

KLÖPPELN: Die alte Kunst der Spitzenfertigung ist wieder im Trend

Mit Klöppel, Faden und Stecknadel

Seit fünf Jahren organisiert Susanne Reusser aus Unterlangenegg BE Klöppelkurse. Aus der ganzen Schweiz kommen Frauen, um jeweils während einer Woche im Landgasthof Bären in Süderen BE ihr Hobby zu fröhen.

SAMUEL KRÄHENBÜHL

Was ist eigentlich Klöppeln? Eines ist klar: Wenn es fertig ist, dann heisst das Produkt Spitzen. Spitzen werden mindestens schon seit dem Mittelalter zum Beispiel als Zierrat an Trachten gebraucht. Für den Laien sieht es zunächst einmal aus, wie ein schier undurchschaubares Gewirr von Stecknadeln und Fäden. «Also, der Name kommt von den länglichen Hölzchen, auf denen der Faden aufgespult ist. Der heisst Klöppel», erklärt Heidi Diem aus Birchwil ZH. Aber eigentlich könne man auch sagen, es sei eine andere Art von Weben. Sie muss es wissen, hantiert sie doch mit nicht weniger als 152 Klöppeln gleichzeitig. Ein Schal für eine Kollegin soll es zum Schluss werden, aber nicht einer, um warm zu geben. Einfach für schön, halt.

Ähnlich wie Weben

Wie beim Weben, erklärt sie weiter, habe man viele Reisspaare, die dem Zettel beim Weben entsprechen. Immer zwei Klöppel mit den dazugehörigen Fäden bildeten ein Paar. «Das Laufpaar ist dann zu vergleichen mit dem Schuss beim Weben, der immer wieder zwischen den Reisspaaren hin- und hergeführt wird», erläutert sie. Mit diesen Vorkenntnissen wird das Ganze beim Zuschauen schon viel verständlicher. Viel braucht es eigentlich nicht, um klöppeln zu können. Neben Klöppeln, Faden und Stecknadeln braucht es noch einen «Brief», also eine Vorlage. Dazu gibt es einen Haufen Bücher mit Vorlagen. Und schliesslich braucht man noch ein Kissen als Unterlage und eine gute Lichtquelle. Was zieht aber Heidi



Die Bäuerin Susanne Reusser organisiert nun schon seit fünf Jahren Klöppelkurse.

Diem schon zum x-ten Mal nach Süderen, haarscharf an die Grenze zwischen Emmental und Oberland? «Natürlich komme ich vor allem wegen des Klöppelns, aber natürlich auch wegen des gemütlichen Zusammenseins.»

Zeit für grosse Stücke

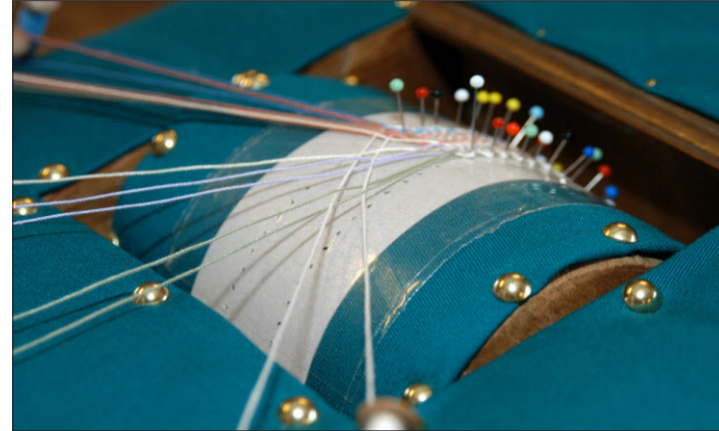
Es sei nicht nur das, ergänzt Susanne Reusser: «Manchmal hat man auch grosse Stücke, an denen man dann einmal für eine ganze Woche arbeiten kann.» Sonst komme sie oft im Alltagsdrubel gar nicht dazu, wirklich dranzubleiben. Die Bäuerin aus Unterlangenegg BE organisiert schon seit 2004 zwei Mal pro Jahr eine Klöppelwoche, an der jeweils eine Expertin wieder neue Techniken und Tricks vermittelt. Susanne Reusser ist schon als Kind mit dem Klöppeln in Berührung gekommen: «Bei meiner Mutter habe ich die ersten Schläge gelernt. Dann

habe ich aber zwanzig Jahre nicht mehr geklöppelt.» Schliesslich habe sie eine Bekannte vor zwölf Jahren an einen Kurs mitgeschleppt. Da habe sie so richtig Feuer gefangen.

