

Das Schlachten in unseren Dörfern

Früher waren die Hausschlachtungen ein wichtiger Bestandteil des ländlichen Lebens. Auf den Höfen und in den Haushalten wurden neben Ziegen, Schafen und Kaninchen vor allem Schweine gehalten und zur Selbstversorgung geschlachtet. Das Füttern vom Ferkel bis zum fertigen Schlachtschwein dauerte meist nur ein halbes bis dreiviertel Jahr. Aus hygienischer Sicht wurde die Fleisch- und Wurstverarbeitung hauptsächlich in den Wintermonaten durchgeführt. So wurde im Regelfall das erste Schwein Ende November und das zweite Ende Januar geschlachtet. Die Schlachtungen führte ein Hausschlachter durch. Dies war ein Nebenerwerb, der oft von Landwirten, Maurern oder Malern ausgeübt wurde, weil diese in der kalten Jahreszeit ansonsten weitgehend beschäftigungslos waren.

„Ins Wasser schlachten“

Der Schlachtvorgang lief überall nach dem gleichen Verfahren ab. Nachdem ein Schlachttermin vereinbart war, begannen bereits morgens die Vorbereitungen. Es wurden rund 100 Liter heißes Wasser benötigt, welches in einem großen Waschkessel, der in den meisten Häusern vorhanden war, erhitzt wurde. Nach der Lebendbegutachtung durch den örtlichen Fleischbeschauer (die auch am Abend vorher stattfinden konnte) und dessen Einverständniserklärung wurde das Schwein aus dem Stall geführt. Das Mindestgewicht eines Schlachtschwein lag zwischen 3 - 5 Zentnern (150 kg - 250 kg). Eine Sau konnte aber auch schon mal 6 Zentner auf die Waage bringen. Das Tier wurde dann in möglichst ruhiger Atmosphäre, um Stress zu vermeiden, auf den Hof geführt,

mit einem Bolzenschussapparat betäubt und mit einem Messer in die Halsschlagader gestochen, um es ausbluten zu lassen. Das Blut wurde in einem Eimer aufzufangen und so lange umgerührt, bis es erkaltet war. Dieses wurde später für die Rotwurst benötigt. Danach wurde das Schwein durch die kräftigen Helfer in den Holz-Schlachtetrog gewuchtet, mit kochend heißem Wasser abgebrüht und dann die Borsten mit den sogenannten Kratzglocken entfernt. Um möglichst alle Borsten weg zu bekommen, wurden mit einem Brenner die letzten Borsten abgebrannt und anschließend noch mit scharfen Messern „nachgeputzt“. Die Nägel von den Klauen wurden mit den Haken an der Glocke abgezogen.



Kratzglocke



Schlachtetisch mit Holz-Schneidebrett,
Holzkelle und Krummstöcken

Das saubere Tier wurde mit den Hinterbeinen mit einem sogenannten „Krummstock“ an einer Leiter, die man schräg gegen eine Hauswand lehnte, oder später am Frontlader eines Traktors aufgehängt. Anschließend wurde das Schwein vom Schlachter aufgebrochen, um die Innereien herauszunehmen. Alle Innereien wie Därme, Leber, Hirn, Herz, Blase usw. wurden in Holzmollen aufgefangen, da sie später weiterverarbeitet wurden. Danach teilte der Hausschlachter mit dem Schlachtbeil und der Knochensäge den Tierkörper in zwei Hälften, sodass er auskühlen konnte.



Schlachten bei Heinrich Rinke sen, Eilenser Str. 5 - von links: Wilhelmine Antvogel, Schlachter Hermann Creydt, Heinrich und Alma Rinke
Foto: Historische Fotosammlung der Dorfgemeinschaft Eilensen

Nach dem Motto „Wenn das Schwein am Haken hängt, wird der erste eingeschenkt“, war es nach erfolgreicher Arbeit und wegen der meist frostigen Temperaturen, nun an der Zeit für einen „Klaren“ (Schnaps). War es sehr kalt, wurde das Motto aber auch schon mal vorher geändert in: „Wenn das Schwein im Troge ruht, tut ein Lüttcher auch schon gut!“

Nach dieser „Pflichtpause“ mussten noch die Därme, der Magen und die Blase gesäubert werden. Sie wurden für die Wurst gebraucht. Jetzt war der Zeitpunkt für den zweiten Teil der Fleischbeschau. Die vorgeschriebenen Gewebeproben wurden entnommen und unter dem Mikroskop analysiert. Waren sie beanstandungsfrei, konnte das geschlachtete

Schwein freigestempelt werden. Das Fleisch war nun zur Wurstverarbeitung freigegeben.

