

Das Schlachtfest

Auf dem platten Lande war es schon seit ewigen Zeiten so, dass jeder, der ein Haus, auch ein Schwein hat. Auf den Bauernhöfen war diese ja kein Problem, da gab es Ställe und darin viele Schweine, mithin auch immer reichlich Wurst und Schinken.

Bei uns „kleinen Leuten“ taten sich doch einige Schwierigkeiten auf.

Wer ein Schwein füttern wollte, musste auch einen Stall haben.

Leute, die zur Miete wohnten kauften sich kurz vorm Schlachten das Tier.

Die meisten Siedler auf dem Busch fütterten in der Regel ihr Schwein selbst. Einige sogar auch Säue und züchteten Ferkel.

In ihren Ställen wurden die so beliebten Wurst- und Schinkenspender dann mit viel Liebe, von den Essenresten oder vom Gemüseanbau im eigenen Garten bzw. angepachteten Feldern, bis zur Schlachtreife gefüttert.

Das Schlachtfest war zu damaliger Zeit ein besonderes Ereignis. Schon Wochen vorher wurde gerüstet. Die Schlachteutensilien wie:

Schlachtetrog, Wurstemollen, Krummbalken, Stricke und die Leiter zum Aufhängen des Schweins wurden vom Boden geholt und ausgewaschen.

Vor Beginn der Prozedur musste erst eingekauft werden:

Grütze, Salz, Pfeffer - schwarzer und weißer -, Piment, Senfkörner, Plüggen für die Mettwurst (das waren kleine Holzstäbchen, ähnlich den heutigen Zahnstochern, sie wurden oft beim Roarmoker, (Stellmacher/Radmacher) - das war bei uns im Dorf der alte *Baue* - extra hergestellt) und Wurstebindfaden. Essig für die Sülze und natürlich auch der Schlachteschluck.

Abends vorm Schlachten wurden dann die Weckgläser aufgewaschen und die Zwiebeln gepellt.

Früh am Schlachtetag muss bereits das Wasser im Kessel kochen, wenn der Schlachter das Schwein aus dem Stall holt.

Er strich dann noch einmal das Abstechmesser am Stahl und wenige Minuten später lief schon das Blut, nachdem er vorher das Schwein mit seinem Bolzenschussgerät betäubte.

Die unangenehmste Arbeit war sicher das Blutrühren. Diese Arbeit verrichteten meisten die Frauen, wobei vorm Schlachten immer vom Schlachter gefragt wurde, ob eine der Frauen evtl. ihre Regel hat. War dies der Fall, durften sie nicht daran teilnehmen, da angeblich die Wurst schlecht wird und die Gläser nach dem Zukochen wieder aufgehen.

Das über das Schwein gegossene heiße Wasser bereitete die „Rasur“ vor. Mit spitzen Kellen wurde es abgekratzt, bis es glatt war wie ein Kinderarsch, danach auf die liegende Leiter gerollt und mit dem Kopf nach unten festgebunden, welche wir dann mit kräftigen Griffen, nebst Schwein, an eine Hauswand stellten.

Der Schlachter schnitt nun den Bauch auf und entnahm die Innereien, die er säuberte, trennte und zum Wursten in ein gesondertes Gefäß legte.

Besonderes Augenmerk legte er auf die Därme, in die ja später die Wurst gefüllt wird. Die Blase wurde besonders vorsichtig behandelt. Nach dem Reinigen blies er sie mit einem Metallmundstück auf und hing sie zum Trocknen auch an die Leiter.

Nachdem er noch die Flomen, hieraus wird später das Schrebenfett (Griebenschmalz) jeweils zur Seite geklappt und mit Gabeln befestigt hatte, neigte sich das Schlachten dem Ende entgegen.

Das Schwein musste dann mindesten 8 Stunden bis zum Wursten abkühlen. In dieser Zeit kam meistens der Trichinenbeschauer und untersuchte es auf Trichinenbefall.

Dazu entnahm er dem Schwein kleine Fleischstückchen die er unter dem Mikroskop betrachtete.

Oft habe ich auch durch dieses Ding geschaut aber nie etwas Sinnvolles erkannt.

War alles OK, bekam das Schwein links und rechts einen Stempel auf den Schinken und war zum Wursten freigegeben.

