

Helga Böhnke · Mecklenburger Schlachtfibel

Helga Böhnke

*Mecklenburger
Schlachtefibel*



KLATICMOHN •

Helga Böhnke · Mecklenburger Schlachtfibel
© 2008 KLATSCHMOHN Verlag Bentwisch/Rostock

Illustrationen: Dominique Buchfink

Lektorat: Annika Schulze

Herstellung: KLATSCHMOHN Verlag, Druck + Werbung GmbH & Co. KG

ISBN 978-3-933574-98-5

1. Auflage 2008

Printed in Germany



Inhaltsverzeichnis

<i>Vorwort</i>	9
<i>Etwas über die Geschichte der Hausschweine</i>	11
Echt Schwein gehabt	11
Das Schlachten im Wandel der Zeit	13
Wie einfach unsere Urgroßeltern gelebt haben	14
<i>Wir schlachten ein Schwein</i>	16
Unsere Einkaufsliste	18
Viele Vorbereitungen sind zu treffen	18
Die wichtigsten Gerätschaften	19
Das Schweineschlachten beginnt	22
Das Schwein ist ausgeblutet	23
<i>Nun geht es los mit der Fleischverarbeitung</i>	26
Die Schmalzzubereitung	27
Beschreibung, Behandlung und Verwendung des Rohfleisches	28
Das Wurstmachen	31
Unsere gute Mettwurst	34
Die Lungwurst nicht vergessen	36
Die Leberwurst (Läwerwurst)	37
Die Braunschweiger	39
Zungenwurst	40
Blutwurst	41
Presskopf	42
Das Hirn (Brägen)	43
Grützwurst (Grüttwust)	44
Das Schwarzsauer (Schwartsur, Blutsuppe)	47
Süßes Blut	49
Das Sauerfleisch	50
Das Einpökeln	51





<i>Das Schwein ist aufgearbeitet</i>	53
Vom Seifekochen	53
<i>Das Haltbarmachen von Fleisch und Wurst</i>	54
Das Einwecken	54
Kochfleisch	55
Bratfleisch	56
Wurstmassen	56
Das Räuchern (Rökern)	57
<i>Praktische Hinweise</i>	60
Die Würze macht's	60
Kleine Gewürzkunde (Wurstkräuter)	61
Über Maß und Gewicht	67
<i>Ein paar typische Gerichte aus dem alten Mecklenburg</i>	69
Schusterstipp (Schausterstipp)	70
Himmel und Erde (Himmel un Ierd)	70
Wruckeneintopf oder Steckrüben	71
Genickbraten (Kammbraten)	73
Schweinerippenbraten	74
Gefüllter Schweinebraten	75
Schweinebraten mit Kruste	76
Pflaumen und Kartoffeln (Plummen un Tüffel)	77
Urmecklenburgische Buttermilchkartoffeln	78
Milchkartoffeln (Melktüffeln)	79
Klopfschinken	79
Mecklenburger Würfelfleisch (Mäckelborger Wörtelfleisch)	80
Grünkohlsuppe	81
Dicke Bohnen mit Schweinebacke	82
Stampfkartoffeln (Maustüffel)	83
Kartoffelsuppe	84
Filet oder Mürbebraten süßsauer	84





<i>Gedichte rund ums Schwein</i>	86
Kleines Gedicht (Heinz Meier)	86
Dat Liefgericht	86
Swinslachten (John Brinckman)	87
<i>Geschichten über das Schwein</i>	88
Wie das Schwein zu seinem Ringelschwanz kam	88
Die Wette der Schweine	89
<i>Anekdoten zum Schweineschlachten</i>	91
Schlachtfest in Klein Methling	91
Das besoffene Schwein	92
De lang Harwst	95
Nach dem Kriege – Kleine Geschichte aus Bolz	96
Oje, Viehzählung	96
Viehzählung zum Zweiten	97
Auf einem Museumshof beobachtet	97
<i>Wir lassen die Sau raus – Sprichwörter und Redensarten</i>	98
<i>Spiele</i>	100
Kuhlmutt oder Kuhlsoeg	100
Min Vadder hätt en Schwien slacht	101
Wurst machen	101
<i>Dokumente und Schriftstücke</i>	102
<i>Quellenverzeichnis</i>	110







