

Schlachtfest zu Hause

Gerhard Riedemann

In den 50er und 60er Jahren des vorigen Jahrhunderts sind die Schlachtfeste im Spätherbst und Winter Höhepunkte des Familienlebens.

Sie dienen der Vorratshaltung an Fleisch und Wurst, die nicht so häufig und selbstverständlich auf dem Speisezettel stehen wie heute. Je nach Größe des Haushalts und den finanziellen

Möglichkeiten werden ein Schwein, zwei Schweine oder mehr pro Jahr geschlachtet. Die Schweine werden zu der Zeit mindestens ein Jahr gefüttert. Ziel ist es, im Gegensatz zu heute, ein schweres Schwein mit möglichst viel Fett zu produzieren.

Aus Gründen der Tradition, der Nostalgie und nicht zuletzt wegen der bes-

seren Qualität der Wurstwaren haben manche die Hausschlachtung bis heute beibehalten.

Frühmorgens kommt der Hausschlachter, der diesen Beruf in Nebentätigkeit ausübt, ins Haus. In Mosheim waren oder sind im Laufe der Jahrzehnte fünf Hausschlachter tätig: Heinrich Löchner, Georg Pitz, Fritz und Kurt Paul sowie



Bild links: Georg Pitz.

Bild Mitte: Kurt Paul .

Bild rechts: Heinrich Löchner mit Sohn Karl.

Herwig Hanke. Der Metzger geht ohne Hektik in den Stall, um das Schwein möglichst ruhig zu halten. Er schlingt einen Strick um das rechte Hinterbein, und das Schwein wird, leider oft doch unter lauter Gegenwehr, auf den Hof gezogen und geschoben. Mit einem Schuss aus dem Bolzenschussgerät tötet es der Metzger und sticht es sofort danach ab. Das Blut schießt aus der Halsschlagader und wird von der Hausherrin in einer Schüssel aufgefangen und mit den Händen gerührt, um seine Gerinnung zu verhindern. Es soll später ja ein wichtiger Bestandteil der Blutwurst werden.

Das Schwein kommt in einen großen Brühtrog, und langsam schüttet der Metzger kochend heißes Wasser darü-

ber, damit die Borsten sich leichter mit den „Schellen“ entfernen lassen, mit denen dann noch die Zehennägel abgezogen werden. Mit vereinten Kräften landet das Schwein auf dem großen Schlachtetisch, auf dem es weiter bearbeitet wird, bis die Haut sauber rasiert ist. Ein weiterer Kraftakt besteht darin, das Schwein, nachdem seine Hinterbeine an einem Querholz befestigt sind, auf eine breite große Leiter zu hieven, die meistens am Scheunentor lehnt. Vorher wird noch das Schweinschwänzchen abgeschnitten und den Kindern geschenkt, die sich einen Spaß daraus machen, es mit einer Sicherheitsnadel Erwachsenen, ohne dass diese es bemerken, hinten an die Hose oder den Rock zu heften.

Nach soviel Arbeit ist das Schwein hakenrein; es muss erst einmal ein Schnaps her, ein Klarer macht die Runde.

Der Metzger schlitzt den Schweinebauch mit einem langen Schnitt von oben nach unten auf, die Eingeweide quellen heraus und gleiten vorsichtig in eine große „Mulle“. Herz, Lunge, Leber und Milz werden in kaltes Wasser gelegt und für den Trichinenbeschauer aufgehoben. Der prüft später alles sorgfältig unter seinem Mikroskop, und, falls alles in Ordnung ist, drückt er dem Schwein einen Stempel auf; es ist zur Weiterverarbeitung freigegeben.

Es folgt eine recht unangenehme Arbeit: das Innere der Därme wird nach außen „gestrippt“ und dabei der nicht gerade sehr appetitliche Darminhalt entfernt. Auch der Magen wird sorgfältig bearbeitet, der später, nachdem er mit Salz und Essig „endgereinigt“ ist, wie die Därme auch, mit Wurstmasse gefüllt werden wird.

