



1953 Festzug zur Grundsteinlegung des evangelischen Gemeindehauses
an der Skagerrakstraße

September 2008

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

Die 2 1/2 bis 3 Zentner, das waren die besten

Das schönste Fest während und nach dem Krieg war das Schlachtfest



Im Frühjahr kamen die Bauern aus dem ländlichen Umfeld von Sterkrade, um ihre jungen Ferkel, die "Läufer", anzubieten. Feilschen war angesagt und per Handschlag kam nach alter Sitte und Brauch der Kauf zustande. Wer den entsprechenden Platz und dazu noch etwas Landwirtschaft nutzen konnte, war während und nach dem Krieg bemüht ein oder zwei Schweine zu mästen für den Eigenbedarf. Ein Schwein war amtlich angemeldet, ein zweites lief meist "schwarz" mit.

Bis zum ersten Zentner wurden die Schweine mit Dünnfutter (Kleie, Kartoffelschalen...) später mit Kraftfutter gefüttert und wer Bezug, hatte holte in einem Tonnenbehälter auf dem Handwagen Schlempe von der Brennerei Schulte Ostrop in Buschhausen. Zudem bekamen die Schweine das zu fressen, was die Nachbarn an Küchenabfällen über hatten.

Das beste Schlachtgewicht lag bei 2 1/2 bis 3 Zentnern. Dabei war das Fleisch gut durchwachsen und nicht zu fettig. Wer mehr Speck wollte, fütterte etwas länger.

Irgendwann im Winter war der lang erwartete Schlachttag. Alles war gut vorbereitet. Meist freitags kam der Hausschlachter (Metzger), ging in den Stall, beruhigte das Schwein, legte dem Tier einen Strick ans Bein und trieb es aus dem Stall. Das Schwein musste nun getötet werden. Entweder brauchte man eine Schlagmethode oder es war schon ein Bolzenschussapparat vorhanden. Der Apparat wurde am Kopf oberhalb der Augen angesetzt, um direkt in das Gehirn zu treffen. In der Regel war das Schwein sofort tot.



Nun war Eile geboten. Mit einem Messer wurde dem Schwein in die Schlagader gestochen, damit es ausbluten konnte. Das Blut wurde in einer Wanne aufgefangen und musste dabei gut und ständig gerührt werden, um einer Gerinnung vorzubeugen. Es wurde später für die Blutwurst benötigt.

Viel heißes Wasser stand schon bereit. Es wurde ständig über das tote Schwein gegossen. Die Borsten ließen sich so besser mit einem scharfen Glockengerät abschaben. Restborsten wurden mit der Lötlampe abgebrannt. Auch die Krallen ließen sich abziehen.

Nach dieser Prozedur kam das tote Tier auf eine Leiter. Durch die aufgeschnittenen Hinterpfoten wurde eine Art Jochholz geschoben. Mit vereinten Kräften wurde die Leiter mit dem kopfunter hängenden Tierkörper an eine Wand gestellt.

Jetzt begann ein wichtiger Moment. Der Hausherr musste einen klaren Schnaps bringen. Bei meist eisiger Kälte wurde auf den ersten Abschnitt des Schlachtens ein Prost angesetzt.

Die hängende Fleischmasse wurde erneut abgewaschen und -gespült. Der Metzger begann das Schwein von oben nach unten aufzuschneiden und auszunehmen. Zuerst kamen die Gedärme heraus, Lunge und Leber wurden an die Leiter gehängt. Am Abend des ersten Tages hing das ehemals gut gehütete Schwein aufgeklappt und auseinander genommen zur Auskühlung an der Leiter. Noch wurden die Därme gereinigt, denn die brauchte man für die Wurst. Ebenso der Magen für den Schwartemagen und der Dickdarm für die Leberwurst. Die Blase des Schweins hat man häufig gereinigt, aufgeblasen und zum Trocknen aufgehängt. Nach ein paar Tagen hatten die Kinder einen schönen Ball.



Der Samstagmorgen begann mit dem Besuch des Fleischbeschauers. Er stellte fest, ob man das Fleisch wirklich essen konnte, prüfte die inneren Organe auf sichtbare Krankheiten. Mit dem Mikroskop untersuchte er das Fleisch auf TB und Trichinen, die sich schon mal in den Muskeln befinden können. Trichinen sind Fadenwürmer, die beim Menschen die Trichinenkrankheit auslösen können. Diese Krankheit kam früher häufig in den südlichen Ländern vor, so dass die dort lebenden Menschen kein Schweinefleisch essen. Mit dem amtlichen Stempel gab der Fleischbeschauer das Fleisch frei und das Ernährungsamt bekam Bescheid für die Einstufung der Lebensmittelkarte als Selbstversorger. Wegen dieser Konsequenz wurde gerne ein zweites Schwein unangemeldet "schwarz geschlachtet".

Nun ging es los mit der Gewinnung des Fleisches. Der Tierkörper wurde in der Mitte vollständig getrennt und von der Leiter abgenommen. Die Schinken wurden herausgelöst und dick mit Salz bestreut. Das Salz konserviert das Fleisch. Die Schinken wurden später geräuchert oder an der Luft getrocknet. Je nach Bedarf (mehr Fleisch oder Wurst) wurde das Fleisch aufgeteilt. Das Fleisch wurde je nach Qualität in Gläsern eingekocht oder in Pökelbehältern eingesalzen.



Nun begann die aufwendigere, aber interessantere Arbeit, das Würsten. Das weniger wertvolle Fleisch war für die Wurst bestimmt. Der Metzger verließ sich meist auf seine Geschmackserfahrung. Als Gewürze lagen bereit: Kochsalz, Pfeffer, Nelken, Muskat, Knoblauch, Salpeter, Majoran und etliche weitere Raffinessen. Blutwurst, Leberwurst und Mettwurst waren die Regel. Aus Fleischresten stellte man ein Gemenge, den Schwartemagen, her. In die übergebliebene Wurstbrühe wurde Buchweizenmehl gemengt, das dann den Panhas ergab. Die Würste wurden auf einem Besenstiel aufgereiht und unter eine Zimmerdecke zum Austrocknen gehängt und gleichzeitig zum Schutz vor Mäusen und Haustieren. Ebenso die Schinken, sauber in weißen Leinensäcken eingepackt. Nach einigen Wochen wurden sie fest und hart.

Alle, die mitgewirkt haben beim Füttern des Schweine und die Notnachbarn bekamen einen Potthas, bestehend aus einem Teller mit Panhas und Pullewöschkes (kleine Probierwürstchen).