

## „Stille am Tisch“ Schlachtfest im Vogelsberg

Was für eine Freude für einen Vogelsberger Jungen, wenn er eine Einladung zum Schlachtfest bekam. Bedeutete das nicht nur Abwechslung, sondern auch Vorfreude auf besondere Köstlichkeiten, die es nicht jeden Tag zu genießen gab. Nebenbei traf man auf eine ganze Horde von Kindern der dörflichen Nachbarschaft, die auch zum Schlachten geladen war. Das bedeutete kindlichen Spaß an gemeinsam zu bestehenden Abenteuern während des langen Schlachttages.

So romantisch uns heute die Arbeit der Vogelsberger Wintermetzgerei auch erscheinen mag, war es doch meist Knochenarbeit. Alles musste von Hand geschehen. Das Schlachten fand meist in kalter Jahreszeit bei „Wind und Wetter“ statt. Es gab keinen festen Arbeitsplatz. Der Metzger musste sich jeweils auf die Gegebenheiten seiner Auftraggeber einstellen. Im Grunde war immer der gleiche Ablauf beim Schlachten. Es begann mit dem „Totmachen“ der Sau und anschließender Fleischbeschau. Später, meist am selben Abend des Totmachens, war das „Verranschieren“, also das Schwein zu zerlegen, dran. Erst am nächsten Tag fand das eigentliche „Wurstmachen“ mit dem beliebten Schlachtfest statt.

Bevor der Wintermetzger zum „Totmachen“ das Schwein mit dem Schussapparat



betäuben konnte, musste es im Stall eingefangen werden. Das machte er mit einem Strick, am Hinterbein des Tieres angelegt. Damit zogen er und der Bauer das Tier aus dem Stall. Bei ohrenbetäubendem Geschrei und ängstlichem Gequiecke wurde es betäubt und anschließend gestochen. Mit Abfangen des Blutes im Rhythmus des Herzschlages, trat der Tod ein. Das Tier zurrte man hernach in den hölzernen

Brühtrog. Mit heißem Wasser übergossen, ließen sich obere Haut und die Borsten leicht abschaben. Alles musste furchtbar schnell geschehen, damit das Schwein nicht erkaltete. Bei Schnee und Frost war es draußen oft gefährlich glatt. Der Boden gefror zu einem Wasser- und Blutgemisch. Es kam auch schon mal vor, dass ein Schwein wieder aus dem Trog sprang, wenn es nicht gleich tot war. Das wurde für uns Zuschauer zu einer wilden Gaudi! Hatten der Metzger und der Bauer doch ihre liebe Not das „tote Schwein“ wieder einzufangen!

Nach dem Brühen wurde das Schwein auf einen Holzbock gehoben und alle Haut mit Schlachtmessern ein zweites Mal geschabt. Die letzten und feinsten Borsten wurden so rasiert. Die Besitzer waren anschließend stolz auf ihre schöne fette und saubere Sau. Wir Buben durften durchaus mal auf dem Rücken posieren und die ganze Familie stellte sich dann drum herum. Danach wurde die Sau am Dreibock hochgezogen, um mit Säge und Beil zerteilt zu werden und die Innereien zu entnehmen. Zuletzt wurden die Därme in fließendem Wasser des Dorfbaches entleert, gereinigt und zur weiteren Verwendung in einen Sud eingelagert. Jetzt musste nur der Fleischbeschauer noch kommen.



Nach Beschau und Freigabe des toten Schweins, stand dem „Verranschieren“ nichts im Weg. Manchmal kam es vor, dass ein Schwein wegen Trichinen nicht gleich freigegeben wurde. Dann war die Enttäuschung in der Familie und bei den Kindern schon groß, musste doch möglicherweise das ganze Schlachtfest verschoben werden. Doch in der Regel trat der ersehnte Tag immer ein.

