# **GANZ SCHÖN SCHARF**

Die Sensen im Bauernmuseum Hinterobernau in Kitzbühel



Betritt man das Bauernmuseum Hinterobernau in Kitzbühel, verdient zuerst das ansprechende Ensemble das schindelgedeckte Mittelflurhaus in Vierkantblockbau und die Nebengebäude (Bienenhaus, Backofen, Kapelle, Waschhaus) neben einem Bauerngarten die ganze Aufmerksamkeit.

Im hinteren Teil des Bauernhauses trifft man auf einen Ausstellungsschwerpunkt zum Thema "Sensen und Mähen", der eine Reihe von Sensen aus der letzten Produktion der Jenbacher

Sensenschmiede beinhaltet. Diese Sensen, die 2014 dem Museum geschenkt wurden, zeigen Unterschiede in Größe, Form und regionaler Zuordnung; in Texten erfährt man u.a. mehr über die Sensenproduktion.

#### Kurze Geschichte des Grasschneidens

Zugleich mit dem Beginn der Viehzucht (ca. 5000 v.Chr.) entstand die Notwendigkeit, für die Tiere im Winter Trockenfutter parat zu haben. Dafür eignete sich neben Stroh und Laub vor allem getrocknetes Gras (Heu). Als Werkzeug für die Getreide- und Grasmahd sind seit der Jungsteinzeit sichelförmige Geräte nachgewiesen, die aus einem kurzen Holzstiel und einer halbkreisförmigen Klinge aus Feuerstein oder Horn bestanden; metallene Sicheln sind aus der Bronzezeit bekannt.



Über die Haken- und Bogensichel verlief die Entwicklung zur Hau- und Kurzstielsense, bis um 400 v.Chr.



erstmals die Langstielsense aus Eisen als Grassense Verwendung fand.<sup>1</sup> Zugleich veränderte sich die Bewegung von einem schlagenden zum ziehenden Schnitt, dem typischen "Mähen".

Der Unterschied zwischen Sense und Sichel besteht zum einen in der Form – die Sense ist länger, dafür weniger stark gekrümmt; zum anderen in der Handhabung: die Sense wird mit beiden Händen geführt, die Sichel nur mit einer Hand.

Ideale Voraussetzung für ein leichtgängiges Mähen ist eine Abstimmung der Wurflänge (Stiellänge) auf die Körpergröße der MäherIn sowie eine zu Untergrund und Schnittgut passende Blattform.

Man unterscheidet nach der Blattlänge, -breite, -wölbung und -krümmung etwa Strohsensen, Weinbergsensen oder auch Wettmähsensen (über 1m Länge).

Die Blattbreite ist zudem von regionalen Vorlieben geprägt, so werden etwa in Frankreich, Spanien, Italien, aber auch Südamerika breite Sensen bevorzugt, wie man der Ausstellung entnehmen kann.

Figure 1. The district of the control of the contro

<sup>&</sup>lt;sup>1</sup> Pöttler, Viktor Herbert: Bäuerliche Fahrzeuge und Arbeitsgeräte. Graz 1997; S. 113.

### A guate Schneid

Eine gute Schneidenschärfe erreicht man durch das "Dengeln", eine Form des kalten Schmiedens: die



stumpfe Schneide wird durch nahe nebeneinander gesetzte Schläge mit einem Dengelhammer auf einen Dengelstock (kleiner Amboss) ausgetrieben, durch die Materialverdichtung wird zusätzlich die Standzeit erhöht.

Für den letzten Schliff sorgt der Wetzstein. Hier im Museum sind zwei fußbetriebene Dengelmaschinen ausgestellt – sie zeugen von einer kreativen Art der Arbeitserleichterung mit einfachen Mitteln, wie sie in der Landwirtschaft öfter zu finden ist.

