

Haubergswirtschaft Forst- und Landwirtschaft

Das Siegerland wird auch Haubergsland genannt. Seit dem Mittelalter wurde hier eine geregelte Haubergswirtschaft betrieben, um nachhaltig und gleichzeitig den Energiebedarf



Reisigbündel („Schanzen“), Heizmaterial für Haus, Hof und Backhäuser

und den Nahrungsbedarf der Bewohner des Landes zu decken. Hauberge sind Niederwälder aus vorwiegend Eichen und Birken, die etwa alle 16 bis 20 Jahre „auf den Stock gesetzt“ (geschlagen) werden und danach aus der Wurzel mit Stockausschlägen wieder ausschlagen.

Eichen-Gerbinde („Lohe“) wird verwogen



Es wurde überwiegend zu Holzkohle verarbeitet, die für die Verhüttung der heimischen Eisenerze benötigt wurde. Daneben nutzte man die gerbstoffreiche Rinde (Lohe) der Eichen als Gerbmittel zur Erzeugung von hochwertigem Leder aus Tierhäuten. Zusätzlich wurde zwischen den heranwachsenden Stockausschlägen landwirtschaftliche Zwischennutzung durch Getreideanbau und Viehweide betrieben.



Im Kohlenmeiler entsteht aus Haubergsholz Holzkohle

So brauchte man weniger Waldfläche zu roden und hatte trotzdem einen Zugesinn an Nahrungsmitteln, deren Produktion auf den eigentlichen landwirtschaftlichen Nutzflächen an den Berghängen nicht ausgereicht hätte. Voraussetzung für das Funktionieren dieses Nutzungssystems war eine fein ausgewogene Abstimmung der einzelnen Nutzungsarten unter Beachtung des Prinzips „Nachhaltigkeit“. Ziel dieses Prinzips ist die langfristig gleichmäßige Verfügbarkeit natürlicher Vorräte.

Vom Hacken, Brasenklopfen und Brennen Den Waldboden zur Aussaat vorbereiten

Wer im Hauberg Getreide nicht nur säen, sondern später auch ernten will, muss den Waldboden mit großer Sorgfalt dafür vorbereiten.



Trocknen und Reinigen der Vegetationsreste („Brasenklopfen“)

Die Konkurrenz-Vegetation aus Gräsern, Kräutern und Zwergsträuchern muss entfernt und der Boden wenigstens flach auflockert werden, da sonst die Saatkörner entweder gar nicht keimen können oder bald nach der Keimung von Konkurrenzpflanzen erstickt werden.



Verbrennen der Vegetationsreste („Brasenklopfen“)

Mit der „Hainhacke“ wurde zunächst der Oberboden abgeschält und die entstehenden Plaggen („Brasen“) wurden zum Trocknen aufgerichtet. Die Hainhacke ist so beschaffen, dass sie bei der Arbeit nur wenig in den

Boden eindringt, tiefgehende Wurzeln der Stockausschläge also verschont, gleichzeitig aber mit ihrem schwalbenschwanzförmigen Hackenblatt flachstreichende Wurzeln durchtrennt. Einige Tage lang wurden die Brasen hin- und hergewendet und durch Klopfen mit Kratzen („Brasenklopfen“) von anhaftender Erde befreit. Bei trockener Witterung werden die verbliebenen Vegetations- und Humusreste auf kleine Häufchen gezogen und angezündet. Diesen Vorgang nennt man „Brasenklopfen“ (mundartlich: Brasebröh). Die glimmenden Feuer erzeugen einen beißenden Qualm und müssen gut bewacht werden, damit angrenzende Flächen nicht ungewollt in Brand geraten. Die nach dem Brasenklopfen verbleibende Asche wird mit Schaufeln auf die gereinigte Fläche verteilt („zerworfen“). Der nachfolgenden Saat kommt sie als Dünger zugute.

