

Beerenkratten aus Haselstauden

Autor(en): **Häberli, H. Jonn**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Heimatschutz = Patrimoine**

Band (Jahr): **77 (1982)**

Heft 2

PDF erstellt am: **28.04.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-175005>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Beerenkratten aus Haselstauden

«Chrättle» – das ist eine weit über 100 Jahre alte Spezialität der Zürcher Oberländer Gemeinde Sternenberg. Doch immer weniger gehen dieser alten Beschäftigung nach. Der frühere Landwirt *Fritz Rebsamen* ist der letzte im Ort, der noch Beerenkratten verfertigt.

In der Familie...

«Ich habe das «Chrättle» meinem Vater abgucken. Und der hatte es auch von seinem Vater gelernt», erklärt der 67jährige *Fritz Rebsamen* zur Herkunft seines Könnens als Krattenmacher. Er erinnert sich auch, dass in den zwanziger und dreissiger Jahren jeden Winter auf dem *Sternenberg* 10000 bis 12000 Kratten gemacht wurden.

Materialauswahl

Im Gegensatz zu den meisten Flechtwerken, für die Weiden verwendet werden, sind die *Sternberger Beerenkratten* aus Jahrringen von Haselstauden gefertigt – weil sie in der Umgebung wachsen.

Die Kunst des Krattenmachens beginnt bei der Materialauswahl. Da zählt nicht nur, ob Rot- oder Weisshasel gewählt wird, sondern ebenso, wo ein Haselstock wächst und zu welchem Zeitpunkt die Ruten geschnitten werden. Die Arbeit des Krattenmachens beginnt nach dem Entrinden der Ruten mit dem *Abziehen der Jahrringbändchen*: ein mehrere Millimeter breiter Streifen wird vom Haselstücken abgezogen und in mehrere «Schienen» – das sind schmale Jahrringstreifen – aufgeteilt. Mit Hobeln werden sie in die benötigte Dicke und Breite gebracht.



Sternförmig legt Krattenmacher Rebsamen die Aufsteller übereinander (Bild Stucki)

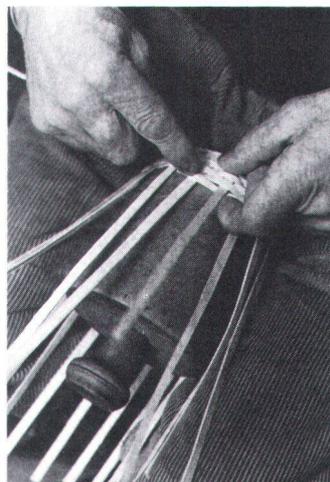
Les baguettes les plus fortes constituent une armature disposée en étoile.

Von der Rute bereitet der Krattenmacher aber nicht nur die Flechtschiene, sondern auch die «Aufsteller» oder «Spettel» zu: das sind etwas dickere und breitere Jahrringabschnitte, die als Gerüst des Körbchens verwendet werden.

«Hexenkunst»

Die eigentliche Arbeit am Kratten beginnt mit der Herstellung des Bodens. Das sei die *Hexenkunst* beim Chrätteln, meint die mithilfe Gattin von *Fritz Rebsamen*. Für den Boden werden die sechs bis zehn Spettel – je nach gewünschter Krattengrösse – in bestimmter Reihenfolge sternförmig übereinandergelegt. Gelingt der Boden nicht, kann der ganze Kratten missraten.

Mit dem eigentlichen Flechten wird in der Mitte des entstandenen Sterns begonnen. Die ersten Flechtouren halten das



Schiene um Schiene wird der Kratten dem Modell nach hochgezogen (Bild Stucki)

Petit à petit, le panier est tressé d'après un modèle.

Gerüst zusammen. Nun kann es auf ein *Holzmodell* aufgeheftet werden. Danach wird Schiene um Schiene um die Aufsteller gezogen. Nach etwa zehn Umdrehungen flicht *Fritz Rebsamen* ein farbiges Kränzlein als Zierde ein. Ist der Kratten bis oben geflochten, kommen noch Henkel und Abschlussrand dazu. Den richtigen Halt erhält der Kratten aber erst durch das gerundete Mark des Haselsteckens: es wird am Krattenrand auf kunstvolle Art mit einem Eschenband befestigt.

Die Krattenherstellung ist reines *Hand-Werk*. Maschinen gelangen nicht zum Einsatz, lediglich ein paar Werkzeuge. An einem Tag – mit 12 Stunden Arbeit – kann *Fritz Rebsamen* etwa zehn der kleinsten oder vier der grössten Kratten herstellen. Dafür löst er im Direktverkauf knapp 50 Franken. *H. Jonn Häberli*

Paniers de coudrier

Le tressage des paniers est depuis beaucoup plus d'un siècle une spécialité traditionnelle de la commune de Sternenberg, dans l'Oberland zuricois. Mais elle disparaît peu à peu, et il ne reste plus qu'un artisan de cette espèce, âgé de 67 ans. Chez lui, on apprend cet art de père en fils. Dans les années vingt et trente une vingtaine de familles encore confectionnaient quelque 12000 paniers chaque hiver. Les plus petits se vendaient 35 ct. et les plus grands 1 fr. 28. Ce n'était pas le Pérou, mais tout de même un appoint bienvenu.

A la différence de la plupart des vanniers, qui utilisent le saule, sur le *Sternenberg* c'est le noisetier, parce qu'il pousse abondamment sur place. Tout commence par le choix du bois, mais aussi de l'endroit où il pousse et du moment de le couper. On commence par écorcer les baguettes, puis on divise leur aubier en plusieurs lamelles dont le rabot déterminera la largeur et l'épaisseur. Les plus épaisses servent à faire l'armature. Le tressage commence par le fond du panier, disposé en étoile: de sa bonne facture va dépendre la réussite de tout le reste. A la fin, on fixe l'anse et la bordure, et l'ensemble n'est achevé que lorsque la moelle du noisetier, tenue à l'aide d'une bande de frêne, en fait artistiquement le tour.

Cette fabrication est de pur artisanat. Aucune machine n'en ferait autant, et quelques outils suffisent. En une journée – de 12 h de travail –, l'artisan arrive à produire une dizaine de paniers du plus petit modèle, ou quatre du plus grand. Ce qui lui rapporte, par vente directe, à peine 50 francs.