

Hausschlachtungen

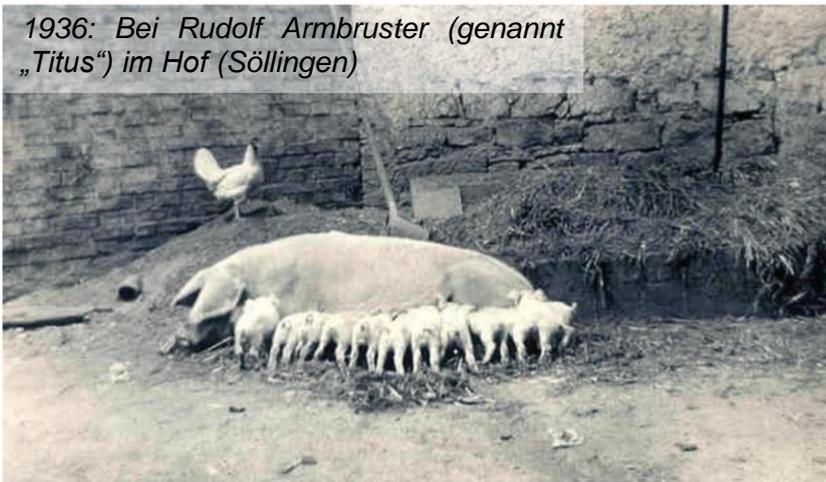
Links Robert Reichenbacher, in der Mitte der Fleischbeschauer August Wenz und rechts Metzger Berthold Müller.



1936: Bei Rudolf Armbruster (genannt „Titus“) im Hof (Söllingen)



1936: Bei Rudolf Armbruster (genannt „Titus“) im Hof (Söllingen)



... das Schwein ist geschlachtet!

Hausschlachtungen, das war über Jahrhunderte hinweg ein winterlicher Höhepunkt in fast jedem Haushalt auf dem Lande, auch in den Ortschaften des Pfnztals. Hausschlachtungen waren kein Hobby, sondern für viele der einzige Weg, zu erschwinglichen Preisen und über das ganze Jahr mit Fleisch, Schmalz und Wurst versorgt zu sein. In den Zeiten, da Hausschlachtungen an der Tagesordnung waren, fragte man nicht nach dem Gewicht eines Schweines, sondern danach, wie viele Eimer Schmalz es brachte, denn mit dem Schmalz kochte und backte eine Familie ein ganzes Jahr. Heute gehört die Tradition der Hausschlachtungen aus vielerlei Gründen der Vergangenheit an. Viele ältere Menschen in Pfnztal haben Hausschlachtungen noch erlebt und wissen darüber zu erzählen, so auch Herbert Betz (†).

Hier ist seine Erinnerung an eine Hausschlachtung in den Nachkriegsjahren:

„Es ist Schlachttag, da heißt es, früh aufzustehen. Schon morgens gegen 06.00 Uhr kommen Verwandte, Freunde, Nachbarn, um beim Schlachttag mitzuhelfen. Kurze Zeit später trifft auch Berthold Müller, der Metzger, ein. Tags zuvor haben wir alles gerichtet und die Gerätschaften gereinigt. Jetzt holt mein Vater das Schwein aus dem Schweinestall und bindet es an einem Eisenhaken an der Hauswand an. Berthold benutzt treffsicher sein Bolzenschussgerät, ein kurzer Knall und das Schwein ist tot. Jetzt ist Eile geboten: Mit einem Messer wird in die Schlagader gestochen, damit das Schwein gut ausblutet. Wir fangen das Blut in einer großen Wanne auf. Es wird sofort kalt gerührt, um ein Gerinnen zu verhindern, schließlich soll es später für die „Griebenwurst“ Verwendung

finden. Das Tier kommt nun in den Brühltrog. Berthold bestreut es mit Pech und übergießt es mit heißem Wasser. Mit einer Kette wird das Schwein einige Male vom Bauch auf den Rücken gedreht. Dadurch lösen sich die Sauborsten auf einfache Weise und können dann mit einem speziellen „Kratzer“ abgeschabt werden. Die Borsten sammeln wir, trocknen sie und verkaufen diese im Frühjahr. Sie werden für die Herstellung von Pinseln benötigt.



