



Bild: Felix Gerber

# Fingerspitzengefühl für den perfekten Knall

Chlauschlöpfe hat im Bezirk Lenzburg Tradition. Um das jahrhundertealte Brauchtum auszuüben, braucht es spezielle Geisseln. Diese werden in der Schweiz noch an zwei Orten hergestellt, unter anderem in der Werkstatt Werren an der Hertistrasse 2 in Egliswil.

VON ISABEL ITEN

**E**s ist Ende Oktober. Der Kranführer und Büroangestellte Daniel Werren hat Ferien. Doch nichts tun kennt er nicht. Seine Erholung findet er in der Arbeit. Werren ist einer der letzten Geisselmacher. Dieses alte Handwerk ist für ihn Ausgleich, Herzensangelegenheit und Erholung zugleich. Zusammen mit Mario Birrer stellt er heute in der Werkstatt neue Geisseln her. Auch die Mutter von Werren hilft tatkräftig mit. «Mario Birrer ist in Ausbildung», erklärt Werren lachend. Um eine Geissel herzustellen, braucht es Platz, viel Routine und Fingerspitzengefühl. Daniel Werren hat das Geisselmachen von seinem Vater gelernt, der vor zwanzig Jahren, nach seiner Pensionierung, an seinem Wohnort eine Werkstatt eingerichtet hat. Die Arbeit an diesem Morgen ist unter anderem das Drehen von neuen Innerschweizer Geisseln. Für die Herstellung braucht der Geisselmacher Flachs, Juteschnur und für den Zwick am Ende ein kleines Stück Kunststoffschur. Werren kämmt zuerst den Flachs. Danach dreht er diesen in die quer durch die Werkstatt gespannte Schnur ein.

**Fehler werden sofort bestraft**  
«Das ist eine Litze. Aus vier Litzen drehe ich einen Schenkel. Für die Lenzburger Geissel drehe ich drei Schenkel in einem gleichmässigen konischen Verlauf zusammen. Das Innerschweizer Modell wird durch die Technik des Zusammenlegens fertiggestellt. Das Modell sieht verknotet aus. Daniel Werren arbeitet flink und konzentriert. «Fehler beim



Daniel Werren (links) führt Mario Birrer in die Kunst des Geisselmachens ein. Bild: Isabel Iten

Drehen werden sofort mit einem zu dicken oder zu dünnen Strang bestraft.» Am dickeren Ende wird ein Stock befestigt und am dünneren ein Zwick, der Knallkörper aus Nylonfasern. Je nach Länge der Geissel brauchen Werren und Birrer zwanzig Minuten bis zu dreieinhalb Stunden pro Geissel.

«Vor drei Jahren starb mein Vater. Bis dahin hatten wir rund tausend neue Geisseln pro Jahr hergestellt und unzählige alte repariert. Dieses Jahr schaffte ich nebst den Reparaturen nur 140 neue Geisseln. Da wir in Zukunft wieder zu zweit neue Geisseln drehen, werden wir in den nächsten Jahren mehr Stücke zum Verkauf anbieten können.» Vom Beruf Geissel-

machen kann man heute nicht mehr leben. Geisselmachen ist deshalb Daniel Werrens und auch Mario Birrers grosse Leidenschaft in der Freizeit.

## Es darf wieder geknallt werden

Jeweils ab 1. November schwingen und knallen die Chlauschlöpfer ihre Geisseln. «Der Brauch beruht auf einer Sage», erzählt Werren. «Böse Buben streuten auf der Treppe, die zur Chlauswohnung führte, trockene Erbsen. Als der Samichlaus in die Stadt wollte, rutschte er aus. Alle Glieder taten ihm weh. Er war so erbost, dass er sich nicht mehr zeigen wollte. Den Kindern tat der Streich leid. Sie beschlossen im Jahr darauf, den Samichlaus mit lauten Peitschenschlägen zu wecken,

damit er die Leute wieder besuche. Im Bezirk Lenzburg besucht der Samichlaus die Kinder nicht am 6. Dezember, sondern immer am zweiten Donnerstag im Dezember.»

Genauso wie für die Herstellung hat Daniel Werren beim Chlöpfen das richtige Gespür. Seit seinem 9. Lebensjahr lässt er die Geissel geknallt durch die Lüfte sausen und knallen. Als Kind übte Daniel Werren auf der Strasse vor seinem Elternhaus. Seine Mutter leitete ihn aus dem Schlafzimmerfenster an. «Mein Vater war ein Profi in der Herstellung. Leider hatte er kein Gespür für das Chlöpfen.» Daniel Werren bedauert dies, denn für ihn ist es etwas Besonderes, wenn Vater, Mutter und Kinder gemeinsam

das alte Brauchtum lebendig machen. Er hofft, dass er es irgendwann mit seinem zweijährigen Sohn ausüben darf. «Seine ersten Versuche macht er mit einer Peitsche, die aus einer Kartonröhre und einer Schnur besteht», bemerkt Werren schmunzelnd. Die Lieblingsgeissel von Werren ist 3,80 Meter lang. Sie wurde von seinem Vater vor rund 15 Jahren extra schwer für ihn hergestellt. «Sie fliegt ruhig in der Luft, und beim Ziehen entsteht ein schöner dumpfer Überschallknall.» Werren hat schon oft bei Gemeindegewettkämpfen den 1. Platz geholt. Beim regionalen Wettbewerb reichte es ihm bis jetzt nur auf den 2. oder 3. Platz. «Ohne Fleiss kein Preis. Ich habe zu wenig Zeit zum Trainieren.»

## Chlauschlöpfe – der Brauch im Seetal

Im Aargau findet in Ammerswil, Auenstein, Brunegg, Dintikon, Egliswil, Hallwil, Hausen bei Brugg, Hendschiken, Hunzenschwil, Lenzburg, Mägenwil, Möriken-Wildegg, Niederlenz, Othmarsingen, Rapperswil, Schafisheim, Seengen, Seon und Staufden das Chlauschlöpfe 2019 vom 1. November bis 15. Dezember statt.

Nur während dieser Zeit darf mit den Geisseln geknallt werden. In den Gemeinden werden auch Chlöpf-Wettkämpfe durchgeführt. Den Höhepunkt und gleichzeitig den Schluss der Chlöpf-Saison bildet der regionale Chlöpf-Wettbewerb am 15. Dezember. Die vier besten Chlöpfer, darunter mindestens ein Frau, aus jeder Gemeinde kämpfen um den regionalen Titel der besten Chlöpferin/des besten Chlöpfers.