Damit war der erste Teil des Schlachtens, das „Ins Wasser schlachten“ erfolgt. In unseren Dörfern wurde in der Regel die Kaltverarbeitung des Fleisches durchgeführt, daher wurden die Schweine meistens Freitags ins Wasser geschlachtet und am nächsten Morgen, wenn das Fleisch erkaltet war, mit dem Zerteilen und der Wurstherstellung begonnen. Nach getaner Arbeit gab es noch ein gemeinsames Abendbrot mit dem sogenannten „Leberessen“. Die vorher frisch entnommene Leber wurde zerschnitten, mit Mehl bestäubt, scharf angebraten und zusammen mit Zwiebeln und Äpfeln gekocht. Anschließend wurde sie mit der herrlichen Soße serviert und zusammen mit Brot gegessen. Neben der Leber gab es oft noch Mettwurst oder Dosenwurst vom Vorjahr. Für die Leberwurst am nächsten Tag wurde ein Stück Leber aufbehalten oder eine dazugekauft.

„Wurst-Machen“

Mit der Wurstherstellung wurde am nächsten Tag bereits morgens gegen 6:00 Uhr begonnen. Die Schweinehälften wurden auf den Schlachtetisch gelegt, und weiter zerteilt. Die Schinken wurden ausgelöst und die Bratenstücke, Kotelettstränge und Speckseiten zurechtgeschnitten. In vielen Haushalten gab es besondere Steintröge und Holzbottiche zum Salzen und Aufbewahren der Schinken, des Specks und des Bauchfleisches. Bratenstücke oder Kotelettstränge wurden angebraten und in Gläsern oder Dosen eingemacht, später im Kalthaus (siehe ab Seite 77) oder in der Gefriertruhe eingefroren. Alles weitere zum Wursten vorgesehene Fleisch kam zum Kochen in einen großen holzbefeuerten Kessel. Dies

war meistens der Wasch- und Schlachtekessel in einer Funktion. Nach dem Kochvorgang wurde das Fleisch für die Würste zuerst geschnitten, dann in einer Wanne mit Salz, Pfeffer und anderen Gewürzen vermischt und abgeschmeckt. Die Fleischbrühe wurde teilweise für die Wurstherstellung benötigt, aber der größte Teil wurde an Nachbarn und Freunde verteilt. Dazu wurde die Brühe in Emaille-Eimer gefüllt und im Dorf umhergebracht. Die Nachbarn freuten sich schon darauf. Daraus wurde eine schöne Suppe oder auch „Klümpe“ (Kartoffelknödel in Brühe) gekocht. Das Brühe-Umherbringen beruhte meist auf Gegenseitigkeit, so dass man in den Schlachtemonaten oft wöchentlich einmal Brühe bekam. Das zubereitete Wurstfleisch wurde nun durch den Fleischwolf gedreht und mit der Wurstpresse in die ausgewaschenen Natur-Därme, den Magen und die Blase gefüllt.



Wurstherstellung bei Hülse's in der ehemaligen Gaststätte „Zur Ilmebahn“
- von links: Hausschlachter Willi Creydt, Sergej (Georg) Sergejew (Onkel

Schorse), Horst Hülse und Richardt Hülse (Großvater von Horst Hülse)

Foto: Historische Fotosammlung der Dorfgemeinschaft Eilensen

Die Kochwürste (Leber-, Knapp(Weiß)- und Rotwurst sowie Sülze) wurden, um sie haltbar zu machen, im großen Kessel noch einmal gekocht. Damit war die Arbeit für den Schlachter getan. Wenn die Wurst das 2. Mal gekocht war, wurde diese in kaltem Wasser, welches im großen Holz-Schlachtetrog eingelassen wurde, gekühlt. Die Wurst musste im kalten Wasser immer wieder gedreht werden, damit sich das Fett nicht einseitig absetzte. Gleichermaßen wurde mit den Dosen verfahren. Nachdem die Wurst darin eingefüllt und sie verschlossen waren, wurden diese auch im Kessel gekocht und anschließend im Schlachtetrog gekühlt. Bei den oft frostigen Temperaturen musste das Wasser im Trog immer in Bewegung gehalten werden, damit es nicht gefror.

Die restliche Wurst, wie Schwarten- und Mettwurst wurde zum Trocknen in der in fast allen Haushalten vorhandene „Wurstekammer“ aufgehängt und anschließend zum Haltbarmachen in den nächsten Tagen geräuchert. Die Schinken lagen nun rund 4 bis 5 Wochen im Salz, danach wurden sie gewässert und ebenfalls geräuchert.