Ablösen der Bodenvegetation mit der Hainhacke



Haubergsroggen gibt köstliches Brot Roggen als Brotgetreide



Der Sämann sät aus der Schürze zwischen die Stockausschläge

Roggenkörner lassen sich – gut getrocknet – viele Monate bis Jahre aufbewahren, bei Bedarf zu Mehl mahlen und zur Herstellung von nahrhaftem Brot verwenden. Winterroggen war deshalb neben Buchweizen und (ganz selten) Hafer die bevorzugte Fruchtart für den Anbau im Hauberg. Anfang September wurde der Roggen in die vorbereitete Erde des Haubergsschlags „aus der Schürze“ des Sämanns gesät, etwa 80 kg Körner je Hektar. Damit die Samenkörner nicht gleich von Mäusen oder Vögeln gefressen werden, muss man sie flach mit Erde bedecken (untermachen). Das geschieht entweder mit dem Hainhaach („Hoach“) oder mit dem „Kremmer“, einer vielzinkigen Kratze. Der Hoach ist ein räderloser Hakenpflug, der beim Ziehen flache Rillen erzeugt, deren seitlicher Auswurf die Saat bedeckt. Gezogen wird der Hoach



Pflugrillen des Haubergpfluges („Hoach“)

meist von Kühen, wobei mehrere Kühe schräg hintereinander gehen und je einen Pflug ziehen, sodass sich Rille neben Rille fügt. Mit dem Kremmer wird die Saat durch leichtes Hin- und Herziehen der Zinken untergemacht. Je nach Bodenfeuchtigkeit keimt der Roggen innerhalb von 5 bis 10 Tagen. Er bildet dann blaugrüne Rasen, überwintert als Jungpflanze, die während des Winters Seitentriebe mit eigenen Wurzeln bildet („der Roggen bestockt sich“).

Zwischen einjährigen Stockausschlägen reift der Winterroggen



Im Frühjahr treiben die Roggenpflänzchen zu Halmen aus, an deren Spitze sich im Juni Ähren von 5 bis 14 cm Länge bilden. An ihnen sitzen in 4 Reihen etwa 40 bis 100 Einzelblüten (männliche und weibliche in einer Ähre). Mitte bis Ende Juni blüht der Roggen. Sein Blütenstaub fliegt dann in Schwaden durch die Luft und befruchtet die weiblichen Blüten, die danach zu Roggenkörnern heranreifen. Die anfangs noch milchig-weichen Körner werden bis zum August reif und fest.



Zur Schonung der jungen Stockausschläge dürfen die Roggenhalme nur mit der Sichel geschnitten werden

Anfang August ist Erntezeit. Die Roggenhalme werden mit der Sichel (dem „Gräser“) dicht über dem Boden abgeschnitten. Die Verwendung von Sensen war im Hauberg verboten, weil die Gefahr groß ist, dass mit dem Sensenschwung auch Stockausschläge, d.h., nachwachsende Bäume, abgeschnitten werden. Die abgetrennten Roggenhalme wurden zu Garben von etwa 17 bis 20 cm Dicke zusammengebunden und je neun Garben zu einem „Ritter“



Roggenhalme werden zu „Garben“ gebündelt

zusammengestellt, dem zuletzt eine dickere Garbe („Hut“) als Regenschutz übergestülpt wurde. Nach einigen regenfreien Tagen sind die Garben soweit abgetrocknet und die Körner nachgereift, dass man dreschen kann. Gedroschen wurde gleich im Hauberg, indem man die Garben mit den Ähren voran in Jutesäcke steckte und sie mit Schlagstöcken bearbeitete, oder später im Winter auf der Haustenne mit Dreschflegeln. Brote aus dem Mehl des Haubergsroggens sind besonders würzig, weil dieser Roggen ohne künstliche Düngung, ausschließlich mit natürlichen Nährstoffen, aufwächst und eiweißreichere Körner liefert.

Aus 9 Garben und 1 „Hut“ entsteht ein „Ritter“



Im Backhaus entsteht würziges „Schanzenbrot“

Buchweizen, auch Heidlof genannt Pflanze aus dem Orient

Der Buchweizen ist keine Getreidepflanze, sondern ein Knöterichgewächs. Bereits im Mittelalter ist er aus dem Orient nach Europa eingeführt und seitdem hier angebaut worden. Ihren Namen Buchweizen hat die Pflanze wegen der Ähnlichkeit ihrer Früchte und Keimblätter mit denen der Buche sowie wegen der weizenähnlichen Verwendung des Mehls, welches sich aus Buchweizenfrüchten gewinnen lässt. Manche deuten die Vorsilbe Buch oder Buck im Sinne von „falsch“; Buckweizen hieße dann falscher Weizen. Im Siegerland heißt der Buchweizen



Schale mit Buchweizen-Körnern

mundartlich „Heidlof“. Die erste Silbe dieses Namens bezieht sich auf die Herkunft „aus dem Heidenland“, die zweite Silbe auf die vergleichsweise großen, herz- bis pfeilförmigen Laubblätter des Buchweizens, die sich von den Blättern der echten