### Verwendung der Sense

Haupteinsatzgebiet der Sensen war das Mähen von Gras. Bis in die Mitte des 19.Jh. wurde das Getreide fast ausschließlich mit der Sichel geschnitten, da man damit gegenüber der Sensenmahd den Kornverlust gering halten konnte. In manchen Regionen hielt sich die Sichelmahd des Getreides noch bis weit ins 20.Jh, wie vom Hochneggbauern Josef Gasteiger (1920-2002) bekannt. Er gilt als letzter Bauer Kitzbühels, der Korn für den Eigenbedarf anbaute und mit der Sichel schnitt.<sup>2</sup> Das Mähen des Getreides mit der Sense ermöglichte hingegen die vierfache Arbeitsleistung, zur Effizienzsteigerung entwickelten sich dazu Umlegevorrichtungen an der Sense, die etwa aus aufgesteckten Ruten aus Hasel- oder Weideholz bestanden.



Im Raum Kitzbühel wurde vor allem Roggen, Gerste, Hafer und Weizen im Wechsel mit Gras angebaut, wobei durch die Fruchtfolge teilweise Getreide- und Graspflanzen zugleich vorkamen. Vitus Rieder, Schnaitlerhofbauer aus Jochberg, beschreibt die beschwerliche Arbeitsweise im Hang so:

"Na, des Getreide host mit da Sichl in dera Hechn ogschnieden. Des Gros woar druntn, des host separat mit da Sensen ogmaaht. In da Ebenen is jo nit so schlimm, ober wann's a steiler Hang is, und des liegt ois so owi, muaßt oiwei a so steh – von om owibuckn – host die hoit immer so, mehr seitwärts, gstöt, host oft Kreizwech kriagt." <sup>3</sup>

Während die Getreideernte mit der Sichel meist von Frauen durchgeführt wurde, war das noch anstrengendere Mähen mit der Sense zum Großteil den Männern vorbehalten. Die Aufgabe der Frauen war es dann, das Schnittgut zum Trocknen auszubreiten und später zu wenden.

Die Sense war über Jahrhunderte ein wichtiger Bestandteil der landwirtschaftlichen Arbeit und der heimischen Wirtschaft, heute ist sie als bäuerliches Arbeitsgerät zum größten Teil von Maschinen abgelöst. Allerdings erfährt das Mähen mit der Sense abseits der Landwirtschaft eine Renaissance als gesunde, ökologische Betätigung, Vereine organisieren mancherorts Kurse in Mähtechnik und Dengeln.

Das Bauernmuseum Hinterobernau wird von einem engagierten Verein geführt, der Veranstaltungen organisiert (Museumshoangascht mit Handwerksvorführung), Sonderausstellungen durchführt, eine mehrsprachige Homepage betreut und viele Aspekte des bäuerlichen Lebens auf ansprechende Art nahebringt. Vielen herzlichen Dank an Kustos Josef Berger und Kurt Pikl für ihre Hilfsbereitschaft und ihre Informationen.

Öffnungszeiten: von 1.Juni bis 30.September Montag – Samstag von 13.00-17.00; Sonderöffnungszeiten an Samstagnachmittagen im Mai und Oktober

<sup>2</sup> Heß-Haberlandt, Gertrud: Zeuge einer verlorengegangenen Welt. Zum Gedenken an den Hocheggbauern Josef Gasteiger (1920-2002). In: Kitzbüheler Heimatblätter Nr.7/2002 12. Jahrgang, S. 463-464, S. 464.

<sup>3</sup> Eichinger, Alexandra: Bauern - Knappen – Holzarbeiter. Eine "Oral History" – Untersuchung zum sozialen Wandel in einem Tiroler Alpendorf im 20. Jahrhundert. Diplomarbeit Wien 1991, S. 60.

Adresse: A - 6370 Kitzbühel, Römerweg 91

Tel.: +43 (0)5356 / 66229 oder +43 (0)664 / 4092120 (Kustos Josef Berger)

Mail: info@bauernmuseum-kitz.at www.bauernmuseum-kitz.at

© Land Tirol; Mag. Tanja Beinstingl, Text und Abbildungen

## Abbildungen:

- 1 Bauernmuseum Hinterobernau
- 2 Blick in den Ausstellungsbereich "Sensen und Mähen"
- 3 Sensen, versch. Formen
- 4 Sensen, versch. Formen
- 5 Dengelmaschine
- 6 Dengelmaschine