

„Komm, meine Gute“, sagt er und drückt ab

VON HARALD BOLTZE

NAUMBURG - Freitagmorgen, 9 Uhr, fällt mir in einer Wettaburger Waschküche ein Fußball-Vergleich ein. Gute Mannschaften werden da stets als „kompakt stehend“ gelobt. Und als „kompakt“ konnte man vor wenigen Stunden auch noch die Sau bezeichnen, wegen der wir hier sind. Um 9 Uhr ist es jedoch um die Kompaktheit der „Fünf-Zentner-Dame“ schon geschehen. Ihre Innereien sind auf zwei Kochkessel aufgeteilt, das Gehirn liegt in einem Schälchen, ihre gesäuberten Därme schwimmen im Waschbecken, und um die Knochen kümmert sich Fritz, der Hofhund. Kompakt sieht anders aus. C'est la vie beim Schweinevieh.

wird später für die Blutwurst gebraucht.

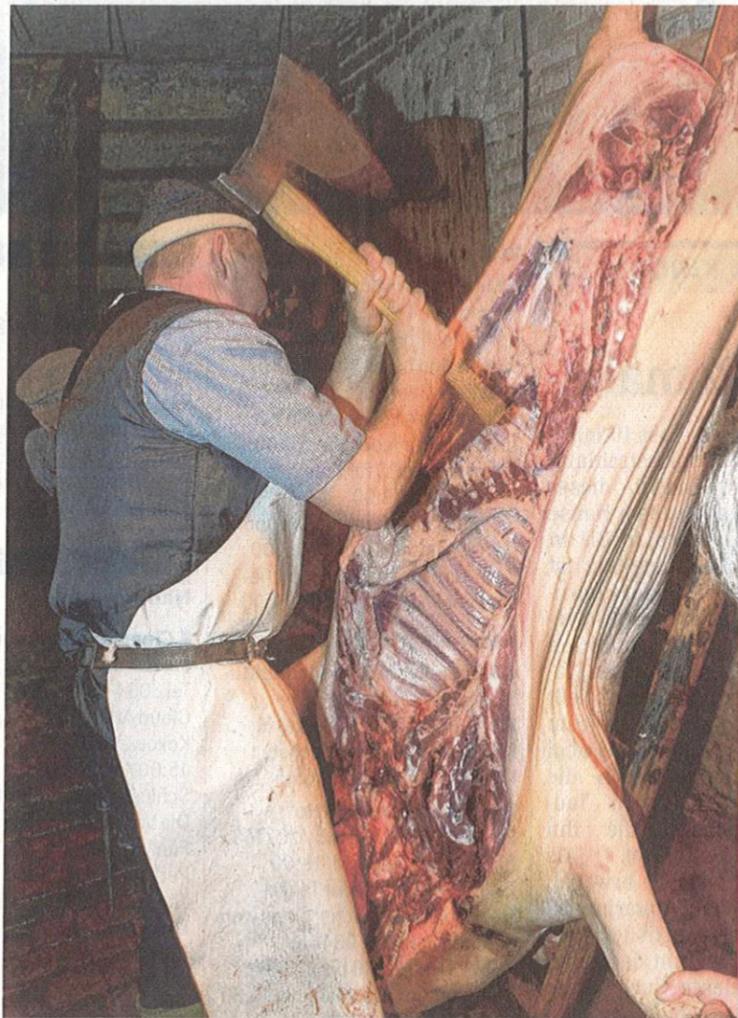
Danach wird das blutleere Tier auf eine Leiter gehievt. Die Morgentoilette samt Rasur steht an. Notwendiges Zubehör: heißes Wasser sowie Metallglocken, mit denen die Borsten abgezogen werden. Ich komme ganz schön ins Schwitzen und mehr noch, als Dietmar Wilczak den Gasbrenner anwirft, um auch die letzten Borstenreste zu entfernen. Weitere „kosmetische Eingriffe“ befreien die tote Sau vom Schwanz, dem Ohrknorpel und dem Gehirn. Manche halten Letzteres für eine Delikatesse. „Aber ich habe noch keinen gesehen, der davon schlauer geworden ist“, scherzt der Schlachter.

Die Leiter samt Schwein wird nun aufgestellt. Und Wilczak beglückt uns mit der leicht abgewandelten Form des Klassikers, „Ist das Schwein erst aufgehängt, wird gleich einer eingeschenkt“ indem er sagt „Ist das Schwein erst aufgehängt, darf der Fleischer einen verlangen“. Bauer Schmidt lässt sich nicht zweimal bitten, holt das Tablett, und wir bekommen Besuch von Tante Wilthener und ihrer „Goldkrone“. Sie sollte uns im Verlauf des Vormittages noch öfter beehren. Ein angenehmer Besuch!