Die Mettwurst musste nach dem Räuchern noch ca. 6 Wochen hängen, bevor die erste angeschnitten wurde. Der Knochenschinken (der ganze Hinterschinken des Schweins), musste nach einsalzen, wässern und räuchern noch ca. 6 Monate hängen, bevor er angeschnitten werden konnte. Die richtige Zeit für das Anschneiden des Schinkens kam, wenn der Kuckuck das erste Mal gerufen hatte (soll heißen: Der Schinken muss reifen bis April).

Beim Schlachten wurde auch gerne so mancher Spaß gemacht. So wurde z.B. jemand der zum ersten Mal beim Schlachten geholfen hat, gerne in die Nachbarschaft geschickt um die Sülzenpresse zu holen. Wenn derjenige dann beim Nachbarn ankam und nach der Sülzenpresse fragte, wusste der Bescheid und übergab einen schweren Jutesack den der Schlachte-Debütant dann zum Hof wuchten musste. Als dieser dann mit dem schweren Sack zurückkehrte, mussten alle lachen, da es eine Sülzenpresse gar nicht gibt. Es waren nur Steine in dem Jutesack, mit denen er sich abschleppte und damit an der Nase rumgeführt wurde.

An dieser Stelle soll nochmal auf eine ganz besondere Mettwurst hingewiesen werden, die heute so nicht mehr zu bekommen ist. Die Mettwurst in der Flomenhaut, die sogenannte „Flomenmettwurst“. Flomen nennt man das innere Bauch- und Nierenfett des Schweins. Dieses befindet sich auf der linken und rechten Bauchinnenseite des Schweins und wurde beim Ausnehmen herausgenommen und auf Kuchenbretter zum Trocknen gelegt. Auf den Flomen befindet sich eine Haut (Bindegewebe), die durch das Trocknen fest wird. Nun hatte jeder Schlachter seine eigene Papierschablone für die Form der Flomenhaut. Um diese herum wurde die Haut eingeschnitten und vom Fett abgezogen. Die beiden Hautseiten wurden nun zusammengenäht und anschließend die Mettwurst mit der Wurstpresse hineingefüllt. Diese besondere Mettwurst musste aufgrund ihres großen Kalibers recht lange hängen und wurde meistens erst beim Schlachteessen im Jahr darauf angeschnitten. Durch die Flomenhaut gut geschützt, war diese dann immer noch weich und schmeckte besonders gut. Aus dem Flomenfett wurde das Schweineschmalz hergestellt. Wenn die Flomenhaut darauf

blieb, war es das sogenannte Griebenschmalz (Grieben sind sehr feingeschnittene Speckstückchen, die zu knusprigen Würfeln gebraten werden).

Das Schlachte-Essen

Seinen Abschluss fand der Schlachtetag gegen Abend mit einem gemeinsamen Schlachte-Essen mit allen Helfern. Alles, was an diesem Tag hergestellt wurde (außer die Mettwurst, da wurde meistens die Flomenmettwurst vom letzten Jahr angeschnitten), kam auf den Tisch. Neben der frischen Blut- und Leberwurst, Kesselfleisch (der sogenannten Steeke) sowie Schweinemett. Zum guten Brauch gehörte es auch noch, den Nachbarn neben der Fleischbrühe, Wellfleisch sowie je einen kleinen Ring Blut-, Knapp(Weiß)- und Leberwurst zu bringen. Dadurch hatte man Gelegenheit, selbst häufiger frisch Geschlachtetes essen zu können, denn geschlachtet wurde in fast allen Haushalten.

Die Tradition der Hausschlachtungen ist mittlerweile nahezu ganz aus dem Dorfleben verschwunden, da die Vielzahl von strengen gesetzlichen und hygienischen Vorgaben im häuslichen Bereich nicht mehr einzuhalten ist. Das Schlachten zuhause wurde später abgelöst durch das Schlachten des selbst gefütterten oder gekauften Schweines in der nächstgelegenen Schlachtereier bzw. Metzgerei. Das Füttern und Halten eigener Schlachtschweine kennen heutzutage selbst „Dorfkinder“ nur noch aus Erzählungen ihrer Eltern und Großeltern.

Schlachten in Notzeiten

Auch in den Kriegsjahren 1939-1945 und danach bis Anfang der 50er Jahre wurde trotz strenger Kontrollen und Tierbestandsmeldungen geschlachtet. Durch die Kreiswirtschaftsverordnung (KWVO) vom 04.09.1939 wurde unter anderem auch die Lebensmittelverteilung im dritten Reich geregelt. Es war die Zentralnorm der Sondergerichte und ahndete Kriegswirtschaftsverbrechen wie Schleichhandel, Hamstern, Schwarzschlachtungen, Lebensmittelkartenschwindel und Bezugsscheinbetrügereien.

