

Universalmuseum Joanneum Presse

Universalmuseum Joanneum
Mariahilferstraße 4, 8020 Graz, Austria
www.museum-joanneum.at

presse@museum-joanneum.at
Telefon +43-316/8017-9211

Harte Arbeit – frohe Feste! Work-Life-Balance anno dazumal?

Österreichisches Freilichtmuseum Stübing, Enzenbach 32, 8114 Stübing
Eröffnung am Stübinger Kirtag: 19. Mai 2019, 9–16 Uhr
Dauer: 19.05.–31.10.2019
Kuratiert von Michaela Steinböck-Köhler
Information: +43-3124/53700, www.freilichtmuseum.at

Im Vordergrund des Themenschwerpunktes 2019 steht das bäuerliche Arbeitsjahr mit seinen Bräuchen, Festen und Feiern. Wie der Mensch arbeiten muss, um sich zu ernähren, benötigt er auch Zeiten der Entspannung, um neue Kraft zu schöpfen und sich in geselligem Beisammensein mit anderen Menschen zu erholen. Die harte bäuerliche Arbeit und ihre Strukturierung durch Bräuche und größere oder kleinere Feste sorgten einst für ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Arbeit und Freizeit. Durch Säkularisierung, Marktgesellschaft und Traditionsverlust haben jahreszeitliche Feste immer mehr an Bedeutung verloren. Flexibel sein, immer und überall erreichbar, immer schneller immer mehr leisten, ohne auf die innere Uhr zu achten – dafür zahlen wir einen hohen Preis. Wenn man heutzutage so schnell wie möglich vom Arbeits- in den Wochenendmodus hetzt und jede Minute davon ausnützen möchte, wird die ersehnte Work-Life-Balance jedoch gestört und es kommt zu permanentem Stress mit viel zu wenig Ruhepausen und Schlaf. Orientierung und Strukturierung waren im Lebensrhythmus früher aber von existenzieller Bedeutung und halfen Energie zu sparen. Der heurige Themenschwerpunkt veranschaulicht mittels Figuren und Texttafeln dieses bewusst gelebte Wechselspiel von Arbeit, Freizeit und Fest an Beispielen wie Ernte, Dreschen, Spinnstuben, Brecheln und vielen mehr. Im Folgenden findet sich ein Auszug verschiedener Arbeiten, die Teil des Alltags waren.

Weinernte

„Auf die Weinlese haben wir uns schon gefreut! Danach hat es ein gutes Essen gegeben ...“
(Bauer, Weinviertel)

Vielfältig und kraftaufwendig war die Weingartenarbeit. Das Weinberghauen im Frühjahr war besonders arbeitsintensiv. Mit krumm gearbeitetem Rücken wurden die schweren Weinbergböden gelockert. Es war wohl die schwerste und mühevollste Tätigkeit im Verlauf des Arbeitsjahres im Weingarten. Dazu kamen Düngertragen, Anhäufeln, Unkraut ausraufen, Stecken ziehen und ersetzen. Auch das Reinigen der Fässer mit Fassketten, die man in die Fässer gab und so lange hin und her bewegte, bis nur mehr sauberes Wasser herauskam, war eine schwere Arbeit. Anschließend wurde ein Schwefelstreifen in das Fass gehängt und angezündet. Wenn das Fass sauber war, hat der Schwefel gut gebrannt, wenn das Feuer erlosch, musste man es nochmals reinigen.

Der Höhepunkt im Weingartenjahr war die Lese. Zur Weinlese eingeladen zu werden, war eine Ehre. Im Mittelpunkt standen das Zusammenkommen und eine besonders gute Jause. Die Weinlese war ein gesellschaftliches Ereignis. Das zeigt sich auch darin, dass sie mancherorts an einem Sonntagnachmittag stattfand und man nicht im gewöhnlichen Arbeitsgewand erschien, sondern bessere Kleidung trug. Man benötigte viele Arbeitskräfte und es erforderte vor allem für die Buttenträger einen hohen Kraftaufwand. Um eine gute Qualität des Weines zu erzielen, war noch fachkundige Kellerarbeit notwendig.