Blühendes Buchweizenfeld im Hauberg



Blütenstand des Buchweizens (etwa natürliche Größe)

Getreidearten deutlich unterscheiden. Die Saat muss im Juni in den Boden gebracht werden (50 – 70 kg /Hektar), damit die Pflanzen rechtzeitig blühen und vor Frosteintritt im September oder Oktober fruchten können. Die Aussaat und das Untermachen geschehen wie beim Haubergskorn. Die zwei Keimblätter des Buchweizens erscheinen bereits nach wenigen Tagen. Die Buchweizenpflanzen sind bereits nach 4 Wochen ausgewachsen und beginnen zu blühen. Etwa Ende August reifen die ersten Früchte. Niemals sind alle Früchte einer Pflanze gleichzeitig reif. Stets sieht man neben Blüten hellbraune unreife und dunkelbraune reife Früchte. Ende September sind rd. 2/3 der Früchte reif.

Nun kann man die Pflanzen mit dem Gräser abschneiden und auf ähnliche Weise wie beim Roggen dreschen. Der Ertrag an Buchweizen wird mit 20 Ztr./Hektar angegeben. Weil unbehandelte Buchweizenkörner in ihrer braunen Schale eine Substanz enthalten, an der Mensch und Tier erkranken können, müssen die Körner mit speziellen Schälgeräten geschält werden. Aus den geschälten Buchweizenkörnern lässt sich Mehl zur Herstellung von Buchweizen-Pfannkuchen („Heilweskooche“) gewinnen. Außerdem lassen sich die ungemahlene oder geschroteten Körner wie Reis zu Brei verarbeiten. Einige Buchweizenrezepte siehe Seite 12.

Gefördert von der



und der Stadt Kreuztal

Die NRW-Stiftung und die Stadt Kreuztal haben sich bereits früher im Historischen Hauberg Fellinghausen finanziell engagiert.

Herausgeber:
Arbeitskreis Historischer Hauberg Fellinghausen

Der Arbeitskreis hat sich beim Abschluss des Vertrages zwischen dem Land NRW und der Waldgenossenschaft Fellinghausen im Dezember 1991 gegründet, mit welchem die Wiederbelebung der Historischen Haubergswirtschaft auf einer Fläche von ca. 24 ha vereinbart wurde. Aufgaben des Arbeitskreises sind: Begleitung der Vertragsabwicklung, Betreuung und Dokumentation von wissenschaftlichen Untersuchungen im Hauberg, Nutzung des Vertragsobjektes für Bildungs- und Öffentlichkeitsarbeit.

Mitglieder des Arbeitskreises sind:
Waldgenossenschaft Fellinghausen
Stadt Kreuztal
Regional-Forstamt Siegen-Wittgenstein
Biologische Station Siegen-Wittgenstein
Kreis Siegen-Wittgenstein
Universität Siegen
Siegerländer Heimat- und Geschichtsverein e.V.

Weitere Informationen zum Historischen Hauberg über:
Forstamt Siegen-Wittgenstein
Vormwalder Straße 9, 57271 Hilchenbach
Tel.: 02733 89440 oder 0171 5871522 (Hr. Braukmann)
Zusätzlich informiert die Internet-Seite:
www.hauberg.onlinehome.de

Text: A. Becker, H. Schüler
Fotos: A. Becker, P. Weller
Titelzeichnung: P. Büdenbender

Von Kühen, Hirten und Ohirten Die Waldhude

Zur Haubergswirtschaft gehörte die Waldhude mit Kühen und Schafen auf solchen Haubergsflächen, deren Stockausschläge älter als 5 bis 7 Jahre waren. Jüngere, d.h. auch niedrigere Stockausschläge wären sonst zu Lasten des Holzzuwachses vom Vieh verbissen worden. Zur Waldhude berechtigt waren nicht nur die Haubergsbesitzer, sondern alle Viehhalter einer Gemeinde. Sie durften im Sommer (Mai bis September) soviel Tiere zur Waldweide schicken, wie sie aus eigenen Futterquellen (Heu) während des Winterhalbjahres erhalten konnten. Allerdings durften die Tiere nur unter Aufsicht eines Hirten im Wald grasen.



