

Hausschlachtung und Säcklestrecken im Harmersbachtal

Christine Fix

Früher gehörten Hausschlachtungen in unserer Gegend fast zu jedem Haushalt. Heute wird nur noch auf wenigen Bauernhöfen geschlachtet. Wie auch heute, wird hauptsächlich das Schwein in landwirtschaftlichen Betrieben geschlachtet.

Dazu wird ein Ferkel gekauft oder vom Mutterschwein selbst gezüchtet. Man füttert es mit Rüben, gekochten Kartoffeln, Brot, Milch und anderem, bis es zu einem prachtvollen Schwein herangewachsen ist. In einigen Gebieten – zum Beispiel in Mühlenbach – werden die Schweine noch im Freien gehalten oder zu bestimmten Zeiten in einen Hof (so genannter Sauhof) gelassen. Dieser Hof ist eingegrenzt, sodass die Schweine nicht abhauen können. Die Schweine haben dadurch einen Auslauf, wühlen mit der Schnauze im Dreck und wälzen sich auch gern darin. Die Schweine fühlen sich dabei wohl. Nur noch selten werden die Schweine so gehalten. Es liegt wohl auch an den zeitlichen Gründen, dass die Schweinehaltung heute nur noch in Schweineställen, -boxen vorkommt. Nach ca. einem Dreivierteljahr ist es dann soweit. Das Schwein ist fett geworden und wiegt etwa drei Zentner. In wenigen Fällen hat es je nach Fütterung ein Lebensgewicht von fünf bis sechs Zentnern, diese Schweine haben meistens sehr viel Fett. Es ist dann auch für den Metzger, der das Schwein schlachten muss, eine anstrengende Arbeit.

Das Vorbereiten und Schlachten

Wenn das Schwein ein gewisses Gewicht erreicht hat, wird der Metzger, der die Hausschlachtung durchführt, verständigt und es wird mit ihm ein Termin vereinbart. Es darf auch nicht vergessen werden, den Tierarzt wegen dem Gesundheitszustand des Schweines zu benachrichtigen (Abb. 1).

Sind diese Vorbereitungen getroffen, kann es zur eigentlichen Schlachtung kommen. Am Tag der Schlachtung wird einiges vorgerichtet: Es muss heißes Wasser bereitstehen, Zwiebeln müssen geschält sein und die Gewürze müssen vorhanden sein. Auch ein großer Zuber gehört zur Ausstattung (Abb. 2, 3).

Der bestellte Metzger bringt seine Geräte mit, z. B. den Schussapparat, Messer, Hackbeil, Fleischwolf, Wurstpresse, Gedärme und weitere Gewürze; dies legt er handgerecht bereit. Der Metzger geht in den Stall und holt das schlachtbereite Schwein mit Hilfe eines „Saugatters“ aus der Box. Das Schwein wird mit einer Waage gewogen und dann ins Freie geführt. Es

wird an einem Hinterbein mit einem Seil festgebunden. Das Seil wird an einer speziellen Öse befestigt (Abb. 4, 5).

Dann hört man einen Schuss aus dem Schussapparat, den der Metzger durch Anlegen des Schussapparates an den Kopf des Schweines abgibt. Der Metzger sticht dem Schwein mit einem Messer in den Hals (Abb. 6). Das Blut des Schweines wird aus der Wunde gedrückt, weil es sonst im Körper des Schweines gerinnt. Es wird mit einem Behälter aufgefangen und umgerührt. Es wird gekühlt, bis es später für die Blutwurst gebraucht wird. Dann wird das Schwein in eine große Holzwanne gelegt. Auf das Schwein wird Spülharz gestreut und mit heißem Wasser abgespült. Dies bewirkt, dass die Borsten des Schweines sich besser von der Haut lösen. Danach werden dem Schwein mit Hilfe einer Eisenkette die Borsten abgerieben. Wenn der größte Teil der Borsten ab ist, wird das Schwein noch einmal mit heißem Wasser abgespült und dann werden die restlichen Borsten mit einem Schaber entfernt (Abb. 7). Anschließend werden die Fußnägel herausgezogen und das Schwein wird nochmals mit heißem Wasser abgespült.

