

Es chlepft wieder

Für die einen ist es Musik in den Ohren, für andere nur Krach. Tatsache ist: Das Chlausjagen und Geisslechlepfe erfreut sich in der Zentralschweiz einer langen Tradition.

Text: Robert Bösiger | Bilder: Christian Roth

Der Nebel, der uns die ganze Fahrt durchs Mittelland und bis hinauf nach Nidwalden begleitet hat, lichtet sich wie von Zauberhand just dort, wo wir unser erstes Ziel erreichen. Wir sind in Wolfenschiessen.

Hier, etwa in der Mitte des langgezogenen Dorfes im Engelbergertal, ist in der Werkstatt des Sattlerei- und Glockengeschäfts der Inhaber Beat Mathis soeben zugange, einen Lederriemen für eine stattliche Glocke kunstvoll zu verzieren. Diese wird im kommenden Jahr am Eidgenössischen Schwing- und Älplerfest im baseliensischen Pratteln als Preis im Gabentempel stehen. Fürs Eidgenössische, sagt Mathis stolz, dürfe er die drei grössten Treicheln liefern.

Glocken und die schönen Riemen sind das Hauptstandbein von Beat Mathis und dem insgesamt dreiköpfigen Team. Er gehört zu den Hauptlieferanten an Schwingfesten. Auf den Glocken sind gemalte Schwingerszenen abgebildet, dazu kommen Schriftzüge, Stickereien und Schnitzereien auf den Riemen. Es sind wahre Kunstwerke, die Mathis hier fertigt. Und die entsprechend ins Geld gehen können.

Wir sind aber weniger der Glocken und Riemen wegen hier als wegen der Geisseln, die Beat Mathis (64) nebenher auch



Blick auf die Werkzeugwand in der Werkstatt von Beat Mathis.

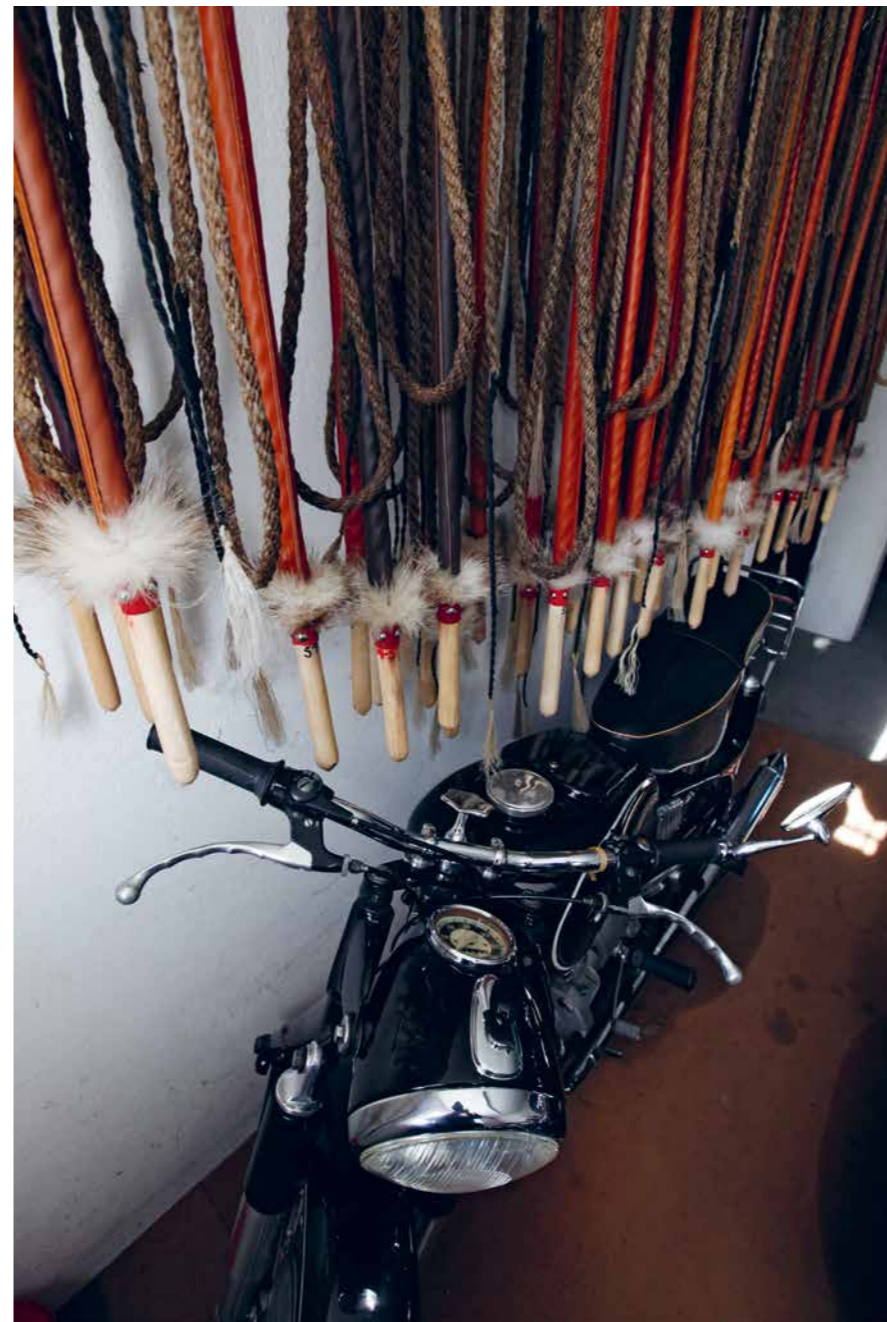
produziert. Zunächst stellt uns der gelernte Sattler die beiden Geisseltypen vor: Da ist zum einen die Schafgeissel, die einen festen Holzstock verwendet, an dem eine bis zu vier Meter lange konisch verlaufende Schlinge befestigt ist. Diese Geisseln werden vor allem in Lenzburg AG, Kriens LU und anderswo verwendet. In Horw, Adli-