Rinderherde bei der Waldweide

Morgens früh zog der Hirte durchs Dorf, auf einem präparierten Kuhhorn blasend. Dann wurde das Vieh in den Ställen losgebunden, wurden die Stalltüren geöffnet und die Tiere schlossen sich der wachsenden, zum Wald ziehenden Herde an. Alle Tiere trugen Glocken an hölzernen Bügeln um den Hals, die dem Hirten jede Bewegung durch einen

Kuhschelle mit geschnitztem Holzbügel



Hirte mit Hütehund



Glockenton anzeigten, sodass er auch in unübersichtlichen Gelände den Überblick über die Tiere behielt. Alle Glocken einer Herde bildeten ein „Geläut“ („Geschell“) mit fein aufeinander abgestimmten Tönen. An der Höhe des Tones konnte der Hirte erkennen, ob es sich um ein junges, unerfahrenes, oder um ein altes, erfahrenes Tier handelte. Den ganzen Vormittag über graste das Vieh im Wald. Gegen Mittag wurden Plätze in der Nähe von Wasserstellen (sog. „Schläfen“) aufgesucht, auf denen sich das Vieh lagerte und wiederkaute. Während ein oder zwei Stunden übernahm jetzt der Ohirte, ein junger Hirtengehilfe, die Aufsicht, während der Hirte ins Dorf ging, um bei den Tierhaltern das Mittagessen einzunehmen. Jeden Tag

Auszug aus Graf Johanns zu Nassau Holz- und Waldordnung vom 18. Januar 1562

8. In zweyen mann in zweyen oder dreyen Jarn soll kein Diebe in Stopfelhaysn gestrieben werden. Innsonderbeyt aber soll ein mann in zweyen oder dreyen Jarn, vnnnd so lang bis das Holz inn sein Höhe erselbigs nit erraichen vnd abbeissen mag, in kein abghaumen oder Stoffelhaysn, Wihe treiben, damit der Loden vnd jungen Wiffschussling ver schonet, vnnnd das Wachsen des Schölk nitt verhindert werde, Wie dan beschicht, so die jungen Loden abgebissen werden, das das Holz inn im selbst ersist, vnnnd gar nitt furtwechft,

war ein anderer Tierhalter zum freien Mittagstisch für den Hirten verpflichtet. Stand ausnahmsweise kein Ohirte zur Verfügung, wurde dem Hirten seine Mahlzeit im „Henkelmann“ zur Schläfe gebracht. Nach einem zweiten Weidegang in den Nachmittagsstunden kehrten Hirt und Herde abends ins Dorf zurück. Jedes Tier suchte dann seinen Stall auf, um sich dort anbinden, verpflegen und ggf. melken zu lassen. Während des Winterhalbjahres, wenn die Waldweide ruhte, führten die Hirten gegen Entgelt Hausschlachtungen (vor allem von Schweinen) durch, reparierten Kuhschellen für das Herden geläut oder verdienten sich ein Zubrot durch den Verkauf selbstgeschnittener Löffel aus Ahornholz.

Warum alles anders wurde Das Ende der Landwirtschaft im Wald



Zur Ablösung der Waldhude großzügig angelegter Weidekamp

Gegen Ende des 19. Jahrhunderts wurde die landwirtschaftliche Zwischennutzung im Hauberg zunehmend entbehrlich. Die Einführung der mineralischen Düngung (Kunstdünger) hatte die Erträge auf den nur landwirtschaftlich genutzten Flächen enorm steigen lassen. Durch Einfuhr neuer Nahrungspflanzen (besonders der Kartoffel) und Züchtung leistungsfähigerer Tier- und Pflanzenrassen wurden die Erträge weiter verbessert. Allerdings stiegen dabei auch die Ansprüche an den Boden. So reichte die karge Haubergsvegetation nicht länger zur vollständigen Ernährung neuzeitlicher Rinderrassen.

Deshalb wurden größere Haubergsflächen gerodet und es entstanden Weidekämpfe, auf denen hinfert das Vieh den Sommer über weiden konnte. Die Waldweide wurde dadurch entbehrlich und das Recht auf Waldweide durch das Anlegen von Weidekämpfen abgelöst (Hudeablösung). Der Roggen- und Buchweizenanbau im Hauberg gingen stetig zurück. Nur in Krisenzeiten, z.B. während des zweiten Weltkrieges und in den unmittelbaren Jahren danach, lebte die landwirtschaftliche Zwischennutzung wieder auf.

