

NACHRICHTEN

Traktor kollidiert mit Mofa

Am Mittwochabend übersah ein Traktorfahrer beim Abbiegen in Lütisburg SG ein entgegenkommendes Mofa. Dieses wurde vom Traktor frontal erfasst und der 15-jährige Lenker wurde zu Boden geschleudert. Wie die Kantonspolizei St. Gallen mitteilt, wurde der Töffifahrer durch den Rettungsdienstmedizinischerstversorgt und anschliessend mit der Rega ins Spital geflogen. Die Strasse von Lütisburg nach Unterrindal musste wegen der Kollision während rund zweier Stunden gesperrt werden. Die Feuerwehr organisierte eine Umleitung. *ju*

Bei Kollision mit Rind verletzt

Am 12. November ist ein 77-jähriger Autofahrer in Flums SG bei einer Kollision mit einem Rind verletzt worden. Der Autofahrer war von Flums Richtung Sargans unterwegs. Auf Höhe des Marchhofs kreuzte ein ausgebüxtes Rind die Strasse, wie die Kantonspolizei St. Gallen mitteilt. Der 77-Jährige konnte nicht ausweichen und kollidierte mit dem Tier. Er wurde dabei eher leicht verletzt und suchte selbstständig einen Arzt auf. Zum Schicksal des Rindes macht die Kantonspolizei St. Gallen keine Angaben. *ju*

Schaukäserei in AG umgewandelt

An der ausserordentlichen Generalversammlung der Appenzeller Schaukäserei vom 12. November wurde die Umwandlung in eine Aktiengesellschaft beschlossen. Mit der Umwandlung von der Genossenschaft zur Aktiengesellschaft wappne man sich für die Zukunft, heisst es in einer Medienmitteilung der Appenzeller Schaukäserei. Der Antrag zur Umwandlung wurde ohne Gegenstimme angenommen. Die Schaukäserei in Stein AR wird pro Jahr von über 200 000 Personen besucht. Künftig soll der Schaubereich überarbeitet werden und noch mehr Erlebnis bieten. *LID*

Vom Flachs zum Leinen

Kulturpflanzen / Der Flachsianbau war in früheren Jahren üblich. Das BBZ Arenenberg belebt eine Tradition.

SALENSTEIN ■ Am Thurgauer Bildungs- und Beratungszentrum Arenenberg in Salenstein TG wird eine der ältesten Kulturpflanzen wieder angebaut: Flachs oder auch «gemeiner Lein» genannt. Kursleiterin Sybill Boller hält ein fast vergessenes Handwerk am Leben. Hoch über dem Untersee fand ein Flachskurs «Vom Samen zum Leinenfaden» statt. Riffeln, Rösten, Vorbrechen, Brechen, Hecheln, Spinnen, Spulen, Weben – das ist die alljährliche «Brächette» – wie sie zu Jeremias Gotthelfs Zeiten auch auf dem Arenenberg stattfand. Auf dem Schulgarten über dem Schloss Arenenberg wurde im August der Flachs geerntet.

Der Flachs ist eine einjährige Pflanze, die in den Monaten März bis Juni gesät wird. Bis zur vollen Erntereife benötigt der Flachs drei bis vier Monate und muss anschliessend neu aus dem Samen gezogen werden. Gewonnen wird der Flachs aus den 19 bis 100 Zentimeter langen Stängeln der Pflanze. Der Anbau gehört zum Flachskurs, den Sybill Boller aus Eschikofen TG erstmals leitet. Alte Handwerksberufe gehören zu den Hobbys der gelernte Sattlerin. «Da ich altes Handwerk sammle, stiess ich immer wieder mal auf diesen Werkstoff.»

Sich selber mit den nötigen Stoffen versorgt

Mit drei Kursteilnehmerinnen und zwei Jugendlichen erntete und band Boller den frisch geernteten Flachs zu Garben. Im September fand das Riffeln statt. Den Höhepunkt des Kurses, die «Brächette», das Brechen von Pflanzenfasern, wurde im Oktober durchgeführt. Flachsbrechen ist ein Vorgang, bei dem die Faser der Pflanze soweit erschlossen, aufgebrochen wird, damit man sie zum Weiterverarbeiten für textile Produkte nutzen kann. Aus Flachs wird Leinen hergestellt und früher war es in bäuerlichen Gemeinschaften üblich, ein Flachsfield zu haben um sich selber mit nötigen Stoffen zu versorgen.