Schlachten

„Bei uns wurde zuerst am Nacken des Schweines, knapp hinter den Ohren, die Schwarte in Form eines kleinen Kreuzes durchtrennt und diese Stelle mit Salz bestreut, das am Stefanitag geweiht wurde, um den Himmelssegen zu erbitten“ (Bäuerin, Sulmtal)

Eine Hausschlachtung für den Eigenbedarf an Fleisch war trotz der vielen Arbeit fast ein häusliches Fest. Die am Hof Lebenden beherrschten nicht nur das Schlachten, sondern auch das Wursten. Ein Fleischhauer oder Selcher wurde dafür nicht gebraucht. Die wichtigste Form der Schweinefleischverwertung war die auf Vorrat, mit Konservierung durch Räuchern oder Einlegen in Schmalz. Verkocht wurde Frischfleisch kaum. Die Handhabung des Schlachtens war regional unterschiedlich. Eine Möglichkeit war, das Schwein abzustechen, in einem Bottich mit heißem Wasser zu überbrühen und es dann auf einen eigens dafür gebauten Schragen zu legen und mit der Zerteilung zu beginnen. Zuvor wurde auch das Blut aufgefangen und zu einem „Blutbackerl“ oder Bluttommerl“ verarbeitet und gegessen. Den Rest des Blutes brauchte man für Würste. Verarbeitet und genutzt wurden alle Teile des Tieres. Gedärme dienten beispielsweise als Wursthülle. Auch andere Kleintiere wie Schafe, Ziegen und Hühner wurden am Hof geschlachtet und verarbeitet. Um Rinder zu verarbeiten und vor allem auch aufbewahren zu können, fehlte zumeist die Infrastruktur.

Brecheln

„Ertönt die Mitternachtsglocke vom Dorfturm, so kommen die Brechlerinnen zum gemeinsamen Imbiß zusammen und ziehen dann gemeinschaftlich, die Brechel unter dem Arm, zur Brechelstube hinaus ...“ (Die Neue Zeitung, 1917)

Vom geernteten Flachsstängel bis zum fertigen Hemd waren viele Arbeitsgänge notwendig. Jede Arbeit – vom Aussäen des Flachses über das Ernten, Dörren, Brecheln bis hin zum Spinnen, Weben und Schneidern – fand am Bauernhof statt. Es gehörte wie das Woazschälen, Federnschleifen oder Dreschen zu den Arbeiten, die gemeinschaftlich bewältigt wurden. Nicht nur das gemeinsam an einem Hof lebende Gesinde, sondern auch Mägde und Knechte aus der Nachbarschaft halfen zusammen. Die meisten Tätigkeiten rund um die Flachsverarbeitung waren den Frauen vorbehalten. Das Brecheln erfolgte im Spätherbst, sobald die Arbeit auf dem Feld beendet war. Um die spinnbaren Textilfasern gewinnen zu können, musste der Flachs gedörrt und gebrechelt werden. Dies geschah in der Brechelhütte. Beim Dörren wurden die Flachsbündel erhitzt, sodass die Stängelhüllen Risse bekamen und aufsprangen. Die Stängel wurden dann mit einer großen Flachsbreche grob gebrochen und mit kleineren Brecheln weiterbearbeitet, bis die Hülle endgültig entfernt war und nur mehr die Leinenfasern übrig

blieben. Nach dem Brecheln mussten die Fasern noch ausgekämmt werden. Beim sogenannten Hecheln wurden die kurzen Fasern, das Werg, entfernt. Die langen, feinen Fasern – das Haar – wurden zu Zöpfen gedreht und waren fertig zum Spinnen. Im Winter bis in den März wurde viel Flachs und Wolle gesponnen.

