

Schwein-Schlachten

In den 1950er und Anfang der 1960er Jahre wurden in Seelze viele Schweine geschlachtet. So gab es in der „Kolonie“ in fast jedem Haushalt mindestens ein Schwein, im „Dorf“ fütterten nicht nur die Landwirte, sondern auch viele andere Familien Schweine.

Das Schlachten war in den 1950er Jahren eine wichtige Angelegenheit und bedeutete immer eine Menge Aufregung.

Im Herbst begann die Planung. Ein Termin musste gefunden werden, der „richtige“ Schlachter wollte gewählt werden, Gläser, Dosen und Zubehör wurden gereinigt.

Ein paar Wochen vor dem Termin ging es zur Sache, denn nun mussten die Zutaten bereitgestellt werden. Es wurde überprüft, ob der Beutel für die Beutelwurst heile war und wie viele Gewürze fehlten.

Für mich war es immer besonders schön, wenn ich mit meiner Mutter in der Drogerie „Max Meyer“ Gewürze kaufen durfte. Das waren Piment, Pfeffer, Muskatnuss, Muskatblüte und einige andere. Es duftete so gut und exotisch - und in der Drogerie gab es auch Kekse aus großen Dosen und viele geheimnisvolle Schubladen...

Majoran und Thymian hatte meine Mutter im Garten angebaut und getrocknet.

Außerdem musste man sich erkundigen, wer vorher mit dem Schlachten an der Reihe war, denn von dort musste das Geschirr geholt werden. Einmal durfte ich mit zum Abholen. Stolz saß ich im leeren Handwagen und ließ mich von meinem Vater durch Seelze ziehen. Auf dem Rückweg musste ich mithelfen und den Wagen ziehen, weil dieser nun mit dem Trog, Tisch, Mollen und Brettern beladen war.

Geschlachtet wurde immer im Winter. Viele Familien wollten am Liebsten vor Weihnachten schlachten, um genügend Fleisch und Wurst für die Feiertage zu haben.

Am Schlachtetag standen die Eltern und Großeltern ganz früh auf, denn der Kessel in der Waschküche musste mit Wasser gefüllt und beheizt werden und genügend Wasser musste heiß sein. Kam der Schlachter, so frühstückte er erst einmal. Ich blieb so lange wie möglich im Bett; dem Schlachter mochte ich nicht die Hand geben. Als ich noch nicht zur Schule ging, zog ich mir die Decke über den Kopf, weil ich das Quieken des Schweines nicht hören wollte.

Wenn das Schwein erst einmal tot war, guckte ich aber gern aus dem Küchenfenster und sah den Männern zu, wie sie das Tier rasierten und schließlich hochzogen. Das heiße Wasser dampfte und tauchte mit dem Lampenlicht die Situation in ein fast magisches Licht. Mein Vater und der Schlachter wurden dabei von zwei bis drei Männern unterstützt. Beim Halten halfen meist die Männer, die bei uns wohnten, Hans „Käptn“ Kopp und Karl Probst, manchmal kam auch der Nachbar Otto-Heinz Heuer dazu.

Wenn das Schwein am Haken hing, wurde es „gewürzt“, d.h. alle tranken „einen Schluck“. Wir hatten dafür sogar ein spezielles Schnapsglas. Dann kam auch bald der Tierarzt, der aus Leber, Lunge und Muskelfleisch Proben entnahm, um sie zu Hause auf Trichinen zu untersuchen. War alles in Ordnung, so kam er später zurück und stempelte das Fleisch. Der Schlachter fuhr inzwischen nach Hause, um sich umzuziehen und eventuell auch ein Nickerchen zu machen. Meine Mutter hatte eine wichtige Aufgabe: die Blase musste genäht werden, damit die Sülze gut darin aufgehoben werden konnte.

Tagsüber war ich froh, wenn ich in Kindergarten oder Schule sein durfte. Der Geruch im Haus verursachte mir Übelkeit. Und der Geruch, der beim Braten der Leber und anderen Innereien entstand war das Allerschlimmste! Noch heute mag ich keine gebratene Leber riechen, geschweige denn essen! In meiner Familie standen Innereien normalerweise nicht auf dem Speiseplan. Bei fast allen Familien kamen Innereien in die Wurst und wurden daher nicht als Fleischgericht gegessen.

Am Nachmittag wurde die Wurst gemacht. Das heißt, Fleisch wurde durch einen Wolf gedreht, gewürzt und die sauberen Därme gefüllt, um danach im Waschkessel zu kochen. Ein Teil der Masse

wurde auch in Gläser oder Dosen gefüllt und dann „zugekocht“.

Ich durfte am Nachmittag die Wurstbrühe an die Nachbarn verteilen, von denen wir Kartoffelschäle bekommen hatten. Die Schäle wurde mit zum Futter gegeben. Meine Oma sah sehr genau hin, wer uns dünne Schäle brachte und wer dickere. Aber alle bekamen am Schlachttag gleichviel Brühe, das war wichtig. Meist hatten die Nachbarn vorher Milchkannen oder andere Gefäße für diesen Zweck bei uns abgegeben. Für die Kinder gab es eine „lüttje Wurst“ dazu, eine kleine Knappwurst.

Zum Abendessen gab es dann frisches Gerstebrot und Mett.

Alle waren froh, wenn der Tag hinter ihnen lag. Aber meine Oma oder mein Vater mussten danach meist noch Dosen aus dem Kessel holen, bevor sie schlafen konnten.

Die Würste wurden später unter der Decke der großen Diele zum Trocknen aufgehängt. Der Schinken wurde von Oma sorgfältig vorbehandelt, bevor auch er, in einem Beutel, in der Diele aufgehängt wurde. Angeschnitten wurde der Schinken erst, wenn der Kuckuck zum ersten Mal gerufen hatte.

Da es auch passieren konnte, dass ein Tier notgeschlachtet werden musste oder starb, hatte man sich zur „Schweine-Kasse“ zusammengeschlossen. Pro Tier wurde ein Betrag gezahlt, der vom Kassierer eingesammelt wurde. Im Schadensfall erhielt die Familie dann Geld für ein neues Tier oder Fleisch. Zeitweise gab es sogar zwei Kassen: eine fürs Dorf und eine für die Kolonie. Kassierer war der „alte Aller“, der Großvater des ehem. Landtagsabgeordneten Heiner Aller.