genswil und Luzern ist das Geisslechlepfe zur Klausenzeit ebenfalls verbreitet. Und ja, auch die meisten Chlepfer am einzigartigen Klausjagen in Küsnacht am Rigi verwenden die Schafgeissel, sagt Hans Peter Rust, der in Küsnacht zu den Organisatoren gehört. Der Chlepfer oder die (eher seltene) Chlepferin halten diese Geisseln mit beiden Händen. Mit grosser Kraft werden die Geisseln waagrecht von rechts nach links geschlagen.

Ihm liege die «echte Fuhrmannsgeissel» oder «Chrüzlistreich-Geissel» näher, sagt Beat Mathis. Auch, weil er früher sage und schreibe 32-mal am «Priis-Chlepfa» in Schwyz teilgenommen hat. Weil er sich am rechten Arm die Bizepssehne gerissen hat, kann er derzeit nicht mehr antreten.

Mathis fertigt die «Chrüzlistreich-Geissel» seit Jahrzehnten. Diesen Übernamen hat sie, weil es beim Chlepfen gilt, die Schlinge von hinten nach vorne über den Kopf schnellen und zurückgleiten zu lassen. Abwechselnd wird die Geissel in regelmässigen Streichen im Vor- und Rückwärtsschleudern auf je zwei Seiten pro Hand hin und her geschleudert – also quasi übers Kreuz.

Die Schlinge der Fuhrmannsgeissel ist markant kürzer als bei der Schafgeissel,



Das Geisslechlepfe gehört in der Zentralschweiz zum Leben. Unsere Impressionen (von links im Uhrzeigersinn) zeigen: Vorrat von Geisselfachmann Walter Fässler, Geisselmacher Beat Mathis (beim Einfassen eines Geisselsteckens mit Ziegenleder), Werner Fässler beim Chlepfen sowie ein junges Nachwuchstalent auf dem Schulhausplatz in Arth.

auf jeden Fall aber immer etwas länger als das Doppelte des Steckens, wie uns Beat Mathis eine Faustregel verrät. Der Stock wird aus vier ineinandergedrehten, konisch geschliffenen Zweigen des Zürgelbaumes gefertigt. Der Zürgelbaum von der Familie der Hanfgewächse wächst vorab im Mittelmeerraum. Dessen hartes, aber dennoch elastisches Holz wird gerne zur Herstellung von Musikinstrumenten,

Wagenrädern und Rudern verwendet. Und für Geisseln.

Muskelkraft und Technik

Damit der Stock, den Mathis aus dem Südtirol importiert, genügend elastisch, gleichzeitig aber stabil ist, fügt er einen 3-5 Millimeter dicken Stab aus Glasfasern ein. Damit werde gewährleistet, dass die



Rute immer wieder in seine ursprüngliche, gerade Form zurückschwinge.