Die kommenden Minuten sind dann jene, in denen unsere „Fünf-Zentner-Dame“ ihre eingangs erwähnte Kompaktheit verliert. Mit Axt und Messer öffnet der Fleischer das Tier und entnimmt im Folgenden all das, was später für die verschiedenen Wurst- und Fleischsorten verwendet wird. Viel Abfall gibt es nicht. Abgesehen von den Knochen und Darminhalten. Die Därme zu säubern, ist der wohl dreckigste Job des Tages. Den übernimmt Wilczak gleich selbst. Bauer Schmidt verlangt, dass fast alles Fleisch verwurstet wird. Da wird jeder Naturdarm gebraucht. Aber auch Kunstdärme liegen parat.

Mittlerweile haben wir Zuwachs bekommen. Fleischbeschauer Eike Bretschneider, Nachfolger von Tierarzt-Urgestein Dieter Schubert, ist samt Mikroskop eingetroffen. Findet er am Fleisch eine Krankheit, war die ganze Schlachte-Aktion für die Katz. „Das kann schon vorkommen“, sagt Dietmar Wilczak. Bretschneider kommt müde aus der Nachtschicht im Weißenfelser Tönnies-Werk und hat für heute von Schweinen genug. 15 000 (!) Tiere werden dort täglich getötet und verarbeitet, erzählt er. „Dort werden sie in Aufzügen massenhaft vergast. Kann mir doch keiner erzählen, dass es die Schweine da besser haben als bei mir im Stall“, sagt Bauer Schmidt.

Unsere Arbeitsstelle verlagert sich vom Hof in die Waschküche. Die zwei großen Kessel sind bereits angesetzt und werden nach und nach gefüllt. Draußen auf dem Hof kühlt das Fleisch für Gehacktes und Knackwurst ab. Auch die Hausherrin, Eva-Maria Schmidt, schaut vorbei. Dem ganzen Tötungs- und Ausnahmeprozess war sie ferngeblieben. „Das ist nichts für mich“, sagt sie, und der Fleischer erinnert daran, dass Frauen beim Hausschlachten vor etlichen Jahrzehnten noch verpönt waren, zumal wenn sie gerade ihre Menstruation hatten. Dietmar Wilczak bindet Gabriele Buchheim, die einzige Frau in der Runde, hingegen gerne in seine Arbeit ein. Ansonsten habe sich aber in den vergangenen Jahrzehnten wenig in puncto Hausschlachten verändert. „Die Abläufe sind noch die gleichen. Nur, dass früher mehr Fleisch und weniger Wurst gebraucht wurde. Außerdem mussten die Schweine



Kräftige Aufgabe: Eigentlich ist vieles am Hausschlachten reine Filigranarbeit. Doch hier muss Dietmar Wilczak zur Axt greifen. FOTOS: TORSTEN BIEL



Verantwortungsvolle Aufgabe: Zu viel Pfeffer bringt ein Jahr Meckerei.



Wichtige Aufgabe: Eckart Schütze kümmert sich um die Versorgung.



Sensible Aufgabe: Fleischer Dietmar Wilczak und Landwirt Falk Schmidt reden der „Fünf-Zentner-Schönheit“, die ihrem Unglück entgegentrippelt, gut zu.



Undankbare Aufgabe: Gabriele Buchheim schrubbt Kuchenplatten.

SERVICE

Auch Großjenaer gehört zu 40 zugelassenen Hausschlachtern

Laut Veterinäramt haben im Burgenlandkreis 40 Personen eine Berechtigung, eine Hausschlachtung durchzuführen. Unter ihnen ist zum Beispiel auch der Fleischer Uwe Bieler, der diesen Service für Interessierte auf seinem Hof in Großjena anbietet. Ein jeder kann bei ihm anrufen und einen Wunschtermin für die kalte Jahreszeit (nur dann wird hausgeschlachtet) vereinbaren. „Um die Weihnachtszeit sollte man sich rechtzeitig kümmern, im Januar und Februar kann man sich auch kurzfristig melden“, so Bieler. Interessierte brauchen nichts mitzubringen und können sich bei der Arbeit einbringen. „Ab drei Personen macht es Sinn,

sechs bis acht sind ideal, nach oben gibt es kaum Grenzen“, sagt Bieler. Im Preis von 800 Euro sind bei ihm das Schwein, das er von ei-



Fleischbeschauer Eike Bretschneider entnimmt eine Probe.