Nun wird dem Schwein der Kopf abgeschnitten (Abb. 8). Und der Körper wird an einer Leiter gegen die Wand gelehnt (Abb. 9). Wenn das erledigt ist, wird das Schwein aufgeschnitten. Die Gedärme werden in einen Eimer gelegt, denn meistens werden sie nicht verwendet (Abb. 10). Dann wird das Schwein in zwei Hälften geteilt (Abb. 11, 12). Eine Hälfte wird zur weiteren Verarbeitung auf einen Tisch gelegt. Der Metzger fragt nun die Besitzer des Schweines, was sie aus dem Schwein alles haben möchten. Man kann jetzt Schnitzel, Bratenfleisch, Speck, Schwarz-, Leber-, Brat-, Blutwurst, Lyoner, Rippchen etc. fertigen lassen. Die Teile des Kopfes (Schnauze, Kinnbacke, Kopfstücke) werden in einem Kessel gekocht und dann später z. B. zur Leberwurst verarbeitet (Abb. 13). Die Schwarte wird abgezogen und wird ebenfalls in einem Kessel gekocht; später wird sie klein geschnitten und mit dem gekühlten Blut zur Blutwurst verarbeitet (Abb. 14).

Dann wird das Fleisch ausgelegt und nach einem Tag zu Portionen geschnitten. Die fertigen Bratwürste werden zum Trocknen auf eine Stange gehängt und kommen nach ein oder zwei Tagen in die Räucherammer. Die Schwarz- und Leberwürste, die in Därmen verarbeitet werden, müssen bei ca. 80 Grad abgekocht werden (Abb. 15). Nach ca. eineinhalb Stunden werden die Würste herausgenommen und zum Trocknen und Abkühlen einen Tag ausgelegt. Dann werden sie ebenfalls auf einer Stange aufgehängt und kommen in die Räucherammer.

Die Blut-, Leber- und Bratwürste können ebenfalls in Gläser abgefüllt werden. Man muss sie zwei Stunden lang abkochen, dann werden die fertigen Gläser gelagert. Je nach Wunsch kann Rollschinken in Gläser abgefüllt werden. Der Speck, Rippchen, Kinnbacken usw. kommen in einen Behälter und werden mit Gewürzen und Salz vom Metzger eingelegt. Die eingelegten Teile müssen täglich mit dem gezogenen Wasser abgespritzt wer-

den. Das ist wichtig für die Haltbarkeit und für die richtige Würze. Nach ca. acht bis zehn Tagen werden die gewürzten Teile wie Speckseiten und Rippchen usw. durchstochen und mit Schnüren an einem Stab befestigt und in der Räucherammer aufgehängt. In der Räucherammer wird am besten Rauch mit Sägemehl entwickelt.

Es sind mehrere Räucherungen nötig, um den Speck, den Würsten etc. die richtige Würze und Haltbarkeit zu geben. Nach einigen Tagen kann man dann die Würste an die Luft bringen und lufttrocknen. Beim Speck dauert es ein wenig länger. Nachdem alle Räucherungen beendet sind, kann man den Speck und die Würste als altbewährtes Bauernvesper essen. Besonders in Landgasthäusern und Vesperstuben werden für Wanderer Speck und Würste angeboten. Ich wünsche allen Genießern von Speck, Most und Brot einen guten Appetit.

Das Säcklestrecken

Nachdem die Arbeiten des Metzgers beendet sind und die Nacht einbricht, kam es früher zum Säcklestrecken. Diesen Brauch trifft man heute nur noch selten an. Zuerst muss man wissen, wo geschlachtet wird. Wenn man das weiß, trifft man sich mit anderen, weil es alleine nicht so viel Spaß macht. Man benötigt dazu einen langen Stab. Mit einer Schnur wird ein Säckchen an dem Stab befestigt. In das Säckchen kommt ein Spruch bspw.:

„Guten Abend Ihr Metzgersleut!
Ich hab gehört, Ihr habt geschlachtet heut
Ein fettes Schwein,
da möchte ich auch gerne dabei sein.
Ich möchte ein Stück Speck
Vom Kopf bis zum Wedel hinweg.
Und ein Rippach,
dass ich kann steigen vom Boden aufs Dach,
eine Bratwurst, die dreimal um den Ofen herumgeht,
zum Fenster hinaus, zur Tür herein,
das muss eine tapfere Bratwurst sein!
Ein paar Schinken,
damit ich kann heimklinken,
und ein Grieben,
damit ich kann meine Witze ausüben.
Ich bin der Hans Red
Und wer herauskommt, den werf ich in den Dreck.“

Jetzt schleichen sich die Säcklestrecker zum Haus der Metzgersleut und suchen ein Plätzchen, wo sie das Säckchen wieder gut holen können. Am

Dr. Wolf-Dieter Gäßler
-prakt. Tierarzt-
Bergstr. 8
77716 Zell a.H.