Der Anbau von Flachs und Hanf gehörte früher zur Grund-



Die diesjährige Flachsenernte beim Bildungs- und Beratungszentrum Arenenberg. Nach der Ernte werden die Stängel zum Garben gebunden. In zahlreichen weiteren Arbeitsgängen wird aus den Pflanzen Leinen hergestellt. (Bild Urs Oskar Keller)

versorgung der Menschen und prägte ihren Alltag. «In diesem Flachskurs, der auch 2016 wieder angeboten wird, begegnet man nicht nur einem Stück interessanter Kulturgeschichte, sondern die vier Teilnehmerinnen lernten auch die verschiedenen Arbeitsgänge von der Aussaat bis zur Fasergewinnung kennen. Es besteht zudem die Möglichkeit, in einem Folgekurs die Fasern zu verspinnen, zu verweben und so den eigenen individuellen Leinenstoff herzustellen», sagt Sybille Roth vom BBZ Arenenberg. Dafür seien keine Vorkenntnisse nötig. Der Flachsianbau am Arenenberg wird im Zusammenhang mit einem Jahreskurs seit 2013 durchgeführt.

Fasergewinnung nur für den Eigenbedarf

Im Kanton Thurgau wird Flachs nur in kleinstem Masse für den Eigen- oder Bastelbedarf angebaut. Jakob Rohrer, Berater und Lehrer am BBZ Arenenberg: «Nach meinem Wissen ist heute der Flachsianbau zur Fasergewinnung in der Ostschweiz in-

existent. Was hingegen wieder etwas im Aufwind ist, ist der Ölleinbau. Es gibt ein Bioprojekt mit einigen Anbauern und die St. Galler Ölproduzenten haben ebenfalls Leinöl in ihrem Sortiment.» Nach Angaben des Thurgauer Landwirtschaftsamts bauen vier Betriebe Flachs zur Ölgewinnung an.

Der Samen wird zur Ölgewinnung genutzt

«Fürs St. Galler Öl bauen ein Dutzend Landwirte Öllein an. Wir nutzen nur die Samen zur Ölgewinnung, Fasern gewinnen wir keine. Deshalb ist bei unserem Anbau der Begriff Öllein passender als Flachs», bestätigt Christoph Gämperli, Geschäftsführung St. Gallische Saatzeit in Flawil. Die Flachsfielder befinden sich im Fürstentum zwischen Bronschhofen und Gossau. Auch in Flawil wird im nächsten Jahr wieder Flachs angebaut.

Beim St. Galler Öl handelt es sich um kaltgepresstes Pflanzenöl aus einheimischen Ölpflanzen. Die St. Gallische Saatzeit-

genossenschaft hat dieses Projekt vor zehn Jahren gestartet und konnte mittlerweile eine veritable Marktnische damit besetzen. Gämperli: «Das Speiseöl wird auch wegen seiner hochwertigen und essentiellen Inhaltsstoffe im Gesundheitsbereich geschätzt. Leinöl ist extrem reich an Omega-3-Fettsäuren – um bis zu 30 Mal mehr als im Olivenöl!» Im Kanton St. Gallen habe man dieses 50 Tonnen Leinsamen von den Feldern geerntet, die nun das ganze Jahr hindurch zu Öl verarbeitet werden – das Öl soll immer frischgepresst sein. «Aus dieser Menge gibt es 15 000 Liter Leinöl. In 2,5 dl-Flaschen abgefüllt, macht das 60 000 Flaschen.»

Den Moment der Blüte nicht verpassen

Von alters her wurde ein blau blühendes Flachsfield mit einem wogenden See verglichen. Die «Fahrt ins Blaue» sei unter Flachsianbauern ein wichtiges Ereignis, erzählt Sybill Boller. Schon Tage im Voraus wanderte man zur Mittagszeit zum «Pflanz-

blät» hinaus, um das Blühen des Flachses ja nicht zu verpassen. Wenn das Wetter schlecht ist, öffnet die Flachspflanze ihre Blüten nicht. Sie verbirgt sie in ihren kleinen Knospen und wartet, bis die Sonne scheint. «Dann erblüht sie jeweils kurz vor dem Mittag, zeigt ihr leuchtendes Blau, um nur wenige Stunden später wieder zu verschwinden. Schon am späteren Nachmittag ist nichts mehr davon zu sehen, mag das Wetter auch noch so schön sein», so Boller.

Moderne Technik ersetzt Telefonkette

«In den Flachskursen, die ich bei meiner Vorgängerin Gertrud Schnider hier besuchte, ging jeden Tag jemand anders zum Versuchsgarten schauen und alarmierte die andern Kursteilnehmer per Telefonkette, dass es so weit war, die «Fahrt ins Blaue» konnte stattfinden. «Mit dem Einzug der modernen Technik geschah es dieses Jahr, dass ich kurz und bündig ein Whatsapp erhielt: «Ey, gosch blau!»

