

6. Buchberger Fischsonntag am 20. Oktober

Zieglerkunst und Sagi-Fisch

BUCHBERG. Die Säge zischt, es gibt Führungen in der Ausstellung über den Zieglerberuf und im Gattersagi-Kino läuft der Zieglerfilm. Alle können selber einen Biberschwanzziegel machen. In der Festwirtschaft gibt es Sagi-Fisch bei musikalischer Unterhaltung.

(sb.) Der traditionelle Fischsonntag am 20. Oktober 2013, von 11 bis 17 Uhr in der Mehrzweckhalle Buchberg, ist für Besucherinnen und Besucher eine Gelegenheit, altes Handwerk und den ausgestorbenen Beruf des Zieglers hautnah kennenzulernen und auszuüben. Wer schon früher vorbeischaun will, kann schon am Samstagabend ab 17 Uhr dabei sein.

Der älteste Ziegel aus Buchberg, datiert von 1686, wird im Gattersagi-Museum gezeigt. «Es Dach über em Chopf» war damals nicht so selbstverständlich wie heute. Strohdächer waren feuergefährlich und mussten von jeder Generation neu erstellt werden. 1704 wurden diese im Kanton Schaffhausen verboten. Woher kamen damals die «teuren» Ziegel?



Am kommenden Sonntag ist die Buchberger Gattersagi wieder in Betrieb.

Bild: Daniel Thüler

Wie wurden diese hergestellt? Der Verein Pro Gattersagi hat das Geheimnis gelüftet und weiht die Besucherinnen und Besucher gerne ein.

Im vergangenen Mai, bei der Eröffnung der Ziegler-Ausstellung, konnten die Gäste selber einen Biberschwanzziegel von Hand herstellen, ebenso die Kinder vom Schaffhauser Ferienpass. Diese Ziegel sind inzwischen getrocknet und bei den Zürcher Ziegeleien gebrannt worden. Am Fischsonntag werden diese ausgestellt und den stolzen «Ziegler» übergeben.

Wer mehr wissen will über den historischen Zieglerberuf erhält Infos in der Ausstellung. Zudem können nochmals selber Biberschwanzziegel hergestellt werden. Diese können dann am 21. Dezember, kurz vor Weihnachten, gebrannt abgeholt werden. Zu besichtigen und in Betrieb ist auch die Gattersagi. Im Kino auf der Bühne wird ein Zieglerfilm und ein Rückblick auf das Vereinsjahr gezeigt. Zudem gibt es feine Fischknusperli («Sagi-Fisch») bei musikalischer Unterhaltung zu genießen.