Sprechzeiten:
Mo-Fr. 11.30-14.30 Uhr
Mo., Mi., Fr. 17.00-18.00 Uhr
Sa. 12.00 Uhr
und nach Vereinbarung

Tel. 07825-3640
Fax. 07825-34329
Ans. 0161-3718555

Ihr Tierarzt informiert Nr.3/95
An alle Metzger, Landwirte und Schlächter

Sehr geehrte Kundschaft,

Bitte helfen Sie mit, die Schlachtier- und Fleischuntersuchung so einfach und effektiv wie möglich zu gestalten: wenn der Schlachtzeitpunkt feststeht, rufen Sie bitte gleich bei uns an oder faxen Sie uns. Das sollte mindestens 48 Stunden vor Schlachtbeginn sein. Der Metzger sollte den Landwirt daran erinnern! Der Schlachtier + Fleischuntersuchung unterliegen auch Schaf und Ziegen!

Machen Sie bitte folgende Angaben:

- Wer schlachtet? (Name, Vorname, Straße, Ort, Tel.Nr. für Rückfragen)
- Wann wird geschlachtet? (Datum, Zeitpunkt des Schlachtbeginns)
- Wo wird geschlachtet? (genaue Adresse)
- We nicht das Tier zur Lebendbeschau? (genaue Adresse)

Die Kilometergebühren können durch genaue und rechtzeitige Angaben vermindert werden.

Wer außerhalb der festgesetzten Beschaureizen trotzdem schlachtet, muß mit höheren Gebühren rechnen.

Auf Anordnung des Landratsamtes sind die Schlachtgebühren sofort zu kassieren. Bitte halten Sie deshalb das Geld am Schlachtort bereit. Geld die Rechnung von mir unbezahlt am Landratsamt zurück, erhebt dieses bereits Mahgebühren. Das sollten insbesondere die Kunden beachten, die in Metzgereien schlachten und bei der Beschau nicht anwesend sind! Bitte denken Sie darüber nach, ob Sie mir die Genehmigung erteilen, die Fleischbeschaugebühren über Lautschrift einzuziehen, wie es zum großen Teil in allen Gemeinden praktiziert wurde.

Fragen oder Beschwerden bitte direkt an das Veterinäramt Lehr richten, Tel.07821-23263 oder 37133, oder über das Ministerium für Innl. Raum in Stuttgart Tel.0711-1290 anrufen.

Beschaureizen an Werktagen:

Mo - Fr.	7.00-17.00 Uhr
Sa.	7.00-14.00 Uhr

Mit freundlichen Grüßen,

Dr. Wolf-Dieter Gäßler

Abb. 1

besten ist es, wenn die Metzgersleut keinen Hund haben, weil der Hund das Anschleichen der Säcklestrecker bemerken könnte, und er würde sofort anfangen zu bellen. Nun wird das Säckchen mit dem Stab an die Tür oder

an das Fenster gelegt und es wird auf sich aufmerksam gemacht. Die Säcklestrecker verstecken sich nun und beobachten das Säckchen, ob jemand es ins Haus holt. Jetzt kann es sehr lange dauern, bis das Säckchen wieder an seinen Platz zurückgestellt wird. Für die Säcklestrecker gilt nun, dass sie unbeobachtet an das gefüllte Säckchen kommen und es holen können. Für die Metzgersleut heißt es, das Säckchen im Auge zu behalten, damit sie die Säcklestrecker erwischen können. Für die Beteiligten ist es eine Mordsgaudi.

