

Die Hausschlachter

Die Hausschlachtung zählte im 19. und 20. Jahrhundert noch zur Grundversorgung der Bevölkerung auf dem Lande.



Georg Weineck beim „TOT Schießen“



*Heinrich Derr mit einem
ausgenommenen Schwein*

Viele Haushalte fütterten über den Sommer bis in den Spätherbst 1 oder 2 Schweine (Rutzchen), die dann mit Beginn der kalten Jahreszeit zuhause geschlachtet wurden. Der Schlachtetermin war von den Jahreszeiten abhängig. So gab es im Sommer und Herbst das beste Futterangebot für die Schweine, und der Winter eignete sich besonders für die Lagerung der Wurst- und Fleischprodukte, denn Kühlanlagen oder Gefrieranlagen gab es noch nicht.

Die Schlachtung der Schweine zog sich meist über 2 Tage hin. Der 1. Tag war für das Schlachten und Ausnehmen sowie die Begutachtung durch den Trichinenbeschauer. Über Nacht kühlte dann das Schwein aus und wurde am 2. Tag zerlegt und zu Wurst und Fleisch verarbeitet.



Das Schwein wurde zum großen Teil zu Wurst verarbeitet, die dann geräuchert die „Wurstekammer“ für lange Zeit füllte.

Die Wurst musste übers ganze Jahr reichen, so wurde auch gesagt, die letzte Wurst, meist eine „Stracke“, muss die 1. Wurst vom neuen Schlachten begrüßen.

*Kurt Braun in der Wurstekammer zur Begutachtung
einer „Stracken“*

Was an Fleisch und Knochen übrig blieb, wurde eingekocht. Schinken wurde zuerst 4 Wochen gepökelt und dann gewickelt und geräuchert. Er musste über Monate reifen. Angeschnitten wurde er meist im Mai, wenn der Kuckuck das erste Mal ruft. Erst als in den 1950er Jahren die Gemeinschaftsgefrieranlagen aufkamen, änderte sich auch die Verarbeitung des geschlachteten Schweines. Jetzt konnte Fleisch eingefroren und somit haltbar gemacht werden, demzufolge wurde jetzt weniger Wurst hergestellt.



*Hermann Röse
beim Ausnehmen der
Innereien und
Adolf Seitz als Helfer*

*Kurt Otto und
Heinrich Otto
beim
Säubern der
Därme,
die dann zur
Wurst-
herstellung
verwendet
wurden*



Die Hausschlachter übten diese Tätigkeit im Nebenerwerb aus. So hatten alle einen Hauptberuf, der meist im Winter nicht ausgeübt werden konnte.

Überliefert ist, dass schon am Schlachtetag gern das erste „Gehacktes“ gegessen wurde, nicht jedoch von den Hausschlachtern selbst, diese bevorzugten eher Heringssalat, Eintopf oder gar Kuchen, um nicht jeden Tag das Gleiche essen zu müssen. Gern wurde auch nach dem Aufhängen des ausgenommenen Schweines ein Schnaps getrunken, so hieß es meist:

*Ist das Schwein hakenrein,
muss auch mal getrunken sein*

Für Kinder war der Schlachtetag insofern etwas Besonderes, weil sie vom Hausschlachter ein „Schlämperchen“ (= kleine runde Bratwurst) angepasst bekamen. Dies geschah, indem der Wurst darm vom linken Ohr unter der Nase her zum rechten Ohr angemessen wurde. Dadurch ergab sich die Länge bzw. Größe der Wurst. Dieses „Schlämperchen“ war nur für dieses Kind bestimmt und durfte von ihm allein nach dem Braten gegessen werden.

Am Ende des Schlachtetages wurde der Nachbarschaft Fleisch- bzw. Wursteb rühe gebracht, die beim Brühen der Blut- und Leberwurst anfiel.

Zum Abschluss des Schlachtens wurden Nachbarn und Freunde zum „Schlachteessen“ und zur „Wurstesuppe“ eingeladen. Das Essen bestand aus:

Wurstesuppe (aus dem Wurstekessel), Wellfleisch, Gehacktes, Frikadellen, frischer Blut- und Leberwurst

Natürlich durfte auch hier der Schnaps zu Verdauung nicht fehlen.

Nicht selten wurden in früheren Jahren unsere Lehrer zum Schlachteessen eingeladen.

Ende des 20. Jahrhunderts gab es folgende Hausschlachter:

Georg Weineck	im Hauptberuf Landwirt
Kurt Otto	im Hauptberuf Stellmacher
Hermann Röse	im Hauptberuf Maurer
Heinrich Dehn	im Hauptberuf Landwirt



Schlachten auf Wenderoths Hof Anfang der 50er Jahre

Im Jahre 2012 werden in Privathaushalten kaum noch Schweine gehalten, so dass die Hausschlachtung nur noch vereinzelt ausgeübt wird, meist von Landwirten, die dann die erzeugten Produkte selbst vermarkten.

Heute gibt es nur noch 2 Hausschlachter, Ottmar Haake und Thomas Helferich, die diese Tätigkeit neben ihren Hauptberufen ausüben.



Ottmar Haake als Metzger und Walter Braun und zwei hakenreine Schweine



Wolfgang, Leon und Metzger Thomas Helferich beim „Wurst machen“