Man hat nie ausgelernt

Seither ist sie selber Feuer und Flamme und klöppelt leidenschaftlich gerne. Warum braucht sie dann jeweils noch eine externe Kursleiterin, wenn sie selber doch schon fast ein Profi ist? «Beim Klöppeln hat man nie ausgelernt», erklärt sie. Man dürfe nicht vergessen, wie viele Arten und Techniken es im In- und Ausland gebe, und sie erinnert an die berühmten Brüsseler oder Mailänder Spitzen. Und kann eigentlich jeder klöppeln lernen? «Eigentlich schon», meint sie.

Allerdings brauche es viel Sitzleder und Ausdauer. Vielleicht ist das auch der Grund, dass nur ganz wenige Männer



Anfänger versuchen, zuerst mit zehn Paaren (20 Klöppeln) klarzukommen...



...während Fortgeschrittene dann schon mal mit 76 Paaren oder 152 Klöppeln zu tun haben. (Bilder: Samuel Krähenbühl)

zu den begeisterten Klöpplern gehören. Schon oft hätten Anfänger bald einmal wieder aufgegeben. «Dabei wird es erst richtig spannend, wenn man etwas fortgeschritten ist», betont Susanne. «Aber es gibt einzelne Männer, die klöppeln, und die sind dann sehr gut», versichert sie, und die vereinigte Frauenrunde am Tisch nickt zustimmend. Sie selber arbeitet gerade an einem Kometen, einem Stern von Bethlehem, als Weihnachtsdekoration. Dazu brauche sie etwa 50 bis 60 Stunden. Und wie viel Zeit braucht Heidi Diem für ihren aufwendigen Schal mit den 152 Klöppeln? «180 bis 220 Stunden», lautet deren prompter Antwort.

Sehr teures Produkt

Es erstaunt kaum, dass bei solchem Arbeitsaufwand die Spitzen meist für sich selber oder zum Verschenken gemacht werden. Kaufen kann

man Spitzen höchstens im Heimatwerk oder an speziellen Ausstellungen.

Wolle, Bast oder Draht

Während früher vor allem mit Leine, Seide und Baumwolle geklöppelt wurde, sind heute auch Wolle, Bast, Rosshaar, Draht oder Metallfäden im Einsatz. Gerade mit Draht können dann auch dreidimensionale Gebilde wie Schmetterlinge geklöppelt und dann einfach gebogen werden. Vielleicht sind diese vielfältigen und neuen Möglichkeiten ein Grund dafür, dass das Klöppeln wieder im Trend ist. «Es gibt sogar eine Vereinigung Schweizerischer Spitzenmacherinnen (VSS)», betont Susanne Reusser. Sie plant auf jeden Fall schon den nächsten Kurs in diesem Herbst. Weitere sollen folgen.

Weitere Infos unter www.vss-fds.ch oder bei Susanne Reusser, Tel. 053 453 25 73

VOM HOF

Mehr Zucker

Wer Sirup für den Verkauf herstellt, darf nicht nach den traditionellen Rezepten arbeiten, sie enthalten meist zu wenig Zucker.

Das Lebensmittelgesetz verlangt eine Mindesttrockenmasse von 60 Prozent Zucker im Sirup. Ein Wert, welcher mit traditionellen Rezepten kaum erreicht wird. Die Trockenmasse setzt sich aus dem beigefügten Zucker, dem Fruchtzucker und den Mineralstoffen aus den Früchten zusammen. Da der Gehalt an Fruchtzucker und Mineralstoffen sehr gering ist und zudem schwankt, muss der grösste Teil in Form von Kristallzucker zugefügt werden. Der Fruchtsaftanteil muss jedoch mindestens 30 Prozent ausmachen. Die landwirtschaftlichen Beratungsdienste empfehlen daher die folgenden Zuckermengen:

- für Sirup aus Fruchtsaft mindestens 1,4 kg Zucker pro Liter Fruchtsaft;
- für Sirup mit Blüten- oder Blattauszügen 1,5 kg Zucker pro Liter Wasser.

Diese Regelung ist zum Vorteil der Produzenten, da der Zucker günstiger ist als die Früchte und der Sirup zudem weniger rasch verdirbt. Er muss nach dem Öffnen auch nicht im Kühlschrank aufbewahrt werden. Ein zuckerarmer Sirup ist im Lebensmittelgesetz leider nicht vorgesehen. *zvg*

Die Broschüre «Sirupproduktion» kann für Fr. 5.– beim Beratungsdienst bestellt werden: z. B. BZ Wallierhof, Tel. 052 627 99 11.