*Abb. 2**Abb. 3*



Abb. 4



Abb. 5



Abb. 6



Abb. 7

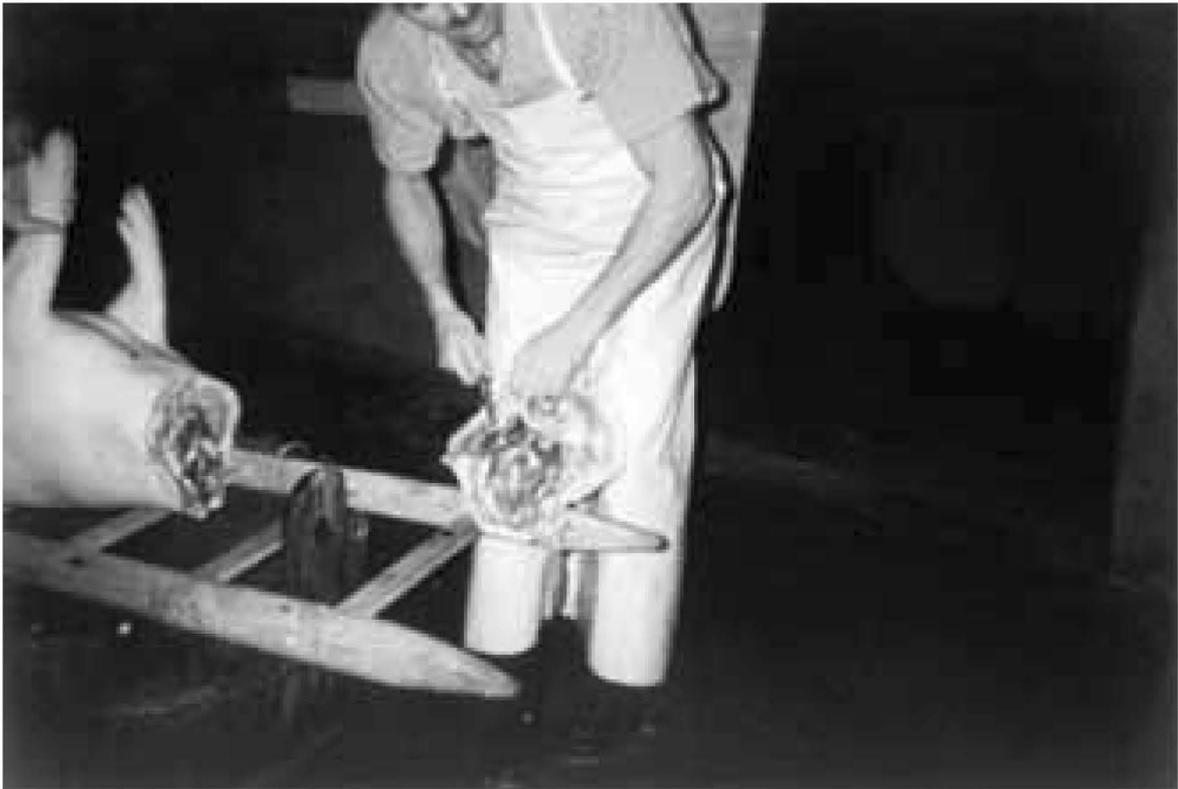


Abb. 8



Abb. 9



Abb. 10



Abb. 11



Abb. 12



Abb. 13



Abb. 14



Abb. 15

Mein Vater erzählte mir eines seiner Erlebnisse vom Säcklestrecken. Mein Vater und zwei seiner Freunde haben bei ihrem Kamerad Helmut vor ein paar Jahren Säckle gestreckt. Dazu fuhren sie mit dem Auto nach Biberrach und stellten das Auto etwas abseits ab. Zu Fuß gingen sie dann zu dem Haus der Metzgersleut. Das Haus hatte einen Treppenaufgang und darunter befand sich der Keller. Von weitem sahen sie, dass die Kellertür geöffnet war, also eine günstige Gelegenheit. Nach kurzer Absprache wurde entschieden, dass Reinhard die Aktionen aus einiger Entfernung beobachtet und leitet, während mein Vater und August das Säckchen an die Tür stellten und im Keller warteten. Als das Säckchen eine Zeit lang dalag, hörten sie, dass die Haustür aufging und das Säckchen ins Haus geholt wurde. Nach einer Weile hörten sie, dass die Tür sich wieder öffnete und das Säckchen rausgestellt wurde. Nun mussten sie aktiv werden, aber es kam alles anders als geplant. August wollte das Säckchen holen. In seinem Übereifer jedoch stolperte er über einen Eimer. Es hagelte und klepperte und August lag im Keller, das Licht ging an und es war aus mit dem Säcklestrecken. Sie wurden von den Metzgersleuten zum Essen und Trinken eingeladen. Als sie sich in der Wohnung trafen, war das Gelächter über das Unglück groß, weil August wie ein Kaminfeger aussah. Beim Sturz im Keller stieß er die Eimer um, in denen sich Asche befand, und sah nun dementsprechend aus. In der Wohnung ging es dann gemütlich zu. Sie bekamen Kesselfleisch, heiße Bratwürste mit gerösteten Zwiebeln, Sauerkraut, Bauernbrot und Most. Eine deftige Mahlzeit!

Die Hände wurden ihnen allerdings nicht wie früher auf den Rücken gebunden und sie mussten auch nicht alles aufessen. Helmut holte sein Akkordeon heraus und es wurde gesungen und gelacht. So ging ein schöner Säcklestreckerabend zu Ende.

Heute wird diese Tradition nicht mehr durchgeführt, weil die Leute für solche Traditionen kaum mehr Interesse zeigen. Vielleicht liegt es aber auch daran, dass ein Überangebot an Speisen und Getränken vorliegt und so jeder Haushalt gut versorgt ist.

Dieser Aufsatz entstand beim jährlich stattfindenden Bildsteinwettbewerb der neunten Hauptschulklassen des Bildungszentrums Ritter von Buß, Zell-Harmersbach und wurde mit einem Buchgutschein prämiert.

Die Redaktion