Vorwort

Schlachten auf dem Lande ist wieder ein interessantes Thema. Heute möchten Kinder und Kindeskindern wissen, wie Eltern und Großeltern gelebt haben. Was stand auf dem Speiseplan und wie wurden die Gerichte zubereitet? Woher kamen das Fleisch und all die anderen Zutaten? In unserer Familie möchten auch alle diese Fragen beantwortet haben. So entschlossen wir uns, zu diesem Thema alles aufzuschreiben, auch lustige Geschichten und Begebenheiten, die wir gelesen, erlebt oder gehört haben. Meine Mutter, die heute 80 Jahre alt ist, und auch ich, sahen bei diesen Aufzeichnungen alles wieder vor uns, als ob die Zeit noch einmal zurückgekommen wäre. Die Erinnerungen an Einzelheiten kamen so nach und nach immer intensiver. Im Rückblick erinnert sich der Mensch meist nur an das Positive aus dem Bereich des Alltagslebens. Geschmackliche Erinnerungen lassen sich kaum beschreiben. Was bleibt, ist der schwärmerische Nachgeschmack des Besonderen.

Das Schlachtfest war für Groß und Klein ein schönes Spektakel. Eltern und Großeltern saßen bis spät in die Nacht beisammen. Dabei wurden viele Läschen und Riemels erzählt und vielleicht auch neu erfunden. Die mecklenburgische Küche gilt zu Recht als bodenständig, kräftig und deftig. Sie wurde durch die wechselvolle Geschichte ihrer Region geprägt. Die ursprünglichen Gerichte sind bäuerlicher Herkunft und auf die wichtigsten Rohstoffe der Region bezogen.

Heute, im Zeitalter der Technik und der Vermarktung jeglicher Dinge, gibt es unbegrenzte Möglichkeiten. Lebensmittel werden in jeder Form angeboten und man kann nach Lust und Liebe auswählen. Die Wörter Ökoland, Ökobauer und Ökoprodukte sind immer häufiger im Gespräch. Der Mensch lebt wieder ernährungsbewusster und versucht, viele Dinge selbst anzubauen und zu verarbeiten. Also liegt es fast auf der Hand: Man schaut sich zuerst in seiner Familie um und denkt an Omas gute Küche. Wichtig ist die mündliche Überlieferung von Generation zu Generation. Sicher hat jeder seine eigenen Erfahrungen und so soll es auch sein. Es gibt viele





schöne, verschiedene und verführerische Rezepte in unserem Mecklenburg. Es wurde nicht nur auf dem Lande geschlachtet. Je nach Stand und Besitz, Stadt oder Land gab es andere Traditionen, mit Topf und Tiegel umzugehen. Auch durch die Neu- und Umsiedler kam es in Mecklenburg zu interessanten neuen Rezepturen. Rezepte wurden schon immer ausgetauscht, innerhalb der Familien, Freundes- und Bekanntschaftskreise. Ob es sich bei diesen nun um urmecklenburgische oder einfach nur für die Region typische Rezepte handelt, ist gar nicht mehr so einfach zu bestimmen. In jedem Fall steht fest, dass man anhand dieser Rezepte ganz traditionell und kreativ sich und seinen Freunden schmackhafte Gaumenfreuden bereiten kann.

Ich wünsche allen Lesern viel Spaß beim Lesen dieses Buches.

Ein Dank zum Schluss

Es gibt viele Menschen, ohne die dieses Buch nicht zustande gekommen wäre. An erster Stelle muss hier meine Mutter genannt werden.

Mein Dank gilt weiterhin meinen Verwandten sowie Freunden und Bekannten, die bei der Entstehung mitgewirkt haben.

Helga Böhnke





Etwas über die Geschichte der Hausschweine

Echt Schwein gehabt

Schweine gelten als die ältesten und primitivsten Paarhufer. Dank Rüsselscheibe und der in deren Mitte wie Steckkontakte austretenden Nasenlöcher gehören sie zu den unverwechselbaren Tiergestalten unserer Erde. Von diesen Nichtwiederkäuern gibt es zwei Familien, die echten Schweine und die neuweltlichen Schweine. Lediglich das zu den echten Schweinen zählende Wildschwein wurde zum Haustier gemacht. Wir haben im wahren Sinne des Wortes Schwein, dass wir das Schwein haben. Zu Dürers Zeiten sahen die Hausschweine unserer Breiten dem Wildschwein noch verblüffend ähnlich. Sie und auch die danach entstandenen »uralten« Rassen mussten dem »modernen« Schwein weichen. Das hat ein paar Rippen mehr, wodurch es deutlich länger ist. Zudem verfügt es über einen guten Muskel- und Fleischansatz, hat dafür aber eine schmalere Brust. Weltweit gibt es über 300 Schweinerassen.

