salz und Pfeffer gewürzt, mit etwas Senf bestrichen und in Mehl gewälzt. Das mehlierte Fleisch in einer mit Öl bestrichenen Pfanne

beidseitig anbraten. Beim Wenden sollte man darauf achten, dass sich die Senfpastier mit von der Pfanne löst. Fleisch aus der Pfanne nehmen und gehackte Zwiebeln im Bratenrückstand anschwitzen. Kapern und etwas Tomatenmark zugeben, ver-

rühren und mitbraten. Diesen Saucenansatz mit etwas Rindsuppe aufgießen und das Fleisch darin fertig dünsten. Eventuell die Sauce etwas mit Mehl binden.

### Braten nach Dorfstuben-Art

„Da wir für den Braten die zarte hohe Beiried verwenden, verzichten wir auf das Fertigdünsten und braten das Fleisch komplett in der Pfanne“, erklärt Martin Hanny. Die Sauce macht er wie seine Oma. „Fürs Auge rösten wir noch ein paar in Mehl gewälzte Zwiebelringe und legen sie auf den Braten.“

Als Beilage empfiehlt die Küche Nudeln oder Serviettenknödel. Der Josefi-Braten auf dem Bild wird begleitet von Bandnudeln und Brokkoli unter Knoblauch-Polnaise. Dafür Brösel in zerlassener Butter mit Salz und Knoblauch kurz durchrösten.

Am Josefstag wurden in den Alpenländern früher Josefi-Kücheln (ein Schmalzgebäck) verteilt. Auch der Josefi-Braten zählt zu den traditionellen Gerichten an diesem Feiertag. In der Dorfstube in Holzgau wird er am 19. März noch serviert. „Meine Großmutter hat ihn gelegentlich noch gemacht und mein Vater auch“, schildert Martin Hanny. Den TT-Lesern verrät er das Rezept.

### Zutaten

- 4 Rindsschnitzel (groß) oder 4 zirka 1 Zentimeter dicke Scheiben von der hohen Beiried
- 2 Zwiebeln
- ein paar Kapern
- etwas Tomatenmark
- Rindsuppe zum Aufgießen
- etwas Mehl
- zum Würzen Salz, Pfeffer, Senf



Josefi-Braten für zwei in der Kupferpfanne. Foto: Dorfstube Holzgau