



Der Stolz der Köhler

Markus Wicki beim
Brennen des Meilers.

Von Barbara Tänzler

Wenn in den Wäldern im luzernischen Entlebuch Rauch zum Himmel steigt, sind die Köhler nicht weit. Als Einzige in ganz Westeuropa betreiben sie das uralte Handwerk der Holzköhlerei bis heute kommerziell und produzieren jährlich bis zu 100 Tonnen hochwertigste Holzkohle, von der kaum jemand weiss.

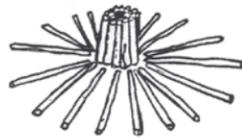
Der stahlblaue Himmel vertreibt die letzten Nebelfetzen, die sich an den steilen Hügeln vom Napfgebiet festgesetzt hatten. Grüne Wiesen dampfen im ersten Sonnenlicht. Nach vielen Kurven, die uns von Entlebuch aus Richtung Bramboden geleitet haben, führt eine schmale Strasse an einem Hof vorbei hinunter zum Kohlplatz Drachslis. In der Mitte steht ein schwarzer, runder Kohlenmeiler. Aus seinem körnigen, glattgeklopften Mantel entweichen aus kleinen Löchern feine, graue Rauchstreifen. Der wirbelnde, beissende Rauch hält uns auf Abstand. Im Hintergrund wird eine hohe Plane sichtbar, die einen grossen Platz mit Gerätschaften überdeckt: Werkzeug, Karretten, alte Kohlesäcke, eine Absackmaschine. Markus Wicki stützt sich auf das Stielende seiner Schaufel. Seit zwei Wochen wacht er Tag und Nacht über den brennenden Meiler. In seinem

Gesicht haben sich tiefe Augenringe eingegraben. Er lächelt kurz und richtet seinen Blick wieder auf den Meiler.

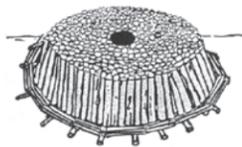
Im Rahmen der Unesco-Konvention zur Erhaltung des immateriellen Kulturerbes wurde 2011 die «Entlebucher Holzköhlerei» in die Liste der lebendigen Traditionen der Schweiz aufgenommen. Geköhlet wurde in der Schweiz überall und in den abgelegenen, steilen Wäldern vom Napfgebiet bot sich diese Art der Holzverwertung geradezu an. Das geschlagene Holz konnte vor Ort verwertet und als vielfach leichtere Holzkohle mit Rückentragen vergleichsweise einfach aus dem Wald geführt werden. Allein im Gemeindegebiet Romoos konnten rund 200 Kohlplätze ausfindig gemacht werden. Heute produzieren die neun aktiven Köhler immerhin noch bis zu 100 Tonnen Holzkohle pro Jahr. Das jüngste Aktivmitglied des Köhlerverbands, Lukas Thalmann, ging noch zur Schule, als er seinen ersten Meiler brannte. Der Älteste, Willy Röösl, ist fast 80 Jahre alt und überall dort anzutreffen, wo sein Wissen und seine tatkräftigen Hände gefragt sind. Das uralte Handwerk ist nach wie vor ein wichtiger Nebenerwerb für die Bergbauern.

Das Köhlerjahr beginnt im Winter mit dem Schlagen und Spalten des Holzes. Sobald der letzte Schnee geschmolzen ist, ist auf den Kohlplätzen das Klacken der Holzscheite zu hören. 20 bis 30 Klafter Holz – Buche, Ahorn, Erle, Esche sowie Tannenholz – wachsen nach und nach zu sakral anmutenden Bauten bis zu drei Metern Höhe heran; eine körperlich herausfordernde Tätigkeit von zwei bis vier Wochen, je nachdem wie viele Hände mitanpacken. Wer einen Meiler baut, muss den Verkohlungsprozess verstehen: Es handelt sich um eine trockene Destillation, bei der das Holz unter Luftausschluss bei Temperaturen zwischen 300 und 600 Grad in seine Bestandteile zerlegt wird. Was bleibt, ist der fast reine Kohlenstoff.