Von der Geburt bis zur Schlachtung eines Schweins sollten nicht mehr als acht Monate vergehen. Eine tägliche Gewichtszunahme von etwa 600 bis 700 Gramm ist möglich. Die wilden Vorfahren des Schweins, sowie überhaupt alle engeren Verwandten, präsentieren sich als Allesfresser. Sie verdrücken Pflanzliches wie Tierisches und sogar Aas, wobei die Pflanzkost jedoch überwiegt. Alles, was ihnen schmeckt und erreichbar ist, wird verzehrt. Saftige Kräuter und Gräser, Pilze, Beeren, Eicheln, Bucheckern und andere herabgefallene Baumfrüchte. Mit ihrer verlängerten Schnauze und der knorpelig beweglichen Rüsselscheibe können sie den Erdboden aufbrechen, durchwühlen und alles mit starkem Gebiss knacken. Unsere Hausschweine allerdings brauchen eine solche Schwerstarbeit nicht mehr zu leisten, um an ihre Nahrung zu gelangen. Zweimal am Tag erhalten sie Futter, das auf ihre Bedürfnisse zugeschnitten ist.

Nicht nur als Fleisch- und Specklieferant ist das Borstentier weltweit begehrt. Aus den Häuten produziert man Schuhe und Bekleidung, aus den





Borsten entstehen Pinsel und Bürsten, aus den Klauen macht man Knöpfe, aus Blut und Schlachtabfällen werden eiweißreiche Futtermittel erzeugt. Die verschiedensten Organe, Drüsen und sonstige Innereien werden zu Salben und anderen Arzneimitteln verarbeitet.

Im Aberglauben hat das Schwein ebenfalls seinen Platz gefunden, jedenfalls in manchen Ländern. In Schottland zum Beispiel darf man es weder auf hoher See noch tief unten im Bergwerk erwähnen. Schon die bloße Nennung des Namens könnte ein Unglück heraufbeschwören. Das Schwein durchzieht außerdem unseren sprachlichen Alltag, besonders im Repertoire verbaler Beschimpfungen spielt es eine wesentliche Rolle. Aber es gibt auch positive Assoziationen mit dem Borstenvieh, so sagt man von einem Glückspilz, dem unverdient Gutes widerfahren ist, er habe großes Schwein gehabt. Als Glückssymbol findet es sich außerdem auch im Sparschwein wieder.



Diese Beispiele lassen sich beliebig fortsetzen. Es gibt kaum eine Lebenslage, bei der man das Schwein nicht zu irgendeinem Vergleich heranzieht, im positiven wie im negativen Sinne. Meist tun wir unserem Borstenvieh damit Unrecht. Geht es irgendwo nicht ganz sauber zu, fällt sofort der Begriff Saustall. Wer glaubt, jedes Schwein sei unsauber, der irrt gewaltig. Für diesen und jenen mag es zwar unglaublich klingen, aber Schweine sind ausgesprochen reinliche Tiere. Wenn mancherorts ein anderer Eindruck entstehen sollte, so werden dort Haltungsfehler begangen. Es stimmt zwar, dass Schweine gern im Schlamm baden (die wilden Verwandten suhlen sich mit Leidenschaft), aber dies tun sie nur, um Hautpflege zu betreiben und sich abzukühlen. Wenn der Schlamm nach dem Bade getrocknet ist, schubbern sich die Schweine wieder blitzblank sauber. Bezeichnet man einen Mitmenschen als dummes Schwein, dann ist man ebenfalls auf dem Holzweg. Schweine haben nämlich eine beachtliche Intelligenz und recht gute Sinnesleistungen. Sie können ausgezeichnet sehen (auch in Farbe),





hören, riechen und schmecken. Mit 23 verschiedenen Lauten verständigen sie sich untereinander. Sie lernen gut und schnell, besonders auf optische und akustische Signale lassen sie sich problemlos dressieren. Man kann ein Ferkel zum Beispiel schneller stubenrein bekommen als ein Junges irgendeiner anderen Haustierart. Es gibt Verhaltensforscher, die der Ansicht sind, dass Schweine vergleichbare kognitive Fähigkeiten haben wie Primaten.

