

Flachsrupfen des Heimatvereins Donnstetten e.V.

Ein häufig zu sehendes Bild im Herbst war das früher: Menschen, die etwa ein Meter hohe Flachshalme aus dem Boden rupfen. Diese Ansicht boten am Samstag, dem 4. Oktober 2014 wieder einmal 8 Mitglieder des Heimatvereins Donnstetten.

Robert Kurz hatte im Frühjahr den Flachs auf einem Feldstreifen von Eugen Hummel am „Laichinger Weg“ ausgesät. Offensichtlich gefiel es dort dem Leinsamen, denn er gedieh prächtig - bis auf einen kleinen Teil, der allerdings auch unter einem Baum zum Keimen kam. Er wuchs in die Höhe, blühte in einem hellen Blau und bekam schließlich bellige Früchte. Jetzt rückte die Zeit der Ernte heran. Einige späte Blüten hatten sich noch da und dort eingestellt.



Leider hatten sich keine weiteren Interessierten eingefunden, aber bald waren alle acht Hobbylandwirte bei der Arbeit, dem Rupfen:



Nicht zu hoch über der Wurzel galt es, die Halme zu fassen, auszureißen und in der freien Hand zu sammeln. Die Halme sind sehr elastisch und lassen sich daher kaum mit modernem Gerät mähen. Ein anderer Grund, sie samt Wurzeln auszureißen, ist, dass dann der Halm und somit nach dem „Brechen“ die Faser möglichst lang wird, was wiederum das Spinnen begünstigt. Oft genug zieht man natürlich beim Rupfen auch einige Erdbollen mit, die dann eben abgestreift oder -geklopft werden. Bald hat man eine gute Hand voll Halme beieinander, die man dann kreuzweise über einem ausgelegten Seil aufeinander schichtet.



Liegen da etwa ca. 10 Büschel übereinander, kommt der „Binder“, in unserem Fall Robert Kurz und schnürt den ganzen Bausch zusammen. Am besten geht das, wenn mit einem Knie die Beige fest zusammengedrückt wird. Das wurde in diesem Fall dadurch erleichtert, dass man den Flachs an den befestigten Wegrand legen konnte und es außerdem trocken war.



Schließlich stellt man die so gebundenen Flachsbüschel immer zu dritt zusammen, so dass sie aufrecht stehen und so noch einige Zeit trocknen können. - Anschließend wird der Flachs dann „geriffelt“, so dass die Pollen mit den Leinsamen ausgekämmt werden; aus den Samen will man ja neben neuem Saatgut Leinöl gewinnen, das nicht nur als Speiseöl sehr wertvoll ist, sondern auch als Boden-, Holzschurz und Antirostmittel Verwendung fand und findet. Das wird aber erst in einigen Wochen erfolgen können.



Noch länger muss abgewartet werden, ehe auf die Breche gegangen werden kann, denn dazu muss der Flachs erst richtig dürr werden, indem man ihn mehrfach auslegt: Auf einer möglichst sonnigen Wiese werden die Halme ausgebreitet, wobei es kein Schaden ist, wenn es auch einige Male darüber regnet. Wenn die Halme dann genügend spröde sind, werden sie beim Brechen nochmals auf ein bedecktes Feuer gelegt, so dass sich anschließend leicht das Mark herausbrechen lässt und nur die feinen Fasern übrigbleiben vollends nach dem Schwingen und dem Hecheln. Dann aber kann gesponnen werden und anschließend gewoben. Das aber ist heute Zukunftsmusik. - Dort wo auf dem Feld die Pflanzen nicht so prächtig gediehen sind, wird kurz beraten und dann entschieden, die Ernte für heute zu beenden und zum gemütlichen Teil überzugehen.



Da es bei dem bedeckten Himmel doch recht frisch war draußen, entschied man sich in die gemütliche Pfarrscheuer, das Heimatmuseum, zu gehen, um dort (der Altdeutsche Ofen war rasch angeheizt und verbreitete wohlige Wärme) bei Brezeln und Kaffee noch ein wenig gemütlich zusammensitzen und das weitere Vorgehen und kommende Aufgaben zu besprechen: Neben der weiteren Flachsbearbeitung steht zunächst die Ausstellung des Heimatvereins am Volkstrauertag und am Ewigkeitssonntag an, wo es -passend zum Gedenkjahr- um Gefallene und Vermisste der beiden Weltkriege gehen soll.

Der eine oder andere Hobbylandwirt war freilich auch etwas müde...;



höchste Zeit, die „Geister“ mit einem guten Kaffee, den Frau Irmgard Bosler bereitete, zu wecken.



So ging eine lehrreiche und schöne Aktion des Heimatvereins sehr angenehm zu Ende!