

Dorftratsch beim Federnschleifen

Heimisches Brauchtum in kalter Jahreszeit

Von GÜNTHER RÖSKA

Zur Zeit der langen Winternächte war es ein vertrautes Bild in den Bauernstuben auf dem Lande: das Federnschleifen. Es ist heute ein von der ökonomischen Entwicklung überholter, kaum noch anzutreffender Brauch. Prall gefüllte Betten, früher für eine „zünftige Aussteuer“ von großer Wichtigkeit,



Unentbehrlich zur Herstellung von Garnen: das Spinnrad. Foto: Archiv

sind heute nicht mehr modern. Der Handel bietet genug Steppbettgarnituren aus Daunen und Federn, Schafschurwolle oder Cashmere in vielfältigsten Formen an.

Die Federnschleife war Jahrhunderte lang fester Bestandteil des dörflichen Alltags in der Winterzeit und verbunden mit gegenseitiger Hilfe, geselligem Beisammensein und dem Austausch örtlicher Neuigkeiten. Sie ist - mit allem, was dazu gehörte - altes heimisches Brauchtum, ein Stück bäuerlichen Arbeits- und Kulturlebens. Ein anderer historischer Dorfbrauch - und

das nicht nur in der kalten Jahreszeit - ist das Handspinnen. Die Kunst der Handspinnerei ist uralte. Sehr lange Zeit benutzte man hierzu ein an beiden Enden zugespitztes, mit einem Metallschwungrad versehenes Stäbchen - die Spindel (Dornröschen stach sich schon mit ihr.) Erst mit der Erfindung des Spinnrades um 1530 durch den Bildschnitzer Jürgen machte das Spinnen einen großen Fortschritt. Trotz des gewaltigen Umschwungs, der sich mit der Einführung der Spinnmaschinen seit dem 18. Jahrhundert vollzog, blieb das Spinnrad auf dem Lande noch für lange Zeit ein unentbehrliches Gerät zur Herstellung von Garnen aus Spinnmaterial eigener Produktion.

Heute ist das Spinnrad auch in Dörfern zur Seltenheit geworden. Vor 30 Jahren benutzte es noch Frau Lydia Bytow in Meineweh. Eine den meisten auch heute noch geläufige Tradition auf dem Lande war - und ist es nach wie vor - das Hausschlachten. Die Zeit der Hausschlachtungen zieht sich von der Kirmes bis zur Fastnacht hin. Sie war beziehungsweise ist immer eine Angelegenheit für die ganze Familie in Verbindung mit viel Arbeit, aber auch mit gutem Essen und Trinken. In dieser Zeit ist der Hausschlächter ein begehrter Mann. Schließlich ist es Vertrauenssache, wem man seine Jolanthe ausliefert, damit etwas Richtiges - vor allem eine gute Wurst - daraus wird. Der Meineweher Fleischer Oswin Reichardt hat zu Beginn des vorigen Jahrhunderts im Laufe von 20 Jahren 4 000 Schweinen den Garaus gemacht. Nach dem Zweiten Weltkrieg war es in Meineweh der Metzger Joachim Herrmann, der für viele Jahre mit großem fachlichen Können schmackvolle Wurstarten herzustellen wusste. Einzigartig war seine Bratwurst.