

Jetzt wird ernst für Jolanthe

Deftige Swiensköst nach dem Schlachtfest

Tiefrote Dahlien markieren Jolanthes Herzblut auf einem Schaubild übers ländliche Schlachten zum größten norddeutschen Erntefestes in Scharmbeck (Landkreis Harburg). Das war im September und war Spaß. Jetzt ist November, der Grünkohl wird geerntet, und Brägenwurst muss her. Die Hausschlacht-Saison hat begonnen, für Jolanthe wird's ernst. „Hausschlachterwurst“ prangt vielerorts auf Schildern an Straßen zwischen Elbe und Harz, zwischen Jeetzel und Nordsee. Schlachteplatten bietet die Gastronomie im Lande an. Vor Jahrzehnten totgesagt, hat sich Jolanthes schmackhaftes Ende fernab vom Schlachthof auf unerwartet hohem Niveau erhalten und erfreut sich insbesondere in ländlichen Museen zunehmender Beliebtheit, vornehmlich unter den Stadtleuten. Kaum sinkt das Thermometer nachts auf erste Minusgrade, dann wetzt der Hausschlachter das Messer. Freilich: Die meisten Hausschlachtungen heißen nur noch so, finden in gewerblichen Schlachtereien statt, damit die eigene Küche sauber bleibt. Aber es gibt auch noch echte Hofschlachtungen und Hausschlachter.

Wie Hausschlachter Hermann Cordes aus Vögelsen (Landkreis Lüneburg). Für den heute 70-jährigen Nebenerwerbslandwirt startet jetzt die Saison. Am liebsten schlachtet er Schweine um die drei Zentner. „Früher, ja, da waren sie größer“, sagt er, und sein Kollege Ewald Albers aus Egestorf, Schlachtermeister mit eigenem Geschäft, aber ebenfalls mit Hausschlachtungen bestens bekannt, erinnert sich: „In den 60er Jahren hatte ich einen geschnittenen Eber von 830 Pfund. Der passte nicht in den Brühtrog, musste mit der Rinderwinde hochgezogen werden!“

Cordes ist heute bei Friedrich Drewes in Egestorf beschäftigt. In aller Frühe hat der Landkreis-Bedienstete sein Schwein aus dem Stall getrieben. Der Brühtrog ist vorbereitet, das Bolzenschussgerät zum Betäuben auch. Das Tier ist unruhig vor Hunger, denn Futter gab's am vergangenen Abend nicht mehr. Der erfahrene Schlachter redet beruhigend auf das Tier ein, setzt ihm den Betäubungsbolzen mit einem dumpfen „Plop“ vor die Stirn. Ein paar Griffe, Jolanthe liegt auf dem umgedrehten Brühtrog, ein blitzschneller Schnitt, und schon strömt das Blut aus dem Hals. Irene Cordes rührt es mit der Hand, sonst würde es klumpen und unbrauchbar werden. Der Schlachtkörper ist fahl-gelb geworden, wird vom Trog gewälzt. Kaum ist er umgedreht, liegt Jolanthe auch schon drin. „Heißes Wasser“, kommandiert der Schlachter. Oma Magda schleppt einen Eimer an, die anderen aus der Familie folgen. Hermann Cordes bewegt flink die Schabeglocke, entborstet sorgfältig das Tier. Schnelle Arbeit ist vonnöten, denn laut Gesetz muss der Schlachtkörper spätestens 45 Minuten nach dem Töten von den Innereien befreit sein.

Opa Drewes hat inzwischen die Leiter auf den Boden gelegt. Schwupp, wird der Trog umgedreht, Jolanthe rollt auf die Leiter, Schlachter Cordes öffnet mit geschickten Schnitten die Fersen und schiebt ein Bügelholz durch die Achillessehnen. „Hau ruck!“ Mit vereinter Kraft richten die Männer die Leiter auf. Kopfunten hängt das Schwein, und mit geübtem Schnitt öffnet der Schlachter von oben den Körper, fängt sorgfältig Darm und Magen ab, die ihm entgegen quellen. Gleich ab damit in den Eimer. Schlachter Cordes streift die Därme aus, Oma Drewes scheuert sie in Essigwasser.

Ein Grog für den Fleischbeschauer

Mit seinen großen Händen greift der Hausschlachter in die Bauchhöhle, holt jetzt Leber und Milz hervor, legt sie behutsam auf den Schlachttisch, damit die Galle nicht verletzt wird. Sogleich schneidet er sie heraus, holt dann Herz und Lunge heraus. Luft- und Speiseröhre hat er vorher direkt am Kopf durchtrennt. Noch ein sauberer Rundschnitt, ein geschickter Dreh, und der Schweinskopf ist ab. Die Nieren hängen noch in den Flomen. Mit ein paar sicher platzierten Beilhieben trennt der Schlachter die Wirbelsäule, jetzt ist Zeit für den ersten Grog. Schlachter und Familie haben sich warm gearbeitet und würden gern etwas länger verschmaufen, aber schon ist Fleischbeschauer Otto Homann zur Stelle, nimmt die Nieren aus dem Tier und begutachtet sie, macht auch Schnitte im Rückenmark, schneidet die Organe auf der Bank an. Eine Gewebeprobe zerkleinert er mit einem Messer: die Trichinenprobe. Findet sich eine Kapsel, so treten Larven aus, die er dann unter dem Trichinoskop erkennen kann. Luftröhre, Lymphknoten, Bronchien, Bauch- und Brustfell werden untersucht, und nach einer halben Stunde ist die Sache klar. „All’ns kloar“, nickt er, und die Arbeit kann weitergehen. Schon am Vorabend ist der Fleischbeschauer im Stall gewesen, denn eine Lebendschau ist gesetzlich vorgeschrieben: Nur gesunde Tiere dürfen geschlachtet werden. Auf die Freigabe steht natürlich eine Runde Grog.

