

Flachsverarbeitung in Sedrun, 1941

Hager, Karl: Flachs und Hanf und ihre Verarbeitung im Bündner Oberland. Kulturwissenschaftliche Skizzen, in: Jb des SAC 53, 1918, 129–178 (auch als Sonderdruck); Pfrunder, Peter: Ernst Brunner, Photographien 1937–1962, Zürich 1995, 164–169.

Kommentar

Seit Beginn des 20. Jahrhunderts haben verschiedene Wissenschaftler und Fotografen das Leben und die Arbeit der Bauern in Graubünden fotografiert und beschrieben. Der Flachsanzbau spielte in der Bündner Berglandwirtschaft eine wichtige Nebenrolle. Die Bilder der Flachsverarbeitung in Sedrun stammen von einem fotografierenden Volkskundler und einem volkskundlich interessierten Fotografen.

Karl Hager war Benediktinerpater im Kloster Disentis. Nach naturwissenschaftlichen Studien in Freiburg i.Ü. und einer zoologischen Dissertation unterrichtete er an der Klosterschule. Zeitlebens widmete er sich der alpinistischen, natur- und kulturgeschichtlichen Erforschung der Surselva. Für seine diversen volkskundlichen Publikationen fotografierte Hager selbst. Ernst Brunner lernte zunächst das Schreinerhandwerk und bildete sich autodidaktisch zum Fotografen aus. Er publizierte vor allem im «Schweizer Heim» und in der «Schweizer Familie». Er war auch Initiant, Gründer und Fotograf der «Luzerner Bauernhausforschung». Ernst Brunner verrät in seinem fotografischen Schaffen ein grosses Interesse an der Volkskunde. Die traditionelle Volkskunde, die noch bis in die 1960er Jahre vielfach das Ziel verfolgte, die Arbeits- und Alltagskultur eines «Volkes» festzuhalten beziehungsweise zu konstruieren, stillte ein wachsendes Verlangen einer vermehrt städtischen Gesellschaft nach nostalgischer Verklärung einer bäuerlich-ländlichen Vergangenheit. Dabei spielten Fotografen eine wichtige Rolle, denn sie dokumentierten die bäuerliche Arbeitswelt mit hohem ästhetischem Anspruch. Diese Art der Fotografie zeigt uns demnach nicht ein objektiv-wertfreies Abbild der Wirklichkeit. Der Fotograf bestimmt nämlich einen sorgfältig gewählten Ausschnitt aus einer von ihm ins richtige Licht gerückten, oft auch richtiggehend inszenierten Wirklichkeit.

Brunners Fotografie konzentriert sich zwar auf die Bauern und Handwerker in einsamen Bergtälern und entlegenen Dörfern. Sie zeigt jedoch gerade nicht eine heile Welt, welche die gängigen Vorurteile bestätigt. Brunners differenzierte Wahrnehmung des Landlebens hebt regionale und lokale Eigenheiten hervor und legt die täglichen Mühseligkeiten frei. So zeigen seine Bilder auch ländliche Armut, arbeitende Kinder und Frauen bei harten körperlichen Anstrengungen.

Die hier abgedruckten Fotografien dokumentieren einzelne Etappen der Flachsverarbeitung. Flachs ist ein bis 120 cm hohes Kraut mit lanzenförmigen Blättern und himmelblauen oder weissen Blüten. Bis in Mitte des 20. Jahrhunderts wurde Flachs in vielen Tälern Graubündens angebaut. Die eiweisshaltigen Flachssamen wurden zur Herstellung von Leinöl verwendet, die Stengel dienten der Gewinnung von Flachsfasern.

Abb.1: Je nach Reifegrad und Höhenlage fand die Flachsernte von August bis Anfang September statt. Eine Handvoll nach der andern wurde aus dem Boden gerupft, auf der Riffelbank durch den Kamm gezogen, so dass die Samenkapseln auf das darunter ausgebreitete Heutuch fielen. Die Flachsstengel band ein Mann zu Garben. Den grössten Teil der Arbeit verrichteten jedoch Frauen und Kinder. «Nach unseren langjährigen Beobachtungen leistet die Bündner Oberländerin zwei Drittel sämtlicher Handarbeiten auf Acker, Feld und Wiese und im Haus und Hof.» Im Hintergrund der Fotografie klar erkennbar

ist die starke Ausdehnung des Ackerbaus bei Sedrun. 1917 kultivierte ein Ackerproduzent im Tavetsch im Durchschnitt 0,34 Hektar (Graubünden 0,22 Hektar), die gesamte Ackerfläche betrug in der Gemeinde 57,5 Hektar. Davon waren 2,3 Hektar mit Flachs bestellt, was knapp der Hälfte der bündnerischen Flachsanbaufläche entsprach (Graubünden 5,6 Hektar).

Während die Getreide- und Kartoffeläcker im Tavetsch bis nach dem Zweiten Weltkrieg kaum schrumpften, verschwand die Flachsproduktion bis 1950 ganz.

Abb.2–4: Die Samenkapseln liess man auf einem Tuch an der Sonne trocknen, bis sie aufsprangen und die Leinsamen freigaben. Mit einem Sieb trennte man diese von den leeren Kapseln. In der Stampfmühle und in dem Öltorkel verarbeitete man sie zu Speiseöl. Die Flachsstengel wurden in Garben zur «Wasserröste» in kleine Tümpel gelegt, damit sich der Bast besser von den Holzstengeln löste. Durch das anschliessende Pochen, Schwingen und Hecheln erhielten die Bäuerinnen die feinen Fasern, aus denen sie am Spinnrad den Leinenfaden spinnen konnten.

Literatur:

Vgl. den Beitrag von Urs Frey in Band 3. (Kurzfassung)

Bündner Fotografen: Biografien und Werkbeispiele, hrsg. von Paul Hugger, Chur/Zürich 1992, 185.

Hager, Karl, Flachs und Hanf und ihre Verarbeitung im Bündner Oberland, Bern 1919.

Irniger, Margrit und Kühn, Marlu: Hanf und Flachs. Ein traditioneller Rohstoff in der Wirtschaft des Spätmittelalters und der Frühen Neuzeit, in: *traverse* 4, 1997, Nr. 2, 100–113.