In der Zwischenzeit hat der Metzger das Schwein in zwei Hälften zerteilt. Kräftige Männerschultern tragen sie zur weiteren Verarbeitung in die Waschküche.

Zuerst werden die Speckseiten und das Fleisch, das nicht zum Verwurstern vorgesehen ist und zu Braten, Schnitzel und Schinken verwendet werden soll, beiseite getan.

Innereien, Kesselfleisch und Schweinskopf werden dann in dem großen Kupferkessel gekocht.



Schlachtfest bei Beckers, in den Kriegsjahren 1939 bis 1945. Von links, hinten: Heinrich Becker, russischer Zwangsarbeiter, vorn Georg Pitz, Frau Becker.

Die Flomenhäute werden abgezogen und zu Därmen zusammengenäht, die später gefüllt und zur roten „Stracken“ geadelt werden. Das dabei entstehende Flomenfett wird ausgelassen, es entsteht ein schmackhaftes Fett.

Das Fleischmaterial für die rote Wurst wird gewürzt und durch den Fleischwolf gedreht. Während dieses Vorgangs sticht der Metzger ab und zu mit einer spitzen Gabel in die frische Wurst, um die eventuell entstehenden Luftblasen entweichen zu lassen. Die Würste werden abgeschnitten und mit kräftigen Seilen abgebunden.

Wenn im Laufe des „Wurstmachens“ Kinder in die Schlachteküche kommen, wird ihnen ein Würstchen „angemessen“, d.h. die noch nicht abgebundene Wurst wird von einem Ohr zum anderen gezogen, zusammengebunden und den Kindern geschenkt.

Jetzt ist Mittagspause: es gibt Frikadellen mit Kartoffelsalat und natürlich einen kalten Korn.

Gekochtes Fleisch und Innereien verlassen den Kessel, die weich gekochten Schwarten werden abgezogen. Das Fleisch für die Leber-, Blut-, Rüben- und Schwartenwurst wird aussortiert und durch den Wolf gedreht. Danach kommt das von jedem Hausmetzger individuell gehandhabte Würzen, z. B. werden Salz, Pfeffer, Knoblauch, Majoran und Muskatnuss der Wurstmasse hinzugefügt. Das Faszinierende und Interessante ist, dass die Wurst von jedem Hausschlachter eine eigene Note hat. Die Würste kommen, natür-

lich außer der roten Wurst, in den Kupferkessel. Unter der Aufsicht der Hausfrau werden sie langsam erhitzt, wobei sie darauf achtet, dass möglichst wenige platzen. Danach werden die gekochten Würste zum Abkühlen auf Bleche gelegt.

Die Kinder müssen die beim Kochen entstandene Wurstbrühe „austragen“. Für Nachbarn, mit denen man ein engeres Verhältnis hatte, kommt ein kleines Würstchen, ein „Schlämperchen“, hinzu.

Die rote Wurst, die jetzt an „Wurste knüppeln“ aufgereiht hängt, kommt in die Räucherammer, die in der Regel aus einer Erweiterung des Schornsteins besteht. Sie wird mit Buchenholz

geräuchert. Später, nach zirka vier Wochen, wird die rote Wurst in die „Wurstekammer“ gehängt, wo sie im Laufe der Zeit zu der berühmten nordhessischen „Ahlen Worscht“ heranreift. Das „Weckewerk“ wird in Dosen abgefüllt. Zum Verschließen der Dosen hatte der Schmied Apel ein Spezialgerät, welches in einem Arbeitsgang den Rand des letzten Öffnens abschneidet und im einem zweiten Anlauf die gefüllten Dosen verschließen konnte. Abends kommen frisches „Gehacktes“, Frikadellen, Wellfleisch und danach die Skatkarten auf den Tisch. Ein Korn und ein Bier folgt dem anderen. Man sitzt bis in die Nacht hinein in froher Runde zusammen.



*Links: Metzger
Heinrich Löchner,
assistiert von
Georg Selmikeit,
1964.*