So wurde auch die Erfassung der Lebensmittelproduktion bei den kleinsten landwirtschaftlichen Betrieben in dieser Zeit lückenlos und perfekt betrieben. Wehe demjenigen, der seinen Verpflichtungen nicht nachkam. So mussten auch Haushalte, die nur eine Kuh hielten, die Milch täglich an die Molkerei abliefern. Um zu verhindern, dass im Hause selbst Butter hergestellt werden konnte, wurde das »Innenleben« von Milchzentrifuge und Butterfass zwangsweise beim Ortsbauernführer hinterlegt und dort zusätzlich noch verplombt.

Hauschlachtung zur Versorgung des eigenen Haushaltes mit Fleisch und Wurst waren auch möglich, die Schlachtung musste allerdings beim Ortsbauernführer angemeldet werden. Die so erhaltene Fleischmenge wurde allerdings auf die dem Haushalt zugeteilten Lebensmittelkarten angerechnet. Damit wurden für eine gewisse Zeit die Fleischkarten entzogen. Dieses führte allerdings dazu, dass beim Wiegen des Schweins schon oft versucht wurde, das Gewicht zu verfälschen, um zusätzliches Fleisch zu erhalten. Not macht erfinderisch und so

wurden natürlich auch Ferkel als verstorben gemeldet, versteckt und heimlich weitergefüttert, bis sie schlachtreif waren. Wer allerdings beim „Schwarzschlachten“ erwischt wurde, musste mit Zuchthaus oder sogar mit der Todesstrafe rechnen. Daher musste das „Schwarzschlachten“ im Geheimen passieren und die Mitwisser mussten auch davon partizipieren, wenn man straffrei ausgehen wollte.

Zusammengetragen und aufgeschrieben
von Harald Rinke und Ulrich Freter

Dezember 2022

Hausschlachtungen in Eilensen 1949/50

Namentliche Liste von Selbstversorgern, die eine Hausschlachtung genehmigt erhalten haben

Lfd.Nr.	Name, Vorname des Selbstversorgers	zu versorg. Personen	Schlachtung	
			Zahl	Tierart
1	Wulfke, Erich	4	1	Schwein
2	Cichosz, Johann	4	1	Schwein
3	Vosmer, Frieda	1	1	Schwein
4	Sonntag, Heinrich	5	1	Schwein
5	Henne, Albert	7	1	Schwein
6	Oppermann, Wilhelm	5	1	Schwein
7	Antvogel, Georg	2	1	Schwein
8	Watermann, Otto	6	1	Schwein
9	Fricke, Heinrich	6	1	Schwein
10	Grube, Albert	2	1	Schwein
11	Watermann, Heinrich	6	1	Schwein
12	Kraus, Heinrich	2	1	Schwein
13	Henne, Wilhelm (4)	8	1	Schwein
14	Sölter, August (6)	1	1	Schwein
15	Uhde, Willi	4	1	Schwein
16	Watermann, Fritz	5	1	Schwein
17	Milbradt, Paul	2	1	Schwein
18	Freter, Friedrich	4	1	Schwein
19	Ehlert, Fritz	4	1	Schwein
20	Schattenberg, Otto	4	1	Schwein
21	Hannemann, Robert	2	1	Schwein
22	Freter, Wilhelm	2	1	Schwein
23	Obermann, Gustav	4	1	Schwein
24	Sonntag, Heinrich	1	1	Schaf
25	Urbat, Adolf	5	1	Schwein
26	Rinke, Heinrich	4	1	Schwein
27	Henne, Wilhelm (5)	6	1	Schwein
28	Vosmer, Frieda	8	1	Schwein
29	Michaelis, Martha	6	2	Schweine
30	Fortmann, Emma	2	1	Schwein
31	Hülse, Hertha	4	1	Schwein
32	Kraus, August	3	1	Schwein
33	Ahrens, Christian	2	1	Schwein
34	Uhde, Willi	4	1	Schwein
35	Sergejew, Georg	2	1	Schwein
36	Hüholt, Elise	1	1	Schwein
37	Grube, August	7	2	Schweine
38	Grube, Wilhelm	6	1	Schwein
39	Henne, Albert	7	1	Schwein
40	Söhnholz, Werner	4	1	Schwein
41	Watermann, Fritz	5	1	Schwein
42	Watermann, Johanne	2	1	Schwein
43	Watermann, August	5	1	Schwein

Abschrift aus Historischen Unterlagen der Gemeinde Eilensen von Ulrich Freter