

## **Hausschlachtungen gehörten früher zum bäuerlichen Dorfleben**

Bis in die 1960er Jahre gehörte die Hausschlachtung von Schweinen in den Herbst- und Wintermonaten zum bäuerlichen Alltag. Für die Kinder auf einem Bauernhof war das Schlachten von Haustieren nichts Ungewöhnliches und gehörte zum Leben dazu. Das „Schlachtfest“ war immer ein großes Abenteuer für die Kinder, die oft zuschauen oder sogar mithelfen durften.

In allen Ortschaften gab es Metzger, die Hausschlachtungen durchführten. Die notwendigen Gerätschaften, nämlich eine große Wanne, ein Holztisch und ein Nagelholz mit zwei Stelzen zum Aufhängen des geschlachteten Tieres wurden am Vortag beim Hausmetzger abgeholt. Am Schlachttag erschien dieser morgens in aller Frühe. Mit einem Bolzenschussapparat betäubte er das Tier und setzte den Entblutungsschnitt. Das aufgefangene Blut musste mehr als zehn Minuten geschlagen werden, damit es nicht gerinnt und klumpt. Das Blut wurde nämlich für die Blutwurst benötigt.

Das etwa 100 Kilogramm schwere Schwein wurde mit vereinten Kräften in die Wanne gehoben. Dann wurde es mit Brühpech, einem pulverförmigen Kiefernharz, bestreut und mit heißem Wasser übergossen. Dadurch konnten die Borsten mit einer Kette und einem Schaber gut abgeschabt werden. Anschließend wurde das Tier auf den Holztisch gelegt. Mit einem scharfen Messer rasierte der Metzger die verbliebenen restlichen Borsten ab. Nachdem er das Schwein an den Hinterfüßen am Nagelholz aufgehängt hatte, schlitze er es längs auf und entnahm die Innereien. Der Darm wurde entleert und gründlich gereinigt; in ihn wurde die Leber- und Blutwurst gefüllt. Dann zerteilte der Metzger das aufgehängte Tier mittels eines Spaltbeils entlang der Wirbelsäule in zwei Hälften. Die Arbeit wurde meistens im Hof erledigt und manchmal war es witterungsbedingt ziemlich kalt.



In heißem Wasser werden die Borsten abgeschabt

### **Nach der Trichinenschau durfte das Schwein verarbeitet werden**

Inzwischen war auch der Tierarzt erschienen, der das Schwein auf Trichinen untersuchen und zur Verarbeitung freigeben musste. Für den Tierarzt hielt man zum Händewaschen eine Schüssel warmes Wasser, Seife und ein Handtuch bereit. Die Fleischbeschau war kostenpflichtig und die Gemeinde zog die Gebühren ein.

Währenddessen wurde in einem großen Kessel heißes Wasser zubereitet. Darin kochte der Metzger das Kesselfleisch, bestehend aus den Innereien, Zunge, Schwanz, Rüssel, Füßen, einigen fetten Fleischstücken und den beiden Hälften des Schweinskopfs. Der Fleischsud, die so genannte Kesselbrühe, bildete die Grundlage für schmackhafte Suppen. Während der Metzger arbeitete, gab es nebenher ein kleines Vesper aus gekochten Fleischstücken.

### **Dote und Döte warteten auf Kesselbrühe mit Fleischstückchen**

Dote und Döte sowie Nachbarn und Freunden brachte man in einer Milchkanne Kesselbrühe mit einigen gekochten Fleischstückchen – eine alte Tradition auf dem Land. Die gekochten Teile wurden durch den Fleischwolf gedreht, denn nun ging es ans Wurstmachen. In einer großen Schüssel bereitete der Metzger die Masse für Blut- und Leberwurst zu und füllte sie mit einem Trichter in den gereinigten Schweinedarm. Wenn ein Kind mal zu dicht neben der Wurstschüssel stand, konnte es passieren, dass ihm der Metzger lächelnd etwas Wurstmasse ins Gesicht schmierte. Bald schlängelten sich die Leber- und Blutwürste über den Tisch, die mit Bindfaden in handliche Portionen abgebunden wurden. Diese Würste mussten anschließend in der heißen Kesselbrühe etwa eine halbe Stunde lang ziehen. Ein Teil der Wurstmasse wurde auch in Büchsen abgefüllt.



Das Fleisch wird in Portionen zerlegt

*Fotos: Jürgen Stania*

Zuletzt zerlegte der Metzger das Fleisch in Unter- und Oberschale, Hüftstück, Schweinehals und -rücken, Bauchspeck und Filet, Koteletts und Schnitzel. Die Fleischstücke wurde abgepackt und eingefroren. In vielen Orten gab es damals eine Gemeinschaftsgefrieranlage der örtlichen Genossenschaftsbank. Früher gab es in Privathaushalten kaum Gefriertruhen. Der Schlachttag endete mit dem Schmalz auslassen. Dazu wurde der Schweinespeck in kleine Stücke geschnitten und ausgekocht. So bekam man einige Büchsen Schweineschmalz. Das Schmalz wurde nicht nur in der Küche verwendet, sondern war auch ein schmackhafter Brotaufstrich. Dass im Haus wegen des Schmalzauslassens noch tagelang ein strenger Geruch herrschte, war nicht zu ändern. Durch die eigene Schlachtung hatten die Bauern für viele Wochen Fleisch und Wurst. Die Schweine wurden natürlich aufgezogen und ernährt; viele Nebenerwerbslandwirte zogen nur wenige Schweine im Jahr auf, von denen eines für den Eigenbedarf war und die anderen

verkauft wurden. Es war so gesehen die gute alte „Fleisch-Zeit“ ohne Massentierhaltung und Fleischskandale. Ende der 1960er Jahre kam das Aus von Hausschlachtungen. Einerseits lohnte sich der Aufwand der Schweinemast für den eigenen Bedarf nicht mehr und andererseits gaben die kleinen bäuerlichen Betriebe im Lauf der Zeit alle auf.

© Erwin Ruff, 2023