

Roggenernte wie zu Omas Zeiten

PROJEKT Logabirumer Schüler erleben bäuerliches Leben wie früher

LOGABIRUM /JVO - „Daraus macht man Brot“, weiß Christian Behrends aus Logaerfeld. Der Drittklässler steht im Roggenfeld auf der Gaste in Logabirum.

Mit seinen Mitschülern aus der Grundschule Logabirum und Lehrerin Johanne Janßen ist der Neunjährige zu dem Kornfeld gekommen. Viele Kinder haben auch ihre Eltern und Großeltern mitgebracht. Gemeinsam soll der Roggen geerntet werden. Wie früher – von Hand.

Im April hatten die Grundschüler mit Johannes Erchinger vom Wallhecken-Umweltzentrum (WUZ) und Jan Eiklenborg vom Mühlenverein das etwa 400 Quadratmeter große Feld bestellt.

Nach vier Monaten ist der Roggen so weit gereift, dass Erntezeit ist. Zügig durchtrennt der 74-jährige Dirk Fokken Erchinger mit seiner Sense die Halme. Die Kinder sind beeindruckt.

Erchinger senior erinnert sich: „Wir mussten morgens um fünf aufs Feld, um zu mä-



Mit Eifer dabei: Christian Behrends.

BILD: VOLLBRECHT

wesen. Wie einst wird der Roggen von den Frauen zu Garben gebunden. Die Kinder helfen. Fünf bis sieben Garben werden zu einer Hocke zusammengestellt.

Während die Kinder die letzten Ähren vom Feld suchen, erzählt Erchinger weiter von früher: „Unter dem Dach der Hocken gab es so manches Stelldichein.“ Denn: „Unter den Hocken konnte man nicht gesehen werden“, erinnert er sich.

Bis Sonnabend müssen die Hocken nun trocknen. Um 10 Uhr soll dann die Ernte mit dem Pferdewagen eingefahren werden. Und bis zum Mühlentag am 3. Oktober wird das Getreide nach alter Tradition gedroschen, geschrotet, gemahlen und schließlich zu Schwarzbrot verarbeitet.

Weitere Bilder zu diesem Thema gibt es im Internet unter:

www.oz-online.de



hen.“ An diesem Tag ist es 10 Uhr – eine familienfreundliche Zeit. Nach etwa einer Stunde harter Arbeit ist das Feld gemäht. Mit Traktor und elektronischer Erntehilfe wäre es vermutlich eine Sache von einer Viertelstunde ge-