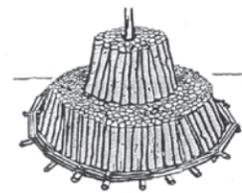
Um seinen Meiler – von den Köhlern auch Haufen genannt – in Brand zu setzen, hatte Markus Wicki vor 14 Tagen zuerst grosse Löcher auf Bodenhöhe in den Meiler gegraben. Dann stieg er die Leiter hinauf



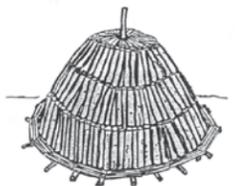
Füllihus



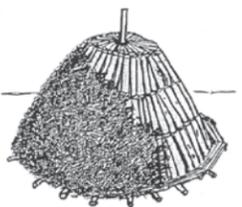
Bodenrost, erster Satz



Füllibaum



aufgeschichteter Meiler



Reisigmantel



Löschimantel

Das Herzstück jedes Meilers ist das Füllihus. Dabei werden die Holz-scheite so zueinander gelegt, dass in der Mitte ein Leerraum offenbleibt. Im nächsten Schritt verteilen die Köhler sternförmig um das Füllihus Rundhölzer und belegen diese mit Tannenholzbrettern. Sobald Füllihus und Bodenrost des Meilers erstellt sind, werden nach und nach ein Meter lange Holz-scheite und Rundhölzer vertikal um den Füllihus gestellt, so dass ein immer grösser werdender Ring, auch Satz genannt, entsteht. Auf den ersten Satz folgt der zweite. Der Meiler wächst in die Höhe und zu einer stumpfkegeligen Form an. Als Letztes füllt der Köhler die oberste Lage des Meilers, den Grind, mit kleinen Ästen und Holzstücken auf und gibt ihm so seinen runden Abschluss. Nun wird die dichte Holzkonstruktion von oben bis unten mit Tannenreisig bedeckt. Dabei werden die feinen Zweige sorgfältig in das Kohlholz eingeflochten. Den Abschluss bildet der Löschimantel, eine mit Wasser durchtränkte, 20 Zentimeter dicke Schicht aus Erde und feinen Kohleresten, die mit einer Schaufel kräftig angeklopft wird. Zur Sicherheit umstellen die Köhler den fertiggestellten Meiler mit schweren Spalten, die sie mit zwei dicken Drahtseilen festbinden, da die brennenden Meiler im wahrsten Sinne explodieren können.

Lukas Thalmann beim «Füllen» des ersten Meilers



zum «Grind» des Meilers, zog den «Füllibaum» aus der Mitte heraus und leerte glühende Kohle ins «Füllihus», bis mithilfe der Zugluft von unten eine Glutsäule entstand.

Der Meiler muss in einem Rhythmus von drei bis vier Stunden mit kleinen Kohlestücken «gefüttert» werden. Um die Luftzufuhr zu regulieren, werden mit einer Eisenstange ringweise Löcher in den Meiler gestochen. Sobald die Zugluft vom Glutherd aufgebraucht ist, tritt die verbrauchte, sauerstoffarme Luft durch die oberen Löcher nach aussen.

Jeder Holzmeiler hat seinen eigenen Charakter. Auf Wetterwechsel, Föhnwind oder Gewitter reagiert er wie ein launiger Hund. Um zu erraten, wie es in seinem Inneren aussieht, beobachtet der Köhler die Farbe des austretenden Rauchs. Ist diese nicht mehr weiss sondern bläulich, ist der Verkohlungsprozess an dieser Stelle abgeschlossen. Das zweite, wichtige Indiz ist der Mantel. Das Volumen des Meilers wird während der Verkohlung immer kleiner. Damit zwischen der Aussenschicht und dem verkohlten Holz keine Hohlräume ent-

stehen, muss der Mantel ständig verdichtet werden. Dazu hängt sich der Köhler seitlich an eine Stange und tritt die schwarze «Lö-schi» mit seinen Füssen fest.

Über Generationen hinweg haben die Köhler vom Entlebuch das Handwerk perfektioniert und der nächsten Generation weitergegeben. Zumindest bis jetzt. Der grosse Zeitaufwand der Produktion schreckt viele ab. Zudem ist die Anzahl an poten-ziellem Nachwuchs im Tal beschränkt. Die Holzkohle von Romoos geht heute exklusiv zur Otto's AG. Neben der Verwendung als Grillkohle begehren Spitzenköche den bei-nah reinen Kohlestoff. Kleinere Stücke wer-den als «Söilichole» in der Schweinezucht dem Futter beigemischt.