Das Schlachten im Wandel der Zeit

Die Fleischgewinnung war bereits bei den Urmenschen bekannt. Die Tiere wurden nicht nur gejagt, sondern auch aufgezogen und geschlachtet. Die Arbeitsmittel für das Schlachten waren primitiv.

Bei den Römern wurde bis etwa 300 v. Chr. unter freiem Himmel auf dem Forum geschlachtet, also unter den »Augen der Götter«, weil das Töten der Tiere als Sünde galt und man die Götter durch das Opfern im Freien zu Mitschuldigen machen wollte. Das Hauptgericht zu diesem Anlass war die schwarze Suppe, ein Gemisch aus Schweinefleisch, Blut, Essig und Salz. In den Sippen oblag das Schlachten den Vätern oder Knechten. Mit dem Anwachsen der Sippen zu Gemeinden bildete sich das Handwerk der Fleischer, Metzger oder Schlächter als Gewerbe heraus. Um 1368 entstanden die Zünfte. Ihre Mitglieder wurden als Fleischhauer, Knochenhauer oder Metzger bezeichnet. Nach einer Zunftordnung aus dem 18. Jahrhundert musste für die Aufnahme in eine Zunft eine Prüfung abgelegt werden. Ein Prüfling musste folgende Leistungen erbringen: Ein Schwein ist auf 6 Pfund genau zu schätzen, zu schlachten, zu brühen und zu teilen, ferner sind vier Schlegel (Schinken) und ein Rückenstück auszulösen sowie Leber- und Blutwürste zu machen.

Die Wappen der Metzgerzunft führen meist nur den Stier und das Schaf, aber manchmal auch ein Posthorn. Das rührt daher, dass die Fleischer oft mit der Postzustellung beauftragt worden sind, weil sie beritten waren oder mit der Kutsche zum Einkaufen der Schlachttiere über Land fuhren.





Schließlich wurden öffentliche Schlachthäuser in Europa und Amerika eingerichtet, z. B. in Wismar 1272, in Rostock 1307 und in vielen anderen deutschen Städten. Heute noch erinnern Straßennamen wie Knochenhauergasse, Kuttelgasse oder Kuttelhof an die Lage ehemaliger Schlachthäuser. Der Fleischkonsum wurde seit jeher durch ethische, religiöse oder sonstige Ansichten eingeschränkt. In den meisten Religionen gibt es Speisevorschriften, die sich als Verbote auf bestimmte Tiere, Tierteile oder auf den Fleischgenuss zu bestimmten Zeiten beziehen.

Ein altes Sprichwort sagt:

»Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.«

Wie einfach unsere Urgroßeltern gelebt haben

Um uns hiervon ein Bild zu machen, wollen wir uns die Lebensführung in einem Bauerngehöft in den Jahren 1810 - 1830 vergegenwärtigen. Fast alles, was zum Lebensunterhalt notwendig war, erzeugte man im eigenen Betrieb. So in erster Linie die tägliche Nahrung. Die uns bekannten Kolonialwaren wie Sago, Reis, Kakao, Kaffee, Tee, feine Gewürze usw. waren meist unbekannt oder wurden des hohen Preises wegen selten gekauft. Morgens gab es zum Frühstück nirgends Kaffee und zum Abendbrot keinen Tee. Diese Getränke kamen nur bei außergewöhnlichen Gelegenheiten (Hochzeiten, Kindtaufen, Begräbnisfeiern) auf den Tisch.

Das Abendessen der Bauernfamilien bestand jeden Tag aus einem dicken Brei von Buchweizengrütze oder groben Gerstengraupen. Es wurde in Mager- oder Buttermilch gekocht und mit Magermilch verabreicht. Dazu aß man dicke Scheiben von schwerem Schwarzbrot, die dünn mit Fett, aus Schweineschmalz und Talg bereitet, bestrichen waren. Den größten Teil der Butter verkaufte man, um Bargeld zu erzielen oder Waren in der Stadt dafür zu erhandeln. Brot mit Butter gab es daher selten, meist nur für die Feldarbeiter. Den Belag bildeten dann gewöhnlich selbstgefertigter Magerkäse und etwas Hausmacherwurst. Zu dem Vesperbrot trank man selbstgebrautes Dünnbier, Butter- oder Magermilch.