Beat Mathis zeigt uns die Arbeitsschritte zur Herstellung einer Fuhrmannsgeissel: Zunächst fasst er den bis zu 110 Zentimeter langen Stecken mit feinem Ziegenleder ein. Danach bindet er die als «Mannli» bezeichnete Lederschlaufe an die Spitze des Steckens. Am Mannli wiederum wird die konisch geflochtene Schlinge



Für die Schafgeissel werden Holzstecken verwendet, während bei der Fuhrmannsgeissel (oben vorne) ein Stab aus gedrehtem Zürgelholz zum Einsatz kommt.

festgebunden. Am vorderen Ende der Schlinge sind Vorschwung und Zwick angebracht.

Besagter Zwick ist es letztlich, der dank Muskelkraft und Technik des Chlepfers einen Überschallknall erzeugt (siehe Box Seite 15).

Ist der Zwick befestigt, wird unten noch ein dekorativer Griffabschluss aus Dachshaar angebracht. Und zu guter Letzt wird die Schlinge ins warme Melchfett eingelegt. Damit werde sie geschmeidiger, so Mathis. Pro Geissel veranschlagt der Geisselmacher um die drei Stunden Hand-

arbeit. Er stelle die Geisseln der Tradition willen her, sagt Beat Mathis, der selber schon als Bub gechlepft hat: Mit 13 Jahren hat sich der Autodidakt zum ersten Mal in Schwyz am Priis-Chlepfä präsentiert. «Ich war praktisch der einzige Ausserkantonale und damit ein Exot.» Dies habe sich mittlerweile etwas geändert.

Selber hat er, der in jungen Jahren auch geschwungen hat und heute zuweilen als Chlepfeler auftritt, im Engelberger Tal einen Kurs für junge Geisselchlepfers ins Leben gerufen. Derzeit sind es etwa 20 Jugendliche, die ins «Training» kommen. Es

brauche schon starke Arme und Durchhaltewillen, um es mit seiner Geissel tatsächlich zu etwas zu bringen.

Was ist es, das die Faszination des Chlepfens ausmacht? Beat Mathis spricht von einer Art Trance, in die man beim Chlepfen falle, vor allem dann, wenn man das zusammen mit anderen Chlepfern mache und vielleicht noch von Trychlern unterstützt werde.

Chlepfernest Arth

Alljährlich am Wochenende des ersten Advents findet in Arth zur Eröffnung der Klausenzeit das traditionelle «Itrichlä» statt. So ist unsere nächste Station Arth, wo wir zuerst ein Rendez-vous mit dem bekannten Geissel fachmann Walter Fässler haben, dem Mann, dessen Chrüzli-streich-Geisseln weitherum gefragt sind. Kaum einer, der ohne Geissel aus seinen Händen am Priis-Chlepfä teilnimmt.

Beim Eindunkeln treffen wir auf Manuel Annen (33), der beim örtlichen Trychler- und Chlepferverein als Chlepferechef fungiert. Als solcher organisiert und leitet er die Kurse, die jeweils im Herbst und Winter in Arth stattfinden, um dem Chlepfernachwuchs die Möglichkeit zu geben, unter fachkundiger Führung das Chlepfen zu erlernen. Auch heuer seien es wieder mehr als ein Dutzend Jungchlepfers,

Der Zwick

Wenn der Zwick – das vorderste Stück einer Geisselschlinge – mit bis zu 365 Metern pro Sekunde über den Köpfen der Geisselchlepfers durch die Luft schnell, kommt es zum Knall. Verantwortlich dafür ist genau dieser Zwick, in Kombination mit dem Richtungswechsel und der damit verbundenen Druckänderung.

die es zu etwas bringen möchten – im besten Fall zum Schwyzmeister am Priis-Chlepfä.

Der Landwirt Annen, der selber im Alter von 10 mit den Geisseln angefangen hat, ist wie so viele durch den eigenen Vater mit dem Chlepfereieber infiziert worden. Es brauche vor allem Durchhaltevermögen und etwas Kraft, um richtig mit der Geissel umgehen zu können. Dies möge vielleicht ein Grund dafür sein, dass kaum je ein Mädchen oder eine junge Frau mit der Chlepferei begonnen habe.

Auf dem Pausenplatz der Schule herrscht an diesem Donnerstagabend ein heiteres Chlepfen. Manuel Annen und Werner «Gingel» Fässler, Sohn des Geisselmachers «Wältl» Fässler, zirkulieren zwischen übenden Buben und geben wertvolle Tipps im Umgang mit der Geissel.