HAUSHALTTIPP

Küchenkräuter auf der Fensterbank

Blumentöpfe für Kräuter müssen relativ gross sein, und überschüssiges Wasser muss abfließen können. Dazu bewährt sich eine ca. 3-cm-Drainage aus Kies oder Blähton auf den Boden des Topfes, auf welche dann die Erde kommt. Abgesehen von Basilikum lieben Kräuter die pralle Sonne. Basilikum und Petersilie sollte man in extra Töpfe pflanzen. Andere Kräuter hingegen kann man mischen. *zvg*

BÄUERINNEN-ALLTAG IN KANADA: Jeden Monat berichtet Erika Weder-Büschi aus ihrem Alltag in Rycroft, Alberta

«Die Gäste aus der Schweiz interessiert die Haltung der Tiere»



Heute ist der längste Tag des Jahres. So schnell geht das. Es ist halb elf Uhr abends, die Sonne scheint immer noch, und es dauert noch eine Stunde, bis es langsam dunkel wird. Um vier Uhr morgens ist es wieder hell, und ein weiterer Tag beginnt. Ich liebe diese Jahreszeit! Wir verbringen die meiste Zeit draussen bei den Kuhherden, im Garten oder bei irgendwelchen anderen Arbeiten. Vor allem auch die Kinder geniessen die warme Jahreszeit. Jeden Abend habe ich mit unseren zwei älteren Buben eine Diskussion, da sie davon überzeugt sind, dass man erst schlafen geht, wenn es dunkel ist! Jeden Morgen sage ich zu mir selbst: «So, heute Abend bin ich dann wieder einmal früher im Bett...» Irgendwie klappt es dann doch nie. Wie auch immer, der Sommer ist hier so kurz



Der Fotograf für das Hotel Park Hyatt Zürich im Einsatz... (Bild: Erika Weder-Büschi)

und deshalb ganz einfach zum Geniessen da. Wir können dann im Winter wieder schlafen!

Zurzeit haben wir Gäste aus der Schweiz. Kurt, Frank, Peter und Christof verbringen eine Woche bei uns, um zu sehen, wie wir leben, was wir machen.

Vor allem interessiert sie, wie wir unsere Tiere halten, wie unser Weidesystem funktioniert, was wir für die Umwelt machen und ganz einfach – wo unser Natura-Beef herkommt. Peter ist hier von VB Foods, um unseren Schlachthof, den Mast-

betrieb und die Ranch anzusehen. Kurt, Frank und Christof arbeiten zusammen in der Gestaltung für das «Magazin» vom Hotel Park Hyatt in Zürich. Das «Magazin» erscheint zwei Mal im Jahr, und es wird jeweils ein Produkt vorgestellt, das im Ho-

tel auf irgendeine Art und Weise gebraucht wird. In der Winterausgabe 2009/2010 wird nun eine Reportage über unser Fleisch im «Magazin» zu finden sein. Wir sind unglaublich stolz darauf, dass unser Fleisch seit ein paar Monaten auf der Menükarte des 5-Sterne-Hotels in Zürich zu finden ist. Es ist faszinierend, zu hören, wie in dem Hotel Qualität grossgeschrieben wird und nicht nur der Preis eine Rolle spielt. Viel zu oft gilt heute das Motto: Billiger ist besser! Es ist schön, zu sehen und zu hören, wie es immer mehr Leute gibt, die nicht nur von Umweltschutz und Nachhaltigkeit sprechen, sondern auch mit Taten daran arbeiten und sich dafür einsetzen.

Wir hatten noch nie die Chance, so direkt mit Leuten aus dem Gastgewerbe Zeit zu verbringen und ihnen Fragen zu stellen. Erfrischend, zu sehen, wie sich Frank als Koch und Kurt als Hoteldirektor dafür einsetzen, zu wissen, woher

ihre Produkte kommen. Wir geniessen die gemeinsame Zeit des Austauschens und gegenseitigen Lernens und freuen uns, dass unser Fleisch geschätzt wird!

ZUR PERSON

Die 33-jährige Bauerntochter aus Kriechenwil BE lebt mit ihrem Mann Christoph und den Söhnen Pasco (4½), Nero (3) und Oro (1) in Rycroft, Alberta. Beim Angus-Zuchtprogrammen kommen sie ohne Kraftfutter aus. Den Herden (rund 800 Tieren) stehen 800 ha Weideland zur Verfügung. Die Tiere sind das ganze Jahr draussen. Für die Zucht ungeeignete Tiere werden in ein Mastprogramm integriert (ohne Hormone und Antibiotika). Das Fleisch wird als Natura-Beef verkauft. *pam*

www.spiritviewranch.com