

Zeitschrift:	GZ in Kontakt : Gehörlosenzeitung für die deutschsprachige Schweiz
Herausgeber:	Schweizerischer Verband für das Gehörlosenwesen
Band:	85 (1991)
Heft:	19
 Artikel:	So lebten unsere Grossväter : Impressionen aus dem Ballenberg, einem Museum ohne Museumsallüren...
Autor:	Wernli, Dörte
DOI:	https://doi.org/10.5169/seals-924618

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 03.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

So lebten unsere Grossväter

Impressionen aus dem Ballenberg, einem Museum ohne Museumsallüren...

Metzgete

Es riecht nach Blut – und das an einem friedlichen Freitag im schweizerischen Kleinod Ballenberg. Falls Sie Vegetarier sind, überspringen Sie die nächsten Zeilen. Wie ist eigentlich das Verhältnis von uns «Fleischessern» zum Lieferanten Tier? Machen wir uns überhaupt Gedanken über das Woher und Wie, bevor wir in der produktgerechten Beleuchtung des Supermarktes das auf künstliche Petersilie gebettete Stück des für uns unerlässlichen Nahrungsmittels aussuchen? Eine ästhetische Scheu hält uns davon ab, den Werdegang des so geliebten Bratens, der bevorzugten Wurst zu verfolgen. Einige Male im Herbst wird der Besucher des Schweizer Freilichtmuseums anstatt mit der blumigmusealen Unwirklichkeit mit der blutigen Fleischwirklichkeit konfrontiert: Es ist Schlachtfest beim Haus von Madiswil! Der langjährige Störmetzger ist nicht presiert. Ein einziges Schwein steht auf der (Bolzen) Abschlussliste. Ist das Tier tot,

Gewürzmischung gerührt wird. Das Säuli findet sich wieder in (übrigens ausgezeichneten) Brat-, Blut- und Leberwürsten im museums-eigenen Restaurant.

Ob so viel Blut ist mir längst schlecht geworden. Ich finde mich wieder im Heilkräutergarten von Pfarrer Künzle. Im Kräuterbeet Nummer 4 gibt's Hilfe: Magenrevolte wird mit einer Mischung aus Wanzenkraut, Nachtkerze und Kuhsschelle behoben!

Ein zufällig vorbeischlendender Berufskollege sieht mich bleich und bescheiden auf dem Metzgerhausschemmel hocken. Zwecks Reanimation lädt er mich zum Mittagessen in den Ballenberg-«Bären» ein.

Glauben Sie es oder auch nicht: Ich bin in der Lage, mit Appetit zwar keine Blutwurst, aber doch eine hausgemachte Bratwurst inklusive Kartoffeln und Apfelmus zu verspeisen!

Brächete

Absolut unblutig geht es zu bei der Verarbeitung der viel-

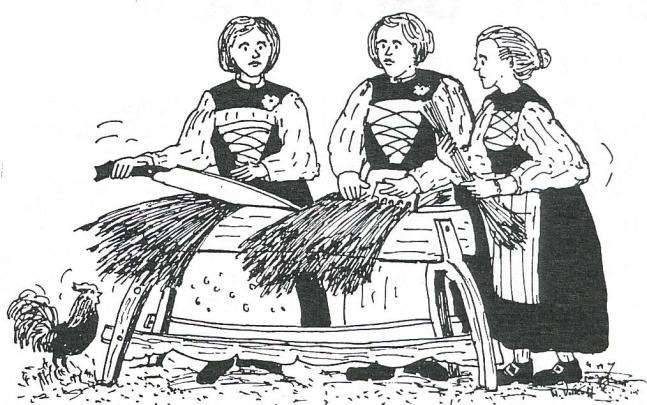


Metzgete

gilt es, schnell zu reagieren. Die Schlachthelfer müssen mit Becken und Kesseln parat stehen, um das kostbare Blut aufzufangen. Im grossen Bottich brodelt das Wasser, um dem Fleisch Borsten und Haare zu nehmen. Wer will schon ein Haar in der Suppe? «Aber wo ist denn jetzt das Säuli?» fragt ein Kind und schaut skeptisch in den Kübel, in dem jetzt Blut mit Zwiebelsauce, abgekochter Milch und einer sorgsam geheimgehaltenen

seitigen Flachspflanze im lebendigen Museum der Schweiz. Die Ballenberg-Brächete zieht fast so viele Besucher an wie das alljährliche «Leinenfestival» im bernischen Zäziwil.