An einem Abend, nach dem wir unser Schwein geschlachtet hatten, genau zwischen Weihnachten und Neujahr, saßen wir *Päpinghauser* Jungs beim Geburtstagsbier. Von diesem mutig geworden, sollte der Weg noch in die Stadt führen, um ein paar nette Menschen kennen zu lernen. Ich konnte leider nicht mit, da wir um vier Uhr in der Früh wursten wollten.

Pünktlich war *Ewald* da. *Ewald* unser Hausschlachter, er war es bis zu seinem Tod im Jahr 2006.

Von *Beerenbusch*, wo er wohnt, bis zu uns sind es nur wenige Kilometer und deshalb fing er gern so früh an.

Wir hatten bereits die Mettwurst fertig und das restliche Fleisch war aus dem heißen Sud im Kessel in die Mollen gefüllt worden.

Monika holte uns gerade ein Bier, denn es war ein alter Brauch, nachdem die Mettwurst in den Därmen war, erst einmal einen zu trinken, als wir plötzlich Geräusche am Kellerfenster hörten.

Dazu muss man wissen, dass unsere Wursteküche im Keller liegt.

Beim genauen Hinsehen erkannte ich plötzlich mir sehr bekannte Gesichter, zwar sehr gerötet aber sie gehörten zweifellos meinen Freunden, mit den ich vor ein paar Stunden ein Bier zusammen getrunken hatte.

Sie waren auf dem Rückmarsch vom *CHEZ NOU*, einer damals in einschlägigen Kreisen sehr geschätzten Kneipe in der Nähe des Bahnhofes, welche wegen seiner doch stets gut beleuchteten Damen von uns gern aufgesucht wurde.

Die lange Nacht hatte die Jungs hungrig gemacht. Was lag da näher, als bei uns zum Wursten einzukehren. Da gab es ja Fleisch in Hülle und Fülle.

Gerade hatte ich *Monika* noch zugerufen, sie möge doch den 80% Rum holen, als schon der Erste in der Wursteküche stand.

Sie wollten nur ein kleines Stückchen Fleisch. Auch nicht umsonst. Nein, sie wollten mit Wursten helfen.

Die Ärmel wurden aufgekrepelt und Hand angelegt. *Günter G.* hatte die Position des Wurstmaschinenführers übernommen und wühlte gerade bis zu den Ellenbogen in der Fleischmolle, als *Monika* ihm einen Schluck einschenken sollte. Da seine Hände fettig waren, bat er darum, ihm den Schnaps direkt in den Mund zu kippen.

Diese 80% nahmen ihm schlagartig den Atem. Die Augen traten aus ihren Höhlen. Der Schweiß stieg ihm nicht nur auf die Stirn. Mit Mühe konnten wir ihn zurückreißen, sonst hätte er in die Molle gekotzt.

Ewald hatte *Helmut* inzwischen den Schweineschwanz in seine, erst zu Weihnachten als Geschenk bekommene, Lederjacke gesteckt, ohne das er dies bemerkte. Es sollte eine kleine Aufmerksamkeit für seine Frau sein. Leider ist es nie überliefert worden, ob er in dieser Nacht oder überhaupt jemals zum Einsatz gekommen ist.

Da auch seine Jacke vorn reichlich mit Fett bekleckert war, konnte er sie später zu festlichen Einsätzen nicht mehr gebrauchen.

Günter B., er wohnt schräg gegenüber, ergo steht sein Haus zu unserem seitenverkehrt, wollte nach einigen kleinen „Rümchen“ fluchtartig den Heimweg antreten. Doch da, wo bei ihm der Kellerausgang ist, war bei uns der Kokskeller. Sein Bemühen den Kokshaufen zu erklimmen endet kläglich. Nach ein paar Minuten trat uns plötzlich ein schwarzer Mann entgegen, dessen Kleidung auch nur im Entferntesten an die vorher von ihm getragene erinnerte und das, wo doch seine Frau immer so penibel auf ihn achtete.

Mit großer List gelang es uns dann meine Freunde auf den rechten Weg zu führen. Nach einigen Umrundungen unseres Hauses haben alle, vom Durst befreit und satt, einige zu satt, den Heimweg angetreten, allerdings nicht ohne hier und da einen kleinen Haufen auf den weißen Schnee in unseren Blumengarten zu kotzen.

Übrigens: Die Wurst hat in diesem Jahr hat ausgezeichnet geschmeckt.