Zurück zum Kohlplatz Drachslis: In rund zehn Tagen ist das ge-samte Holz im Meiler zu etwa sechs Tonnen verkohlt. Der Köhler verschliesst die Löcher und zieht eine Plastikplane da-rüber. Ist der Meiler nach ein paar Wochen ausgekühlt, wird Markus Wicki den Mantel mit ei-ner Schaufel aufbrechen, die kleinen ver-kohlten Stücke zur Seite schieben, bis er zu den grossen Holzstücken kommt, die oft in ihrer ursprünglichen Form und Maserung dastehen und mit einem feinen, silbrigen Schimmer überzogen sind. Und wenn sie zerbrechen, ist ein kleines, feines Klirren zu hören. Der Stolz der Köhler.

Quellen:

Köhlerverband Romoos: www.koehlerei.ch
Paul Duss. Holzköhlerei in Romoos 2008
«Köhlernächte», Dokumentarfilm über die Köhlerei im Entlebuch von Robert Müller. Zeitraum Film 2017. Presseheft, Interviews und Dokumentation zum Film unter: www.zeitraumfilm.ch

Einige Fragen an Willy Renggli, aktiver Köhler und Präsident des Köhlerverbands Romoos

Wann haben Sie zum ersten Mal Ihren eigenen Meiler gebrannt?

Das war 1994. Gelehrt haben es mich die Nachbarn – insbesondere Franz Röögli.

24 Jahre sind eine lange Zeit für so eine zeitintensive und körperlich harte Arbeit. Was motiviert Sie immer wieder aufs Neue?

Trotz der harten Arbeit mache ich diese Arbeit gerne. Ich kann alles selber entscheiden: Wann ich Holz auf-schichte, den Meiler brenne oder absacke. Zudem habe ich einen Nebenerwerb, den ich auf mei-nem Hof selber ausüben kann.



Was ist das Härteste und was das Schönste an der Köhlerei?

Die härteste Arbeit ist sicher dann, wenn ich den Meiler in Brand gesetzt habe; das alle drei Stunden kontrollieren und nachfüllen von Brennmaterial rund um die Uhr. Die schönste Arbeit ist, den fertig gebrannten Meiler aufzudecken und das wertvolle Endprodukt zu sehen.

Wie sieht die Köhlerei in Romoos in 20 Jahren aus?

Natürlich hoffe ich, dass die Köhlerei in 20 Jahren mindestens gleich gut betrieben wird wie heute. Im Film «Köhlernächte» sieht man Lukas Thalmann als Jungköhler. Ich hoffe, dass Lukas den einen oder andern Jungen mitmotiviert, dieses alte Handwerk weiterzuführen. Das Ziel muss ganz klar sein, das alte Handwerk zu erhalten statt mit allen Mitteln zu versuchen die Produktion zu steigern.

Résumé

La «fabrication du charbon de bois de l'Entlebuch» figure depuis 2011 sur la liste des traditions vivantes de la Suisse, dressée dans le cadre de la Convention de l'Unesco pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel. Il y eut un temps où l'on fabriquait du charbon de bois partout en Suisse. Ce type d'exploitation du bois avait notamment tout son sens dans les forêts peu accessibles de la région du Napf (canton de Lucerne). Les arbres abattus étaient transformés sur place en charbon de bois; on transportait ensuite ce charbon dans des hottes. Le transport du charbon, nettement plus léger, était en effet plus aisé que celui du bois. Dans la seule commune de Romoos, plus de 200 anciennes charbonnières sont attestées. De nos jours, les neuf charbonniers encore en activité arrivent encore à produire quelque 100 tonnes de charbon de bois par an.

Pour un charbonnier, l'année commence en hiver: c'est l'époque où il s'agit d'abattre le bois, puis de le fendre. La construction d'une meule (un tas de bois empilé) est une corvée harassante, qui dure de deux à quatre semaines, en fonction du nombre de personnes prêtes à donner un coup de main. La carbonisation est une distillation sèche, le bois se décompose à l'abri de l'air et à des températures oscillant entre 300 et 600 degrés. Le résidu est du carbone presque pur. Selon les conditions atmosphériques ou la taille de la meule, la carbonisation peut demander des jours, voire des semaines. Le charbonnier surveille la meule nuit et jour et doit la «nourrir» toutes les trois ou quatre heures avec des petits morceaux de charbon.