Kräftige, trachtengeschmückte «Brecherinnen» bearbeiten die Flachsgarben auf dem Brechbock so lange, bis sich alles Holz von den Flachsfasern gelöst hat. Der interessierte Besucher kann die acht klassischen Arbeitsschritte,



Brächete

die die Flachspflanze ins Leinengewebe verwandelt, griffnah miterleben und sogar selber ausführen. Mit dem Riffelkamm werden die Samenkapseln vom Stengel abgestreift. Das Stroh kommt dann zum «Rotten». Durch Wittringseinflüsse löst sich der Holzteil des Stengels von den Fasern. Damit sie klingeldürr werden, haben sich die Garben einer Röstprozedur über offenem Feuer zu unterziehen, um vorgebrochen zu werden. Erst dann sind sie bereit zum eigentlichen Brechen. Der dabei entstandene Faserstrang wandert zum Hecheln, wo er fein gesäubert wird und anschliessend gesponnen werden kann. Das Garn wird schliesslich zu kühlenden Sommerleintüchern, zu schier unverwüstlicher Tisch-, Küchen- und Leibwäsche gewoben. Seitdem die Mode die Naturfasern auch wieder für sich entdeckt hat, führe ich ein wunderschönes, aber sehr knitteranfälliges Deux-pièce spazieren. An der Ballenberg-Brächete habe ich gelernt, dass Leinenknitter «Edelknitter» ist. Deshalb trage ich den verrumpften Rock mit doppeltem Selbstbewusstsein!

Erntedankfest

Seit meiner Kindheit habe ich kein Erntedankfest mehr mit erlebt. Irgendwie ist es ausser Mode geraten, für so selbstverständliche Dinge wie unser alltägliches Brot – ausser einem automatischen «Merci» an das Bäckerfräulein – Dankbarkeit zu bezeugen.

Der Ballenberg lässt den ehrfürchtigen Erntebrauch wieder aufleben. Andreas Urweider wird als Festpfarrer engagiert. Gut 300 Menschen haben sich am sonnigen Oktobersonntag eingefunden. Sie finden unter dem vorsorglich aufgespannten Zelt nicht alle Platz, um die Gaben des Herbstes, wie Hafer, Roggen, Dinkel und Flachs, Gemüse und Früchte, Eier in jeder Farbe von glücklichen Ballenberg-Hühnern – alles in verschwen-

derischer Fülle dargeboten –, zu bestaunen. Zwei Alphornbläser stimmen die Festgemeinde auf den Gottesdienst ein. Auch die Hörer, die draussen im kühlen Gras sitzen, vernehmen, dass Urweider trotz aller Schönheit des Herbstes Unruhe verspürt. Unruhe und Angst, weil es nicht mehr zu leugnen ist, dass es dem Menschen gegliickt ist, den natürlichen Kreislauf der Natur zu unterbrechen. «Ein wenig mehr Kontemplation und weniger Aktivität» wünscht sich und den aufmerksamen Hörern Pfarrer Urweider. Erntedank, ein relativ junger Brauch, der zuerst in den evangelischen Kirchen am Sonntag nach Michaelis gefeiert wurde und schon in vorchristlichen Riten seinen Platz im Ablauf des bäuerlichen Jahres hatte. Verwandt mit dem kirchlichen Erntedank ist die «Sichlete», ein Fest, das der Bauer seinem Gesinde als Dank für die vielen «Extraarbeitsstunden» während der Ernte ausrichtete. «Erntedank im Museum?» Vielleicht braucht es heute den lockeren Rahmen, um eine Tradition neu zu beleben.

Leben aus zweiter Hand

Mein Sitznachbar im feuchten Gras vor dem Festzelt denkt nicht nur über den wiederbelebten heilen Bauernhimmel mit Aktivitäten wie Erntedank nach. «Wir leben nun einmal im Zeitalter der urbanen Kultur, aber lassen sich Volksbrauchtum, längst überholtes bäuerliches Leben und Handwerk einfach rekonstruieren?» Er ist skeptisch, dass sich die ländliche Vergangenheit eines so kleinen und doch so vielgesichtigen Landes auf eine Länge von drei Kilometern und auf eine Breite von 700 Metern zusammendrängen lässt. Während wir ein Stück zusammen durch Ballenberg's fast noch sommerlichen Wald laufen – ich möchte mir die Tiere ansehen, die hier dank der Stiftung «Pro specie rara»

vor dem Aussterben bewahrt werden – philosophiert mein Nachbar vor sich hin: «Tiere, Pflanzen, Häuser, Traditionen, alles muss künstlich mit Subventionen am Leben erhalten werden. Gehört nicht schliesslich der Mensch, der alle diese Anstrengungen unternimmt, selber zur Specie *rara*?» Ganz kann ich mich den Überlegungen des regelmässigen Ballenbergbesuchers nicht verschliessen. Er kommt hierher, um sich zu erholen. Auf den Spazierwegen, auf denen er oft stundenlang keinen hastenden und quantitätsbesessenen Touristen begegnet, fühlt sich der alte Herr frei und trotzdem nicht ganz «verloren». Ich habe ihn im Verdacht, dass er es sich darüber hinaus im historischen Gasthof «Zum alten Bären» bei Hobelkäse oder «Gumpesel», einer traditionsgewürzten Dauerwurst aus dem Hasli, und der entsprechenden Tranksame noch ganz «kannibalisch» wohl sein lässt und der Specie *rara* bei ähnlicher Tätigkeit wohlgefällt zuschaut.