Der vom Abend vorher übriggebliebene Dickbrei wurde am nächsten Morgen als sogenannte »Klotzengrüt« in gekochtem, mit etwas Sirup oder Sahne angesüßtem Dünnbier als erstes Frühstück ohne Brot verabreicht. An Sonn- und Feiertagen gab es ausnahmsweise einen frischgekochten Dünnbrei aus Gersten- oder Roggenmehl mit Vollmilch und etwas Butterbrot. Da an bestimmten Tagen auch mittags der übliche Dickbrei aus Buchweizengrütze auf den Tisch kam, genoss man dieses Gericht sogar dreimal täglich. Hin und wieder gab es mittags Milchsuppe als Vorgericht. Viel Abwechslung kannte man dabei nicht, da nur Buchweizen und wenig Gerste angebaut wurden. Reis galt als Festgericht und kam höchstens am Weihnachtsabend oder bei seltenen Familienfeiern als Milchreis auf den Tisch.



Die täglichen Mittagsgesichte boten wenig Auswahl. Mindestens zwei fleischlose Tage in der Woche waren die Regel, vielfach sogar drei bis vier. Frisch geschlachtetes Fleisch gab es selten, weil auf dem platten Lande nirgends ein Schlachtmeister wohnte, der solches feilbot. Meistens kam Fleisch als Dauerware (Pökel-, Rauch- oder Sauerfleisch) oder als Wurstware auf den Tisch.

Wenn im Herbst die Kälte eintrat, im November oder Dezember, schlachtete man ein Rind und ein oder zwei Schweine, je nach Größe des Gehöftes. Im Februar wurde wieder ein Schwein geschlachtete, um den Bestand der Dauerware zu strecken, der bis zum nächsten Herbst reichen musste. Da die einzelnen Familien nicht gleichzeitig einschlachteten, vielmehr Woche für Woche, gab es im Herbst eine Zeitlang frisches Fleisch an mehreren Tagen, weil es Brauch war, Nachbarn und Freunden ein Stück von dem geschlachteten Tier ins Haus zu schicken. Die Schlachtwochen waren eine herrliche Zeit, denn dann aß man Braten, Brühe mit Fleischklößchen oder sonst seltene Gerichte von frischem Fleisch. Sonst genoss man im Laufe des Jahres nur während der Erntezeit frisches Fleisch, indem man ein Kalb oder ein Lamm schlachtete, mitunter auch Hühner.





Die heute gangbaren Gemüsesorten waren bei den Bauernfamilien früherer Zeiten nur wenig oder überhaupt nicht bekannt. In ihren Gärten bauten sie nur Kartoffeln, Grünkohl, Weißkohl, Steckrüben, gelbe Möhren, etwas Porree und Petersilie, vielleicht noch Gurken und Kürbisse an. Erbsen, Bohnen, Spargel, Salat, Spinat, Blumenkohl, Rosenkohl, Kerbel usw. waren unbekannt. Daher gab es gewöhnlich nur ein Fleischgericht mit Kartoffeln. Die Kartoffeln kochte man stets mit der Schale und brachte sie entweder so auf den Tisch, worauf sie jeder selbst abpellte, oder die Mägde besorgten das vorher. Mitunter wurden die Kartoffeln auch mit Vollmilch gestampft.

In vielen Gehöften kochte man nach einem festen Wochen-Speiseplan:

montags: Rauchfleisch mit Kartoffeln

dienstags: Milchsuppe mit Pfannkuchen

mittwochs und freitags: Kohl mit Speck

donnerstags: Graupensuppe und Mehlpudding

sonnabends: Buttermilchsuppe mit Klößen oder Klöße allein mit einer Tunke von Speckwürfelchen und Sirup

sonntags: Pökelfleisch mit Pellkartoffeln und Steckrüben

Im Winter gab es nach der Schlachtzeit an einzelnen Tagen die beliebte schwarze Suppe aus Rinder- oder Schweineblut mit Buchweizenklößchen, und auch wohl geröstete Blutwurst.