Urs Oskar Keller

Eine gute Laune herbeizaubern

Die Tage werden wieder kürzer. Das Licht wird milchiger und die Abende grauer und länger. Doch all das ist kein Grund zur Melancholie. Der Herbst mit seiner Farbenpracht und den vielen Früchten der Natur beschenkt uns in Fülle. In vielen Stuben werden damit wieder schöne Gegenstände gebastelt. Zum Beispiel Türkränze oder Gestecke. Vielerorts wird auch schon fleissig gebacken. Die Guetzli schmecken in der kälteren Jahreszeit besonders gut.

Der Duft vom Gebackenem und viele selbst gebastelte Geschenke und Weihnachtsschmuck lassen einen in Stimmung dafür kommen, dass es in 40 Tagen schon wieder Weihnachten sein wird. Die Kinder verbringen auch wieder vermehrt ihre Zeit mit Basteln und stellen sehr schöne Geschenke für ihre Liebsten her. Auch beim «Guetzle» helfen sie begeistert mit, und es entstehen kreative und feine Köstlichkeiten. Mit selber zubereiteten Geschen-

ken verbreiten die Kinder immer wieder sehr viel Freude. Und ganz nebenbei lernen sie auch, dass man mit bescheidenen und einfachen Dingen sehr viel Freude bereiten kann. Das Zusammen-

INNENSICHT



Gabi Krieg

am-Tisch-Sitzen und gemeinsam etwas herstellen ist für ihr soziales Verhalten auch gut.

Natürlich kann es da auch vorkommen, dass es mal lauter wird. Besonders dann, wenn alle dasselbe Bastelmaterial brauchen. Aber auch in so einer Situation können die Kinder viel lernen.

Wenn sie dann mit der Zubereitung fertig sind, muss auch noch aufgeräumt werden. Und auch das ist wieder ein Lernprozess. Denn, wer Unordnung macht, muss auch aufräumen. Zum krönenden Abschluss gibt es dann als Belohnung etwas Feines, das die Kinder besonders mögen. Das Ganze ist ein Ritual und meistens ist auch viel gute Laune mit dabei.

Die Adventszeit ist sehr schön. Und sie stimmt einen aber auch immer wieder nachdenklich. Auch das sollten unsere Jüngsten lernen. Das Wissen, dass es nicht allen Leuten so gut geht wie uns. Und dass man es vermehrt schätzen soll, dass es einem gut geht. Dass man mit einfachen und wenigen Dingen im Leben glücklich sein kann. Mit diesen Worten wünsche ich allen eine schöne und besinnliche Zeit.

Gabi Krieg aus Niederurnen ist Präsidentin der Glarner Landfrauen und Bäuerin. Sie schreibt mit einem Blick von innen auf die Landwirtschaft.

Gewächshaus als Festbeiz

Weinbau / Festbetrieb am 21. und 22. November in Wildensbuch ZH: Das Heurigenfest wird zum 15. und letzten Mal durchgeführt.

WILDENSBUCH ■ Am Wochenende von 8. und 9. Dezember 2001 ging das erste Heurigenfest im Gewächshaus von «Gmües Peter» in Wildensbuch über die Bühne. Bereits ein Jahr zuvor wurde im Dezember 2000 von dem guten halben Dutzend Weinbaufamilien, welche in den Wildensbucher Reblagen Weinberge pflegten, die Winzergenossenschaft gegründet. Diese Gründung erfolgte, weil der wichtigste Traubenaufkäufer ausgetreten war. Weil keine Alternative in Sicht war, setzten die Wildensbucher Rebleute auf die Selbstvermarktung. Der Einsatz zahlte sich aus. Die Winzergenossenschaft konnte sich im Weinmarkt behaupten.

Zum erfolgreichen Vermarktungskonzept gehörte auch das Heurigenfest, welches jeweils viele Besucher in den kleinen Ort brachte. Nun ist aber Schluss. «Wir Genossenschaftsmitglieder sind in den letzten 15 Jahren älter



Das Heurigenfest im zürcherischen Wildensbuch gehört bald der Vergangenheit an. Es zieht jeweils viele Besucher an. (Bild Roland Müller)

geworden. Einige haben bereits das Rentenalter erreicht oder den Weinbau aufgegeben», erklärt Gastgeber Ernst Peter.

Am Samstag wird der Festbetrieb von 17 bis 24 Uhr in der Festwirtschaft aufgenommen. Es

spielen die Talheimer Strassenmusikanten auf. Am Sonntag ist von 10.30 Uhr bis 18 Uhr Festbetrieb. Ab 11 Uhr wartet die «Dixie Crash Band HG & VP» aus Berlinen mit einem Frühschoppenkonzert auf. *RoMi*