Auf der Suche nach der Köhlerei begegne ich dann einigen Exemplaren der Specie *rara*, der längst in Vergessenheit geratenen alten Haustierrassen, die auf dem Ballenberg Einzug gehalten haben. Räisches Grauvieh und wollhaarige Weideschweine lassen sich gerne von den Besuchern streicheln. Das Wollschwein zählte früher zur verbreitetsten Schweinesorte, bis der Mensch «auf den Schinken kam» und von Schweinen viel Fleisch und wenig Wolle erwartete. Eringer Kühe und Walliser Schwarznasenschafe lassen sich auf dem Ballenberg ebenso bewundern wie die vor unverantwortlichen Raritätsensammlern geretteten Pfauenziegen. Und rings ums Appenzeller Haus gackern vergnügt Spitzhaubenhühner.

Wald und Holz

Was liegt näher, als im waldträchtigen Oberländer Museum in der Geländekammer Brandboden die verschiedenen Arten der Holzverarbeitung früherer Zeiten zu demonstrieren? Am meisten Interesse findet die Köhlerei. Bis zum Bau der Eisenbahn in der Mitte des 19. Jahrhunderts wurde für die Wärmeerzeugung in städtischen Verhältnissen fast ausschliesslich einheimische Holzkohle verwendet. Kohle liess sich leichter transportieren als Brennholz. Der Köhler fand sein Revier deshalb in jenen Gebieten, die durch keine Verkehrswege erschlossen waren – und bar jeden Umweltschutzgedankens fielen ganze Wäl-

der in abgelegenen Alpentälern der Axt zum Opfer –; Erosion und Überschwemmungen waren die Folgen dieses Raubbaus an der Natur! Der Meiler wird kunstvoll aus Rundhölzern (Buche und Tanne) um ein Füllloch aufgeschichtet, mit einer Laubschicht und einem Mantel aus Erde überzogen. Das Füllloch wird mit glühender Holzkohle bedeckt und überträgt die Glut auf den Meiler. Nach etwa zehn Tagen ist das Holz verkohlt.

Im Ballenberger Holzsektor findet sich auch ein Kalkbrennofen, der den für die Grundmauern der Bauernhäuser notwendigen Kalk lieferte. Viele Ster Holz mussten verfeuert werden, um die faustgrossen Kalksteine bei einer Durchschnittstemperatur von 1200°C zu brennen. Auch eine Harzbrennerei hat im sogenannten «Brandboden» ihren Platz. Wurzelstöcke von Föhre oder Fichte werden auf dem Rost ausgesiedet, später noch «geläutert» und dienen dann dem Küfer als Dichtungsmaterial und dem Schuhmacher als «Pech».

«In der Beschränkung zeigt sich der Meister, das meint nicht nur Goethe, das meine auch ich, wenn es um das Thema Ballenberg geht. Das Angebot ist enorm. Spinnen, Klöppeln, Brotbacken, Alpkäserei, selbst die hochinteressante Knochenstampferei lasse ich unbeobachtet. Ich will aber ein typisches Holzhandwerk näher bekanntmachen.

Schindeln statt billiges Blech...

Fred Jaggi aus dem Nessental macht Schindeln, und das nicht nur auf dem Ballenberg. Fred Jaggi, den ich vor allem als Organisator der Schlittenhunderennen im Sustengebiet kenne, weiss, wie viele Arbeitsgänge es braucht, bis vom ersten Blick auf die «in Frage kommende Fichte» eine Schindel entstanden ist. Die Bäume sollen nicht nur grobe Äste und dicke Nadeln, sondern auch noch einen «widerständigen Lauf der Rinde» aufweisen. Kein Wunder, dass ein Quadratmeter Schindeln rund 50 Franken mehr kostet als ein Quadratmeter Wellblech.

Es sind nicht die minutiös rekonstruierten Häuser einer stolzen Schweizer Vergangenheit, nicht die mehr oder minder gut aufgelegten Demonstranten altehrwürdiger Handwerkskunst, die Ballenberg das Leben einhauchen. Es sind die Menschen von heute mit dem Respekt für gestern.