Schmackhafte Waffeln aus Buchweizen-Mehl



So vielseitig ist Buchweizen Einige Buchweizen-Rezepte

Buchweizen-Pfannkuchen (Hailofs-kooche, Heilweskooche, Helweskooche)
Zutaten: 2 Tassen Buchweizenmehl, 2 Tassen heißes Wasser, 1 Eßlöffel Sahne, 15 Gramm Hefe, Salz, Fett
Zubereitung: Daraus wird ein Teig gefertigt, mit dem Löffel stark durchgeschlagen und an einem warmen Ort gehen lassen. In einer heißen Pfanne werden aus dem Teig mit sehr wenig Fett kleine Küchlein gebacken, die leicht zerbrechen.

Buchweizen-Waffeln
Zutaten (für 18 Waffeln): 4 Eier, 3 Eßlöffel Zucker, 2 Eßlöffel Margarine, 325 Gramm Weizenmehl, 150 Gramm Buchweizenmehl, 25 Gramm gemahlene Mandeln, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Päckchen Backpulver, ½ Liter Milch oder Buttermilch
Zubereitung: Der Teig wird in einem elektrischen Waffeleisen oder einem Wendeeisen auf dem Herd bis zur gewünschten Bräunung gebacken.

Buchweizen-Grütze mit Milch (4 Portionen)
Zutaten: 250 Gram Buchweizen-Grütze (geschrotete Buchweizenkörner), 1 ¼ Liter kochendes Wasser, ½ Teelöffel Salz, 1 gehäufter Eßlöffel Zucker
Zubereitung: Grütze, Salz und Zucker in kochendes Wasser geben und 10 Minuten bei kleiner Hitze kochen. Weitere 10 Minuten quellen lassen, heiß in Teller füllen, ein Stück Butter darauf schmelzen lassen, evtl. noch mit Zucker bestreuen und mit kalter Milch übergießen. Kann kalt gegessen werden. Stattdessen Zerschneiden des Breies in Scheiben, die kurz in Butter angebraten werden.

Panhas (Pannes, Panhans)
Zutaten: 1 Liter Wurstbrühe (stattdessen auch Gemüsebrühe), 500 Gramm Buchweizenmehl, Salz u. Pfeffer, Majoran u. Piment, Schmalz
Zubereitung: In die Brühe Zwiebel, Salz und Pfeffer, Majoran und Piment

geben. Dann Buchweizenmehl unter tüchtigem Umrühren hineingeben, bis die Masse schwerbreiig ist und sich vom Rand löst. Der Panhas wird dann in kalt ausgespülte Schüsseln gefüllt. Nach dem Erkalten stürzt man ihn auf einen Teller, schneidet ihn in 1 cm dicke Scheiben und brät diese in Schmalz von beiden Seiten schön knusprig. Dazu schmecken Bratkartoffeln und Gewürzgerurken.

Deftiger Panhas für eine Großfamilie aus dem Rheinland
Zutaten: 2,5 kg Buchweizen-Mehl, 3,5 kg gekochte Schwarten, durchgedreht, 2,5 kg Schweinekopf, durchgedreht, 2 Liter Schweineblut, 2 Liter Brühe, 500 g Butter, 2 Stück Gemüsezwiebeln, durchgedreht, ca. 15 g Salz, 1 bis 1,5 g Nelken, gemahlen, 1 g Piment, 4 g Pfeffer, weiß, 2 g Majoran
Zubereitung: Die durchgedrehten Materialien in der Brühe zum Kochen bringen. Dann Blut dazu geben, bis Panhas die gewünschte Farbe hat. Nachdem die Mischung wieder kocht, wird das Buchweizenmehl nach und nach eingerührt, bis der Panhas steif zu werden beginnt und einen glänzenden Schimmer bekommt. Die Masse wird heiß in Kastenformen gefüllt, nach dem Erkalten in fingerdicke Scheiben geschnitten, die in der Pfanne mit Butter goldbraun gebraten und auf Bauernbrot serviert werden.

Buchweizen-Torte
Zutaten: ½ Pfd Butter, ½ Pfd Zucker, ½ Pfd abgezogene und geriebene Mandeln, ½ Pfd Buchweizenmehl, Eiweiß von 5 Eiern, ½ Päckchen Backpulver mit Zitronengeschmack
Zubereitung: Butter, Zucker und Eiweiß flaumig rühren, dann mit Mehl und Mandeln mischen, in eine Form geben und backen. Erkalten Kuchen durchschneiden und mit Marmelade füllen.

Roggen, Heidloff, Kuh und Schaf

Landwirtschaftliche Zwischennutzung im Hauberg



Aspekte des Historischen Haubergs Fellinghausen in Kreuztal