Dreschen

„Das Dreschen ist ein kleines Kunststück ... Nur wer es nach dem Takt dreschen kann, gilt auf der Tenne etwas.“ (Agrarische Post, 1939)

Sobald im Herbst die Arbeiten in Feld und Wald beendet waren, begann man mit dem Dreschen. Der Vorgang des Herauslösens der Getreidekörner ließ viele Varianten zu, ob durch Menschen oder Tiere, im Freien oder auf der Tenne. Die Arbeit mit dem Schlag-Drischel war eine der körperlich schwersten und anspruchsvollsten Arbeiten im bäuerlichen Jahreslauf. Gedroschen wurde in der Gruppe, zu dritt, zu viert oder zu sechst. Reime und rhythmische Gesänge begleiteten den Arbeitsprozess und waren ein unverzichtbares Hilfsmittel, um den Arbeitsrhythmus zum Ausdreschen vorzugeben. Man musste den rhythmusgebenden Takt im Gehör haben. Hielt jemand den Takt nicht ein, flogen dem Nachbarn die Stöcke um die Ohren. Drei Drescher schlugen z. B. nach dem Spruch „Eins geht ab, eins geht ab“, vier Drescher rhythmisierten die Arbeit mit „Kein Brot am Tisch, kein Mehl im Korb“ oder sechs schlugen nach „Drei zipfete Krapfen san g'sotten, san bachen“. Bei armen Bauern oder Kleinhäuslern wurde oft gar nicht gedroschen, sondern das Korn ausgeschlagen, was zwar viel langsamer ging, aber auch die Körner viel gründlicher aus den Hülsen brachte.

Pflügen und Säen

Nachdem der Mensch ab dem 5. Jahrtausend sesshaft geworden ist, entwickelte sich die bäuerliche Lebensweise mit Tierhaltung und Ackerbau. Die Bodenbereitung begann mit dem Haken und führte über viele Entwicklungsstufen zum Pflug mit ebenfalls unterschiedlichen Typen. Gezogen wurden diese Geräte von Menschen oder Tieren und erforderten in jedem Fall höchste Kraftanstrengung. „Du musst in Gedanken immer bei der Sache sein. Ich bin vorne bei den Pferden gegangen, mein Mann hinten am Pflug. Das eine Ross hat in der Zeile gehen müssen, die schon umgepflügt war, das zweite genau oberhalb. ... Das Bauen mit dem Ross war eine schwere Arbeit, da bist du danach ein paar Tage bucklig gegangen.“ (Friedl, *Wie's g'wesen is*) Nach dem Mistführen und Pflügen war es im März an der Zeit, das Sommergetreide zu säen. Die Aussaat wurde meist vom Bauern selbst erledigt. Aus dem Säschaß, Säkorb oder Sätuch schöpfte der Bauer die Samen und streute sie mit der Hand gleichmäßig auf den vorbereiteten Boden. Die Kunst lag darin, die Körner gleichmäßig zu werfen, nicht zu dünn und nicht zu dicht, sodass die ganze Fläche bedeckt wurde und nicht ein Teil der kostbaren Ackererde un bebaut blieb.

Tanz und Musik

„In einer engen niedrigen, dumpfigen Stube... wohl gar auf einer Dreschscheune, versammelt sich die tanzlustige Gesellschaft Buben und Menscher erscheinen gerade wie sie ... aus dem Stalle kommen, mit beschmutzten und genagelten Bundschuhen ...“ (Leoben, 1812)

Sowohl die Anlässe und Orte als auch die Zeiten, wann getanzt werden durfte, waren genau vorgegeben. Allgemeines Tanzverbot herrschte im Advent sowie in der Osterzeit. Abgesehen von den Jahreszeiten waren auch die Uhrzeiten genau geregelt. So durften die Tänze an Sonn- und Feiertagen erst nach dem nachmittäglichen Kirchendienst beginnen. Tanzveranstaltungen bewegten sich im Grenzbereich zwischen Ordnung und Ausgelassenheit und waren daher streng geregelt. Wenn das Feiern erlaubt war, wurde es auch ausgiebig vollzogen. An großen Festen wie Kirtagen ging es immer hoch her. Tanzhütten, Dreschböden oder sonst geeignete Tanzstuben waren zu entsprechenden Anlässen gut besucht. „In einem Eck dieses Tanzwinkels hockt hingebückt, gleich einem Schwalbenneste, die geliebte Musik, die aus einem Hackbrette, aus einer kleinen Geige und einer wahren alten Schachtel von einer Bassgeige besteht, ...“ (Koren, 1949) Man gab den Musikern etwas Geld oder ein Getränk und das gewünschte Lied wurde gespielt. Vor allem die Jugend erfreute sich an solchen Veranstaltungen, so enger Kontakt zwischen Mädchen und Burschen war sonst schwer möglich.