Pfoten, Eisbein, Schulter und Nacken trennt der Schlachter mit der Sicherheit eines Chirurgen heraus, arbeitet sich langsam immer höher. Den Bauchspeck löst er in großen Rechtecken heraus, die Familie möchte die eine Hälfte und einen Schinken geräuchert haben, die zweite gibt’s am Abend als Wellfleisch für Nachbarn und Freunde, der zweite Schinken wird zu Braten geschnitten. Schinken und Speckseiten werden erst einmal eingesalzen. Später legt sie Friedrich Drewes ins Pökelfass. Schon Tage vorher hat er es gewässert, damit sich das Holz wasserdicht zusammenzieht, sechs Wochen soll der Schinken in der Salzlake ziehen, das Bauchfleisch und die Speckseiten gibt er etwas eher zum Räuchern. „Nach dem Salzen einen Tag wässern“, erinnert ihn der Hausschlachter. Das ist wichtig, damit die Haut nicht von außen weiß beschlägt nach dem Räuchern. Die Leiter ist leer, die Schlachterbank voll. Zeit für die nächste Grogrunde. Oma Drewes schleppt sie schon an.

„Gut gefüttert habt ihr euer Schwein“, complimentiert der Schlachter seinen Auftraggeber. Ja, Schrot und Kartoffeln hat es bekommen, und älter als ein Jahr ist es auch, nickt Friedrich Drewes. „Dat sünn de besten,“ weiss Cordes und erzählt, dass auch Säue gut und gerne fünfeinhalb bis sechs Zentner schwer werden können. „Da behält das Kotelett auch in der Pfanne die Größe.“ Die Braten sind portioniert, die Koteletts geschnitten, jetzt wird der Fleischwolf aufgebaut. Was nicht zu Braten oder Koteletts taugt, geht in die Wurst oder die Sülze. Pfeffer, Salz, Majoran, Zwiebeln, eine Spur Zimt für die Blutwurst: Das sind die Hauptgewürze. Schnute, Backen, Pfoten und anderem Fleisch kocht Oma Drewes zu einer leckeren Sülze. Nein, das Rezept möchte sie nicht verraten, aber jeder weiß: Die Sülze schmeckt köstlich.

Die sorgfältig ausgelösten Knochen kochen längst im Wurstkessel aus. Nach zwei Stunden werden sie herausgenommen, und wenn das Wasser nicht mehr sprudelt, ziehen darin die Würste gar, denn längst hat der Schlachter die gescheuerten Därme über das Stopfrohr vorm Fleischwolf gezogen. Das Stopfen macht er selbst, achtet sorgfältigst darauf, dass keine Luft in den Darm eindringt. „Jeder Kunde hat hier seine eigenen Wünsche. Wer beispielsweise aus Pommern kommt, würzt stark mit Majoran. Da wird auch manchmal noch Lungwurst verlangt.“ Lungwurst: Dazu werden Schwarten und Ohren durchgedreht, da kommen Milz und Lunge herein und alles, was sich sonst nicht so recht verwerten lässt. Diese Wurst wird beinhart geräuchert, getrocknet und im Winter an eine deftige Erbsensuppe gegeben. In Niedersachsen kennt man diese Wurstart nicht, bevorzugt – am liebsten noch am Schlachttag – die deftige Grützwurst und später zur Grünkohlplatte die Brägenwurst, in der noch nie

Brägen zu finden war. Der galt früher als Delikatesse, wurde gleich nach dem Schlachten im Essigbad enthäutet und – in Roggenmehl paniert – gegessen. Heute ist dieser Genuss aus der Mode gekommen. Rinderhirn darf wegen der BSE-Gefahr ohnehin nicht mehr verzehrt werden.

Während die Würste gar ziehen, bereitet der Schlachter den Mettwurstteig zu, schmeckt ihn ab, gibt Kostproben. Irene Drewes nickt: „Smeckt gaud, Hermann!“ Schon geht auch sie durchs Stopfrohr. Als der Schlachter sein Werkzeug zusammenpackt, brät sie die Grieben aus, mischt einen Teil davon mit sauren Äpfeln frisch vom Baum vorm Haus. Der Schlachter geht, der Winter kann kommen für Familie Drewes.