August Löffel, Reinhold Müller und Erich Godelmann in den 1930er-Jahren

Der Schlachttag geht weiter: Mit dem scharfem Spalter teilt Berthold das Schwein in zwei Hälften, das Tier wird ausgenommen. Für die Reinigung der Därme benutzen meine Eltern heißes Wasser und Essig. Die Innereien finden ebenfalls Verwendung, so die Leber, welche für die beliebte „Hausmacher Leberwurst“ benötigt wird. Mit den Nieren kocht meine Mutter einige Tage später „saure Nieren mit Bratkartoffeln“, darauf freue ich mich sehr.

Inzwischen ist der bestellte Fleischbeschauer eingetroffen. Er prüft die inneren Organe auf sichtbare Krankheiten und das Fleisch auf Trichinen. Gespannt warten wir - endlich packt er seine Stempel aus und stempelt das Fleisch, damit ist die Freigabe erfolgt.

Bei den Frauen, die für das Schneiden von Fett und dem Auslassen in einem Topf zuständig sind, wird gelacht und es werden Geschichten aus dem Dorf erzählt. Hier bin ich gerne. Die durch das Auslassen gewonnenen „Grieben“ werden für die Griebenwurst verwendet. Die restlichen Grieben bewahrt meine Mutter auf und damit brät sie in den Wintermonaten die Bratkartoffeln an.

Jetzt geht es an das Aufteilen des Fleisches. Ein Teil wird zur Wurstverarbeitung zerschnitten, durch den

Fleischwolf gedreht und gewürzt. Als Gewürze benutzt unser Metzger Kochsalz, weißen Pfeffer, Nelken, Muskat, Majoran, Koriander, Piment, Nelken und Zwiebeln. Übliche Wurstsorten bei unserer Hausschlachtung sind immer Leber- und Griebenwurst, Schwartenmagen und der leckere geräucherte Schinken. Jeder Metzger hatte damals sein „Geheimrezept“, wie er die Gewürze mischte.

Bereits beim Zerlegen des Schweines schneidet Berthold ein oder zwei Schinken vom Hinterteil ab. Meine Mutter legt diese Fleischteile, zusammen mit Füßle und Knöchele) in einen Ständer mit Salzlauge ein. Nach 8 bis 10 Tagen können die ersten Knöchele herausgenommen werden. Dazu kocht meine Mutter Sauerkraut und Kartoffelbrei.

Nach ca. vier Wochen ist es soweit: der Schinken kommt in unseren Räucherofen unterm Dach. Fast jedes Haus bei uns im Dorf besitzt seinen eigenen. Mit Sägemehl und Tannenreisig findet der Räuchervorgang statt. Hier werden auch die Würste geräuchert, um sie haltbar zu machen.

Eine Delikatesse am Schlachttag ist der Schweinskopf. Diesen kocht man in einem großen Kessel mit Holzfeuerung im Freien, er liefert das beliebte Kesselfleisch für unsere Helfer. Der Rest des Kesselfleisches wird für den Schwartenmagen verwurstet. Für ihn verwendet man die gesäuberte Magenhülle, für die Hausmacher Wurst die gereinigten Därme. Nach dem Abbinden der Würste kommen diese ebenfalls in den Kessel. Die Helfer schauen immer wieder mit einem Auge in den Kessel. Sie hoffen auf das Platzen der „Worscht“, damit es eine „rechte Worschtsuppe“ gibt (hier hilft man auch gerne ein bisschen nach...).

Die Hausschlachtung ist ein richtiger Festtag. Es kommen Verwandte, Bekannte und Freunde mit dem „Milchkännle“ vorbei, holen sich Wurstsuppe ab und halten ein Schwätzchen. Selbstverständlich darf an so einem Tag der selbst gebrannte Schnaps nicht fehlen.

Ich sitze mit meinen Freunden auf der Treppe. Wir schauen dem emsigen Treiben zu und für uns als Kinder fallen immer wieder kleine Leckereien ab.“