Dörte Wernli

PRO INFIRMIS

Jahresbericht PRO INFIRMIS 1991:

Finanzielle Lage behinderter Menschen verschärft sich

Mehr als 12 000 behinderte Menschen wandten sich im vergangenen Jahr an PRO INFIRMIS. 4500 Gesuche für finanzielle Hilfe an Invalide (FLI) wurden gestellt. Dies erläutert das grösste schweizerische Behindertensozialwerk in seinem kürzlich erschienenen Jahresbericht. PRO INFIRMIS verwaltet die FLI-Mittel des Bundes und zahlte 1990 rund 9 Mio. Franken an Betroffene, über 1 Mio. mehr als noch 1989.

Die finanziellen Leistungen an Invalide helfen auf Antrag behinderten Menschen, die sich in einer vorübergehenden Notlage befinden. Die grösste Steigerung war bei der Zahlung von Hilfsmitteln und bei einmaligen Geldleistungen zu verzeichnen.

Dies erklärt PRO INFIRMIS auch mit den verstärkten Anstrengungen, Behinderten ein weitgehend selbständiges Leben zu Hause zu ermöglichen. Zugleich sehen sich jedoch die 48 PRO INFIRMIS-Beratungsstellen in ihrer täglichen Arbeit mit wachsenden wirtschaftlichen Schwierigkeiten behinderter Menschen konfrontiert. Um ihren Lebensunterhalt aufzubringen, müssen viele Betroffene alle persönlichen Bedürfnisse zurückstellen. Sie sind froh, wenn sie Wohnungsmiete, Krankenkassenprämie, Lebensmittel und Kleidung bezahlen können.

Dass PRO INFIRMIS nicht nur bei Geldnöten Ratweiss, zeigt die Tätigkeitsrubrik der Beratungsstellen. Zur individuellen Beratung von Betroffenen und ihren Angehörigen kommt zum Beispiel die Vermittlung von Transport- und Entlastungsdiensten. Generelle Projekte für Bauen, Wohnen, Bildung und Freizeit bieten behinderten Menschen Perspektiven für mehr Unabhängigkeit.

Als wichtigste Neuerung trat 1990 die Umstrukturierung des PRO INFIRMIS-Zentralsekretariats in Kraft. PRO INFIRMIS-Präsident, alt Bundesrat Leon Schlumpf, schreibt in seinem Geleitwort zum Jahresbericht, die neue Führungsstruktur habe ihre Bewährungsprobe bestanden. Die neue Geschäftsleitung sieht sich selbst an einem Wendepunkt: Es gilt, für die aktuellen Bedürfnisse behinderter Menschen die notwendigen Lösungen zu finden und zugleich den Blick auf künftige Entwicklungen zu richten.

Pränatale Diagnostik und Wertewandel werfen neue Fragen auf, denen PRO INFIRMIS sich stellen muss.

Die Jahresrechnung weist 1990 einen Aufwand von mehr als 30 Mio. Franken auf und schliesst mit einem Ausgabenüberschuss von 1,7 Mio. Franken ab. Die Sammlungen erbrachten 4,36 Mio. Franken, rund 700 000 Franken mehr als 1989. Für Einzelhilfe und Projekte wurden rund 2 Mio. Franken eingesetzt.

Leserbrief

zu: Lautsprache kontra Gebärden

Ich habe die Gehörlosenzeitung Nr. 17 vom 1. September gelesen und war erschüttert, was Priska Köpfli geschrieben hat.

Viele Hörende schauen nicht gerne Fussball im Fernsehen, dann schalten sie auch ab. Für sie ist die Fussballsprache auch eine Fremdsprache.

Ich glaube, viele Gehörlose können verschiedene Sendungen ohne Untertitelung nicht verstehen, dann schalten sie auch ab.

Wer – Gehörlose oder Hörende – Interesse hat, kann «Sehen statt hören» anschauen. Ich bin hochgradig schwerhörig und auch glücklich mit Hörenden, mit denen zusammen ich Volleyball trainiere und spiele. Wir verstehen uns gut. Ich bin stolz, dass ich die Gebärdensprache habe. Damit kann ich mich mit den Gehörlosen unterhalten. Das ist Toleranz!

Ich meine, wenn ein Gehörloser oder Schwerhöriger die Gebärdensprache nicht lernen möchte, dann ist das Intoleranz!

Ich war begeistert, was Peter Kaufmann geschrieben hat. Und ich würde mich freuen, wenn wir vielleicht einmal Gelegenheit hätten, darüber zu diskutieren. André Wicki