nem Landwirt bei Zeitz bezieht, die Gewürze und Därme, der Tierarzt und Bielers Arbeitsstunden samt Einkochen und Räuchern inklusive. Die Wurst können die Kunden vollständig behalten. „Die meisten wollen Leber-, Blut- und Sülzwurst und dazu natürlich Knackwurst und Gehacktes sowie Wurstsuppe. Beim Fleisch sind Rippchen, Lendchen, Schnitzfleisch, Wellfleisch, Schinken und Speck gefragt.“ Los geht es nach Vereinbarung, meist gegen sechs Uhr und bis etwa 14 Uhr. Die frische Wurst können die Kunden gleich mitnehmen, das Geräucherte braucht in etwa eine Woche. „Schinken und Speck auch etwas länger“, so Bieler.

HBO

früher dran glauben. Vier Zentner waren zu DDR-Zeiten schon relativ viel“, sagt Wilczak. Dafür habe dann ein Schlachter gleich mal zwei, zuweilen sogar drei Schweine pro Tag geschlachtet. Insgesamt sei das Hausschlachten in der Region aber rückläufig. Dietmar Wilczak: „Das liegt vorrangig an der sinkenden Bevölkerungszahl.“

„Finanziell lohnen tut es sich eigentlich nicht. Man schlachtet nicht wegen Geld.“

Falk Schmidt
Wettaburger Landwirt

In der Waschküche nimmt der bewährte Arbeitsablauf seinen Gang. Eckart Schütze, Gunter Buchheim, Detlef Schreck und Axel Ellmerich schnippeln mit, erzählen und begrüßen Tante Wilthener. Geschlachtet wird hier traditionell im

Freundeskreis. Einmal lege ich das Messer versehentlich mit der Schneide nach innen auf den Tisch und fange mir einen Straf-Schnaps ein. Was soll's. Dafür bleibe ich von Novizen-Aufgaben wie „Hol' mal im Dorf einen Speckhobel und eine Majoranschleuder“ (die es natürlich alle gar nicht gibt) verschont. Schließlich habe ich als Kind und Jugendlicher etliche Male im Familienkreis geschlachtet. Dann neckte Dietmar Wilczak immer meine Mutter, indem er seine Arbeit als viel bedeutender einschätzte: „Frau Doktor, wenn du deine OP versaust, kann der Patient sich nicht mehr wehren. Aber wenn ich die Wurst versalze, werde ich ein Jahr lang vollgemeckert.“

Mittlerweile, es ist 11 Uhr, bin ich nur noch mit Därmen beschäftigt. Blut- und Leberwurst fülle ich hinein. Manches kommt in Gläser. Draußen sehe ich Gabi Buchheim, wie sie Kuchenplatten schrubbt und mich prompt heranzuft. „Nicht

nur die schönen Sachen ausprobieren“, meint die ehemalige Kunstlehrerin. Und während am Gehacktes die Expertenrunde tagt („Mehr Salz!“, „Noch etwas Pfeffer.“ „Um Gottes Willen kein Pfeffer mehr.“), schrubbe ich Kuchenplatten. Undankbarer Job. Aber er muss sein.

Am frühen Nachmittag verabschiede ich mich und bedanke mich für mein Wurstpaket. Auch die anderen Mitschlachter werden später (vor allem nach dem Räuchern) reichlich versorgt. Auch wenn man bei Kosten von 700 bis 800 Euro etwa 1 200 Euro „herausgeschlachten“ kann, „lohnt es sich finanziell nicht. Man schlachtet nicht wegen dem Geld“, sagt Falk Schmidt. Denn Arbeitsstunden sind da keineswegs eingerechnet. Schmidt muss heute Abend, morgen früh und das ganze Jahr wieder in den Stall, um die nächsten drei Ferkel zu füttern. Auf dass sie sich zu prächtigen „Fünf-Zentner-Schönheiten“ entwickeln.

MZ 13.2.13



Därme, Därme, Därme: Und im Hintergrund brodelt die Wurstsuppe.

mal gelungen ist. Unsere Vierbeinerin jedoch zuckt erst, als es zu spät ist und Dietmar Wilczak schon den Bolzenschuss abgegeben hat. Manche mögen das für grausam halten. Doch totstreicheln kann man ein Schwein nun mal nicht. Ich halte die Gute - auf ihrem Hintern kniend - fest und unterdrücke das teils heftige Zucken, damit am vorderen Ende ordentlich das Blut abgepumpt werden kann. Einen Meter weiter ist Gunter Buchheim schon kräftig am Rühren. Der rote Lebenssaft darf nicht gerinnen. Er