Wer weiss, vielleicht ist der eine oder andere dieser Nachwuchstalente auch am Itrichlä – dem Auftakt zur Klausenzeit – mit von der Partie, wenn der Samichlaus mit seinen Schmutzli und einer Gefolgschaft von gegen 200 Trychlern, Hornbläsern und Geisselchlepfers durch das Dorf zieht.

Die Tour beginnt bei der Molkerei, führt via Gotthardstrasse und Zugerstrasse über die Poststrasse auf den Rathausplatz. Dort gibt es um zirka 20 Uhr 30 eine Kinderbescherung und für die Besucher gratis Kaffee. Dazu werden Chlepfers-, Hornbläser- und Trychlerdarbietungen auf dem adventlich dekorierten und autofreien Rathausplatz geboten.



Walter Fässler hat in seinem langen Leben unzählige Geisseln hergestellt.

Der Beste im «Chlepfernest»

ARTH. Walter Fässler, auf dem Kopf eine Militärmütze, begrüsst uns mit einem kräftigen Handschlag. Obwohl heuer 92 Jahre alt geworden, besteigt er mit Schwung sein altes Militärvelo («mein Geschäftsfahrzeug») und heisst uns, ihm zu folgen. Der Gaden liegt geschätzte 150

Meter von seinem Wohnhaus in Arth entfernt. Hier in der ungeheizten Werkstatt hat er noch bis vor Kurzem Geisseln hergestellt. Damit ist nun Schluss. «Wältl» Fässler erklärt: «Mir fehlt zunehmend die Kraft dazu. Auch meine Frau darf ich nicht mehr auf Händen tragen...» ▶

Anzeige

Das wertvollste Getreide.

URDINKEL

Von Natur aus ein Öko-Getreide.

Seine langen Halme schützen ihn vor Krankheiten und stellen Unkraut wortwörtlich in den Schatten. Tiefe Wurzeln sind das Fundament seiner Genügsamkeit. So gedeiht UrDinkel ohne Pestizide und ohne intensive Düngergaben bestens.

urdinkel.ch

Gut 100 Geisseln hat er pro Jahr eigenhändig fabriziert, und dies seit vielen Jahrzehnten. Kein Wunder, sind die allermeisten Geisselchlepfen, die jeweils am Dreikönigstag auf dem Schwyzer Hauptplatz zum traditionellen Priis-Chlepfä antreten, mit einer Fässler-Geissel ausgerüstet. Auch, weil Walter Fässler die in der Zentralschweiz gebräuchlichste Fuhrmanns- oder «Chrüzlistreich»-Geisseln herstellt.

Geisseln auf Vorrat

Fässler gilt in der Zentralschweiz als *die* Kapazität auf seinem Gebiet. Seine Geisseln sind ähnlich hergestellt wie jene von Beat Mathis (Seite 12). Im Gegensatz zu Mathis, der auf einen Fiberglasstab setzt, um dem gedrehten Stecken aus Zürgelholz die nötige Spannung zu verleihen, schwört er aber auf Federstahl. Die Geisseln seines «Konkurrenten» bezeichnet er deshalb etwas despektierlich als «Fischer-ruten». Das verschmitzte Lächeln zeigt aber sogleich, dass er es nicht ganz so ernst meint damit.

In seinem Gaden und im Keller seines Hauses hängen derzeit noch gut und gerne 200 Geisseln. Seine Kinder – «vorläufig vier» – sowie hiesige Chlepfen hätten ihn gebeten, noch möglichst viele Geisseln auf Halde zu produzieren. Beim Zeigen seines Vorrates meint er lachend: «Ihr sollt nicht meinen, ich sei ein fauler Cheib gewesen ...» Der «Wältl» liebt das Sprücheklopfen, ist gut aufgelegt. Die Verbindung vom «Stäckä» zur Schlinge aus Leder nennt sich Mannli. Er kommentiert: «Die heissen so – obwohl ich die Wiibli immer lieber gehabt habe.»

«Dise het gsäit ...»

Walter Fässler erblickt am 2. September 1929 das Licht der Welt. Hier in Arth, wo er sein ganzes Leben verbracht hat. Mit Ausnahme der Rekrutenschule in Zürich und später als Geisselkünstler auf diversen Folklore-Kreuzfahrtschiffen bleibt er in Arth. Wird wie sein Vater Landwirt. Und eben Geisselmacher.