Wir schlachten ein Schwein

Schlachten auf dem Lande war gang und gäbe, denn jeder musste für sein Leib und Wohl sorgen. In der Regel hatten die Leute, je nach Besitzstand, einen Garten und einen Acker, auf denen Korn, Kartoffeln, Wrucken und Runkeln angepflanzt wurden. Im Stall standen Kühe, manchmal auch ein Kalb, fast immer ein bis zwei Schweine, Enten und Hühner. Das Schlachtfest war fester Bestandteil des dörflichen Lebens und wichtig für die Winterbevorratung. Es wurde immer spätestens im Dezember das erste Schwein geschlachtet, so dass man zu Weihnachten gut zu Essen hatte, man schnitt auch die erste Räucherware zum Fest an. Das zweite Schwein wurde dann im Februar geschlachtet. Die letzte Mettwurst wurde im Herbst zur Kartoffelernte vom Räucherboden geholt. So kurz vor »de drie dullen Dag« waren diese Schlachtetage ein Fest: heiß, fett, nahrhaft, laut und dampfend, voller Gerüche und Geschmacksproben.

Hat man noch nicht geschlachtet, sollte man sich kundige Hilfe dazuholen. Allein schon die Aufteilung des Fleisches, Blutes, Fettes, der Brühe und der Schwarten benötigt Erfahrung; alles muss bis zum Schluss reichen.

Wie auch heutzutage musste schon zu früheren Zeiten eine Hausschlachtung gut vorbereitet sein, wenn sie rasch und ohne Störungen ablaufen sollte. Am Schlachttag mussten genügend Helfer zur Verfügung stehen. Sollten große Mengen oder bestimmte Wurstsorten hergestellt werden, musste rechtzeitig geprüft werden, ob zusätzlich Fleisch, Rindfleisch, Zunge o. Ä. benötigt wurden. Die Werkzeuge und Geräte mussten in einwandfreiem Zustand und griffbereit sein. Es war wichtig, sich eine Liste der Dinge zu erstellen, die vorbereitet, eingekauft oder bestellt werden mussten. Die ganze Waschküche wurde reichlich geschrubbt, weiße Leintücher und gesäuberte Gerätschaften bereitgelegt. Zutaten und Gewürze wurden gekauft, Steinguttöpfe, Gläser und Kannen ausgewaschen, Äpfel und Zwiebeln geschält, Wurststäbchen hergestellt und Wurstband geschnitten. Alle Familienmitglieder hatten ihr Tun.





Schon Tage vor dem Schlachten waren alle organisatorischen Dinge zu regeln: Bevor mit dem Schlachten begonnen werden konnte, waren vom Tierbesitzer eine Reihe von Vorbereitungen zu treffen. Nachdem der Schlachttermin mit dem Hausschlächter vereinbart wurde, war die Hausschlachtung termingemäß anzumelden. In der DDR bestand die gesetzliche Pflicht zur:

- Anmeldung der Hausschlachtung beim Rat der Gemeinde bzw. Stadt (acht Tage vor der Durchführung, notwendige schriftliche Bewilligung)
- Anmeldung der Schlacht tier- und Fleischuntersuchung

Heute bedarf es auch einer Anmeldung beim Tierarzt: Der Tierarzt kommt einen Tag vor dem Schlachten und schaut sich die Tiere an. Am nächsten Tag erfolgt dann die Trichinenschau.

Unsere Einkaufsliste

Salz (5 - 8 kg), etwa 8 - 10 Tüten schwarzer und weißer Pfeffer, Salpeter, Alaun, Essig, Kunstdärme, Wurstband, Äpfel, Zwiebel, Senfkörner, Lorbeerblätter, Piment, Zimt, Nelkenpfeffer, Thymian und Majoran, Grütze, Zucker, Mehl, Rosinen, Nelken, Kümmel, Knoblauch, Pricken für die Wurstenden (früher wurden die vom Weißdorn genommen), Brötchen, Kaffee, Bier und Schnaps (Klarer, Rum und Kognak).

Viele Vorbereitungen sind zu treffen

Wir benötigen ein fettes und fröhliches Schwein. Das Schwein sollte ausgeruht zur Schlachtung kommen. Die beste Schlachtzeit ist zwischen 5.00 und 7.00 Uhr morgens, weil Schweine dann die geringste Lebenstätigkeit zeigen. Jede sonderliche Aufregung, die das Tier vor dem Schlachten erleidet, beeinträchtigt die Haltbarkeit des Fleisches auf Grund bestimmter Säureentwicklungen. Beim Treiben des Schweins vor der Tötung sollte mit viel Geduld und Sorgfalt vorgegangen werden, auch wenn es nicht immer ganz leicht fällt. Dies hat folgenden Grund: Ein aufgeregtes Tier blutet bei der Blutentziehung nicht so gut aus wie ein ruhiges.





