

Weizenernte 2023

Zweiter Tag in der Scheune des Ruhbenderhauses

Die Vorbereitungen sind getroffen. Eine große Plane ist ausgebreitet, die Garben stehen an der Wand aufgereiht und auch die Windlade zum Trennen der Spreu vom Weizen steht bereit. Auftritt Herr Barth mit den beiden fünften Klassen, die am Vortag nicht dabei sein konnten.

Zum Auftakt führt Herr Baumann als Trockenübung den Umgang mit der Sense vor, den diese Schüler am Vortag nicht miterleben konnten. Dann übernimmt Herr Holzinger die theoretische Einführung in die Materie. Was sind Spelzen, was ist Kleie, worin unterscheidet sich Vollkorn- vom Mischbrot und ähnliche interessante Themen.

Dann geht es an die Praxis. Die Garben werden auf der Plane ausgelegt und nach einer kurzen Vorführung durch unser Fachpersonal von den Schülern mit dem Dreschflegel im – auch gemischten – Dreierteam im Takt bearbeitet. Das Tempo bestimmt Herr Barth mit dem Song „We will rock you“.

Das Alles wird vom Protokollführer, der mit Klemmbrett und GEO-Dreieck zum Unterstreichen wichtiger Tatsachen erschienen ist, aufmerksam beobachtet und notiert. Auch welcher Schüler durch übermäßige Kraftausübung seinen Dreschflegel kaputtgemacht hat, wird dokumentiert.



Nachdem das leergedroschene Stroh zur Seite geräumt ist, kommt eine reiche Ausbeute an Körnern ans Licht, allerdings von Spelzen noch sehr verunreinigt. Jetzt kommt die Stunde der Windlade. Durch Drehen einer Kurbel wird mittels eines Windrades ein starker Luftstrom erzeugt. Indem das verunreinigte Dreschgut in diesen hineingeworfen wird, fallen

die schweren Körner durch und die leichteren Spelzen werden hinweggefegt.



Das Korn konnte dann zur Mühle gebracht werden, nachdem ein Anteil als Saatgut für das nächste Jahr abgezweigt worden war. Der Müller behielt als Bezahlung 3% des Mehls für sich, die Kleie vom Weizenmehl ging als Schweinefutter an den Bauern zurück. Beim Roggen gibt es keine Kleie. Dafür kann der Roggen grob gemahlen zu einer wohlschmeckenden Suppe verarbeitet werden.

Beim nächsten Washtag im Ruhbenderhaus will uns Hildegund Hoffmann einen großen Topf bio-dynamischer Graupensuppe liefern, zubereitet aus ihrem Roggen neuester Ernte!

(Dr. Wendel Deschner)

