

AZ SOMMER

Wenn Ruedi mit Ruedi Puppen bindet

Peter Weingartner

Schlossrued Der Verein Schlossmühle Rued verarbeitet Oberkulmer Rotkorn ohne Mähdrescher – am Samstag war Ernte, am Öpfutag im Oktober wird gedroschen.



Der Schlossrueder Müller Ruedi Schlatter (r.) bindet mit Ruedi Tanner dessen Korn zu Garben. Hinten (v.l.) Charlotte Schlatter, Kurt Graber, Gabriela Schatt. wpo

Ruedi Schlatter kaut ein Korn und nickt: «Nicht zu früh und nicht zu spät.» Der Schlossrueder Müller und Bierbrauer muss es wissen: Er wird das Korn später zu Mehl verarbeiten. Eigentlich stünde er jetzt am Rapid Bindemäher, der das stehende Korn mäht und mit einer Schnur zu Garben zusammenbindet, die später zu Puppen zusammengefügt werden. Aber Ruedi Schlatter hat vor zweieinhalb Wochen Unfall gemacht. Daumen gebrochen.

«Ruedi, du chasch öppis!», ruft Ruedi der Müller Ruedi Tanner zu, dessen Getreide heute nach alter Väter Sitte gemäht und zum Trocknen aufgestellt wird. Ja, es rüedelet auf dem Pfaffenberg, denn Ruedi Hunziker, der Fotograf aus Kölliken, macht Bilder für ein Buch über das Ruedertal. Ruedi Tanner mäht, assistiert von Kurt Graber aus dem Luzerner Surental. «Oberkulmer Rotkorn; das siehst du da an der rötlichen Färbung», erklärt Ruedi Schlatter. Er wird das Korn kaufen, entspelzen, reinigen und mahlen.

Hin und zurück fährt der Mäher. «Das Korn darf nicht zu reif sein», sagt der Müller. Jetzt zählt er die Garben. «Für ein rechtes Fuder brauchts etwa 400», sagt er. Noch einmal fährt der Mäher von der Passhöhe Richtung Wynental und zurück. Dann beginnt die Arbeit jener Handvoll Leute, die zum Aufstellen der Garben gekommen sind. «Fünf Garben ergeben eine Puppe», weiss Käthi, des Müllers Angetraute. Eine in die Mitte und vier drum herum. Sie richtig hinzustellen ist nicht ohne. «Jetzt weiss ich, warum die Bauern früher sieben Kinder brauchten», sagt Martin Schlatter.

Als noch jedes Korn zählte ...

Die Arbeit weckt Erinnerungen. Die kurzfristigen an den Hagel von vor einer Woche, weshalb Ruedi Tanner noch etwas stehen lassen muss, bis jemand von der Versicherung die Sache angeschaut hat. Und dann jene an die Zeit, als böß gerügt wurde, wer auf eine Ähre stand. «Damals wurden Chratten verteilt, und wir mussten die Körner vom Boden auflesen», sagt Tanner. Das habe noch einige Kilo gegeben. Sind die Puppen gestellt, binden die beiden Ruedis sie mit Garbenseilen zusammen. Schliesslich sollen sie nicht beim ersten Windstoss umfallen. «Wer geht morgen kontrollieren, ob noch alle stehen?», fragt Ruedi Tanner. Man ist tolerant; manchmal sinds auch sechs Garben, die zur Puppe werden. Kümmerlinge.

Zehn bis 14 Tage stehen die Puppen nun im Freien, schön einsichtig für Passanten aus dem Wynental. Dann werden sie auf einen Wagen geladen und – im Trockenen – stehen gelassen. Bis das Korn am 14. Oktober, am Öpfutag in Schlossrued, von Gottlieb Wyss aus Geuensee, der auch mitgeerntet hat, historisch gedroschen wird. Erster Erntedank ist ein Bier aus Ruedi Schlatters Brauerei. Und der Müller kaut schon wieder ein Korn.