Walter Fässler (92) hofft, dass sein Enkel Marco (18) das Geissel-Handwerk weiterführen wird.

Sein erstes «Geisseli» hält er mit fünf Jahren in Händen. Seither hat ihn die Faszination am Chlepfen nie mehr losgelassen. Selbst dann nicht, als er mit 60 zwei Fingerbeeren verliert. Wie und wann er zum Handwerk des Geisselmachens gekommen ist, mag er sich nicht mehr erinnern. Ein befreundeter Geisselchlepfen habe ihm aber beweisen können, dass es schon Ende der 1950er-Jahre gewesen sein muss. Walter Fässler: «War das Wetter mal schlecht, habe ich halt an Geisseln herumgebastelt ...» Bald war sein Name in der Szene bekannt und seine Geisseln gefragt. Schliesslich ist das Anfertigen von Geisseln eine Wissenschaft, die viel Erfahrung und Fingerspitzengefühl verlangt.

Verheiratet ist «Wältl», wie er allorten gerufen wird, seit 66 Jahren mit Leni. Ganze vier Jahrzehnte hätten sie gemeinsam das «Heimeli» bewirtschaftet. In seiner Freizeit hat er sich den Geisseln gewidmet – in der Werkstatt und draussen beim Chlepfen. Ab 1991 ist er nicht mehr zum Priis-Chlepfä angetreten. Zwölf Kränze und weitere Trophäen im Wohnzimmer zeugen von Fässlers Aktivzeit als Chlepfen.

Hoffnungen ruhen auf Grosskind

Seit dem Kürzertreten habe er nun mehr Zeit, seiner Frau im Haushalt zu helfen. Das Kopfschütteln von Leni Fässler verriet, dass dies wohl wieder nicht so ganz ernst gemeint ist. Dann relativiert er auf

seine Art selber: «Dise het gsäit, für das han i ghürote...» Oder: «Diese het gsäit, me sött zwee Fraue ha – eini für am Sunntig und eini für am Wächtig. Aber für am Wächtig wett er en kei anderi...» Leni überhört derlei Sätze geflissentlich, serviert stattdessen «Kaffi fertig» und feine Apfelkrapfen.

«Wältl» hat ausnahmslos «Chrüzlistreich»-Geisseln hergestellt. Wie viele, wisse er nicht. Es dürften aber mehrere Tausend sein. Buchhaltung sei seine Sache nicht, sagt er und schiebt wieder unter Lachen nach: «Dise het gsäit: Wenn der Lehrer nid gestorbe wär, müesst i allwäg no hüt in d Schuel...» Wie auch immer. Als Geisselmacher geniesst «Wältl» Fässler einen ausgezeichneten Ruf. Gleichzeitig wissen alle: Noch ist niemand in Sicht, der das Handwerk so versteht wie der «Wältl». Dessen Hoffnungen ruhen auf Enkel Marco Fässler (18). Dem wolle er sein ganzes Wissen weitergeben, damit er sein Werk fortführen könne. Etwas, was wohl alle aktiven Chlepfen ebenfalls hoffen.

«Überhaupt die Jungen», sagt der Geisselfachmann, «die sind gut im Chlepfen.» Davon könne er sich jedes Mal am Priis-Chlepfä überzeugen. In Schwyz seien es sicher mehr als hundert, die das Chlepfen beherrschen, «so dass öppis usechunnt us dene cheibe Geissele». Und damit meint Fässler natürlich den Knall...

Auch in Arth selber gebe es ein richtiges Chlepfenest, berichtet er. Auch er und sein Junior Werner – in Chlepfenkreisen «Gingel» gerufen – hätten jeden Abend nach getaner Arbeit auf Feld und im Stall nach der Geissel gegriffen und geübt. Das hat sich ausbezahlt: An einem Priis-Chlepfä wurde er Schwyzermeister bei den Senioren und Werner gleichzeitig bei den Junioren. Seither hat der Sohn seinen Vater längst überholt: Werner wurde ganze 18 Mal Schwyzermeister.

Ganz besonders in Erinnerung bleibt das 50-jährige Priis-Chlepfä von 2017: Marco Fässler, der Enkel, wurde zum vierten Mal Schülermeister. Damit brachte er den 25. Sieg zur Geissel-Familie Fässler.

Das Chlepfen liegt den Fässlers eben im Blut.