Morgens in aller Frühe wurde am Schlachttag unter dem Kessel der Wurstküche Feuer entfacht und Wasser erhitzt. In Schüsseln und Kübeln stand das zerlegte Fleisch bereit, um gekocht zu werden. In das erhitzte Wasser wurde alles Fleisch eingelegt. Bei gleichmäßiger Hitze musste es zwei bis drei Stunden kochen. Währenddessen traf der Metzger ein. Als erstes mengte er die rote Wurst, woraus er Bratwurst und Zervelatwurst -einer Salami nach Bauernart- bereitete. Während er die Bratwurst in Därme füllte, waren die ersten kleinen Fleischstücke im Kessel gegart. Sie wurden abgeschöpft, in eine Wanne gelegt und zugeschnitten. Die festere Fettschicht, der Speck, wurde zum so genannten Griebenfleisch genutzt. Das wurde vom Metzger in kleine Würfel geschnitten für die Blut- und Mengwurst. Die weichen Fleischteile und Schwarten wurden durch den Wolf gedreht. Die Schweinsknochen, Teile des Kopfes und die Füße kamen in bereitgestellte Eimer und warteten darin, bis eine „Hilfskraft“ das Fleisch von den Knochen puzelte. Der gegarte Schweinskopf mit Schweinsnase und dem gutem Kopffleisch wurden dem Kessel ganz zuletzt entnommen und läuteten endlich das Mittagessen ein.

Während in der Wurstküche geschäftig gearbeitet wurde, hatten sich in der guten Stube schon viele große und kleine Gäste zum Schlachtessen eingefunden. Geduldig saßen sie am langen Tisch und genossen den herrlichen Duft von Wellfleisch, gekochtem Sauerkraut und Meerrettich, welcher aus der Küche durchs ganze Haus strömte. Als erstes kam immer ein großer Topf dicker Graupensuppe auf den Tisch. Heiße Fleischbrühe frisch aus dem Kessel geschöpft machte die Suppe zum Genuss! Gleich danach ward Wellfleisch, Sauerkraut, Kartoffeln, sowie pikante Meerrettichsoße aufgetragen. War das plötzlich eine Stille am Tisch! Jeder genoss den Geruch und Geschmack des festlichen Mahls und sparte hinterher nicht an Lob für die Hausfrau und deren scharfer Meerrettichsoße. Während die Schlachtgäste nach dem Mahl noch beisammen saßen, um sich Neuigkeiten und Geschichten aus dem Dorf zu erzählen, unternahmen die Kinder einen Ausflug auf die Schlittenbahn.

In der Wurstküche wurde nachmittags weiter gewerkelt. Unterdessen war der Metzger schon beim Mengen des beliebten Schwartemagens. Dieser wurde in den großen und kleinen Magen der Sau gefüllt und musste drei bis vier Stunden kochen. Anschließend kamen Leber-, Blut-, und Mengwurst dran. Diese Würste wurden in dünnere Därme oder Blasen gefüllt und brauchten nur zwei bis drei Stunden Kochzeit. Spannend war das Zubereiten der Blutwurst. War das ein Bild, wenn das rote Blut zugemengt wurde. Kaum vorstellbar für uns Kinder, dass es hernach im Darm dunkelte, ja fast schwarz wurde.



Endlich, wenn am späten Nachmittag alle Wurst in Därme oder Dosen gefüllt war, hatte auch der Metzger etwas Zeit. Er setzte sich an den Stubentisch zu den Gästen. Bei einbrechender Dämmerung kamen die Kinder zurück. War das schön, in die warme Stube einzutreten, wo viele Leute zusammen saßen. Bohnenkaffee duftete und für die Kinder stand heiße Milch auf dem Ofen. In der Mitte des Tisches thronte jetzt ein großer so genannter Schüsselkuchen. Der war nach Großmutter's Rezept zum Schlachttag gebacken. Lange nachdem der Metzger schon gegangen war, saß man noch lustig beisammen. Jedes Kind bekam zum Abschied zwei kleine Blut- oder Leberwürstchen geschenkt. Die erwachsenen Gäste deckten sich in mitgebrachten Kannen mit Wurstsuppe ein. Diese schmeckte umso besser, je mehr Würste beim Kochen aufgeplatzt waren. So ging der schönste Schlachttag zu Ende. Für alle Beteiligten war es ein anstrengender aber mit viel Freude verbundener Tag in Vogelsberger Winterzeit.