Die Tötung des Schweins sollte möglichst rasch und sicher durchgeführt werden. Bei der Hausschlachtung ist es üblich, das Tier mit einem Strick am rechten Hinterfuß am Boden anzubinden. Die Betäubung wird gewöhnlich mit dem Bolzenschussapparat vorgenommen, genau in der Mitte der Stirn. Bei meinen Urgroßeltern wurde das Schwein durch einen Schlag mit der Axt vor den Kopf betäubt und dann abgestochen. Die Blutentziehung erfolgt durch den Halsstich und im Liegen. Am Vorabend erhält das Schlachtschwein zur letzten Fütterung lediglich »een lütt bäten Dünns«, damit der Schlachter später nicht übervolle Gedärme säubern muss.

Ein altes Sprichwort sagt:

»Quäle nie ein Tier zum Scherz, denn es spürt wie Du den Schmerz!«

Ein Schlachtfestneuling oder die Kinder bekamen den Auftrag, beim Nachbarn Kümmelspalter, Schinkenzirkel oder einen Speckhobel zu holen. Der Schlachter beauftragte auch gerne einen Neuling damit, einen Sack zu besorgen, um die Schweineseele beim Halsstich einzufangen. Aber alle Mühe war stets umsonst, die Seele war immer schon im Schweinehimmel, ehe der Neuling den Sack und das Band parat hatte.

Frühmorgens laufen die Vorbereitungen: In »de Waschkök« siedet »in'n Waschkätel« das Wasser. Bereit stehen die Leiter, an der das Schwein nach seinem letzten Schnaufen an den Hinterbeinen aufgehängt wird, »de Bräutrog« und »de Schlachtbänk«. Weiter benötigen wir Krummholz, Fleischgabel, Wurstrichter, Fleischwolf, Hackklotz, Kessel, Waage, einen Strick, ein scharfes Beil, scharfe Messer, Töpfe, Schüsseln, Pfannen, Eimer, Wannen, Kellen, Sieb, Fleischbretter, Gläser, Wurstmaschine, Pökelfass, Holzkellen, blütenweiße Tücher und saubere Schürzen.





Die wichtigsten Gerätschaften

Der Fleischwolf

Der Fleischwolf dient dem Zerkleinern von Fleisch und Speck und ist damit eines der wichtigsten Geräte beim Hausschlachten. Die Schnecke des Fleischwolfs sorgt für den Transport des Fleisches zum Schneidesatz. Der Schneidesatz muss fest angezogen sein, damit er gut schneidet, jedoch nicht zu fest, da sonst Messer und Scheibe gegeneinander reiben. Diese Reibung kann zur störenden Erwärmung von Fleisch und Fett führen. Der Schneidesatz sollte immer gut geschliffen sein, damit er nicht schmiert. Der Fleischwolf arbeitet richtig, wenn das Fleisch locker in Würstchenform an der Lochscheibe herauskommt. Bei Bedarf beim Fachmann immer den kompletten Satz schleifen lassen (Messer, Scheibe und Vorschneider). Es gibt Scheiben mit unterschiedlichen Lochgrößen. Wichtig sind die 2 und 3 mm Scheiben.

Im heutigen Zeitalter der Technik gibt es natürlich noch ganz andere Möglichkeiten zur Fleischverarbeitung. Elektrische Maschinen können die Arbeit erheblich erleichtern.



Die Pökelfässer

Diese Bottiche werden zum Einsalzen von Fleisch, Knochen, Schinken usw. benötigt. Früher waren sie gewöhnlich aus Holz oder Ton. Für die Pökelfässer sollten Deckel zur Verfügung stehen, damit der Inhalt vor Schmutz und Ungeziefer geschützt ist. Allerdings dürfen sie nicht luftdicht verschlossen werden.

Der Fleischkessel

Der Kessel dient zum Kochen von Fleisch und Wurst. Er sollte am besten aus Edelstahl sein und ein Fassungsvermögen von 80 bis 100 Litern betragen.