Schwein gehabt auch im Museum

Im Winter ist Schlachtsaison in den Museen – wie im Landtechnischen Museum am Kiekeberg in Ehestorf (Kreis Harburg). Dort sind Hausschlachter Fritz Kreft aus Harburg und sein Kollege Ernst Komritz aus Stade am Werk. Sie genießen so recht den Trubel um den Wurstkessel, wenn sich die Gäste mit frischem Wellfleisch, Grützwurst und Wurstbrühe vergnügen. „Hausschlachtungen sind stark im Kommen im Umland von Hamburg“, sagt Kreft, als er das Messer über den Wetzstahl streicht. Gerade hat er einen 18 Kilo schweren Schinken und dicke Speckseiten eingesalzen. „Die müssen nach dem Salzen erst mal sechs Wochen liegen, werden dann abgspült und vier Wochen geräuchert – alles schön langsam, damit alles ein gutes Raucharoma bekommt!“ Im Kiekeberg-Museum freilich gehen außer dem Speck und dem Schinken selbst beste Bratenpartien in die Wurst. Das nächste Schlachtfest ist dort am 28. Januar zu erwarten.

Während er das Fleisch für den Cutter – das ist Neudeutsch und hieß früher Fleischwolf – in Streifen schneidet, gibt Kreft den Hausfrauen Tipps: „Wenn Sie Eisbein zubereiten, sollte Sie es zwei Tage gut eingesalzen liegen lassen und dann nur vorm Garen abspülen. Es schmeckt dann noch einmal so gut!“ Er selbst verwendet Nitrat, „damit das Fleisch rot bleibt. Sie können auch Kochsalz nehmen, aber dann werden Fleisch und Wurst grau.“

Schlachtermeister Ernst Komritz hat derweil den Wurstkessel im Auge: Wurst und Wellfleisch müssen gar ziehen, nicht kochen. Die Komplimente der Gäste kann er einfach erklären: „Zu Hausschlachtungen muss das Schwein nicht seine gewohnte Umgebung verlassen. Es ist mit seinem Halter vertraut und baut keine Stress-Hormone auf, die zu dem bekannten PSE-Fleisch führen!“ PSE – das ist ein Kürzel für die englischen Disqualifizierungsprädikate Pale = Blass, Soft = Weich, Exudatet = Wässrig.

Kreismuseumsdirektor Professor Dr. Rolf Wiese ergänzt: „Wir wollen hier unseren Gästen das ganzheitliche Leben vermitteln. Dazu gehört im ländlichen Raum neben der Feldbestellung und dem Gartenbau natürlich auch das Schlachten. Insbesondere freuen wir uns, dass so viele Hamburger den Weg zu uns finden, denn gerade junge Leute wissen ja eigentlich gar nicht mehr, woher das Fleisch kommt, das sie in der Kühltruhe sehen!“

In vielen bevölkerungsschwachen Räumen des Landes wie im Landkreis Lüchow-Dannenberg gehört die Hausschlachtung bis heute zur alltäglichen Notwendigkeit. Dort sind die Wege einfach zu weit bis zum Schlachter im Nachbardorf, dort herrscht ein hoher Selbstversorgungsgrad. Aber das Schlachten hatte einst im Hannoverland auch politische Gründe: Bis heute haben die waschechten Hannoveraner es den Preußen nicht verziehen, dass nach der Schlacht bei Langensalza der alte Hannoversche Bußtag abgeschafft und der Landesbuß- und Betttag eingeführt wurde, der für ganz Preußen galt und bis heute als

kirchlicher Feiertag begangen wird. „Dieses Diktat wollen wir nüchtern nicht erleben“, sagten einst die königstreuen Hannoveraner und feierten am Vorabend Schlachtefest, weil am Bußtag selbst jegliche Art von Völlerei polizeilich verboten war. Die alkoholische Begleitung – Steinhäger, Korn und Bier – war so nachhaltig, dass man den ungeliebten Feiertag dank der Schlachteköst zwar mit dickem Kopf, ansonsten aber von preußischem Brauchtum unbeschadet, überstand. Diese Sitte hat sich bis heute im Südhannoverschen erhalten.

Schlachteköst – Swiensköst: Diese Gleichung hat der Heimat- und Museumverein Winsen (Luhe) unter seinem früheren Vorsitzenden, dem Verleger und Chefredakteur des „Winsener Anzeigers“, Dr. Jürgen Peter Ravens, vor knapp 20 Jahren im Norden des Landes eingeführt – ein Volltreffer: Bis zu fünf Schweine werden dort alljährlich in illustrierter Gesellschaft im historischen Marstall verzehrt. Die Veranstaltungen sind auf Monate im Voraus ausgebucht. Ausgebucht ist in der Schlachtezeit auch der Schüttenhof in dem Heidedorf Lübberstedt. Geschäftsleute aus der Umgebung lassen dort derzeit drei Schweine mästen – für einen zünftigen Schlachteschmaus im Winter.

Ausgebucht ist während der Schlachtezeit auch oft der Brühtrog – wie in der Elbgemeinde Drage. Es lohnt sich nicht für jeden Bauern und Schweinehalter, einen Brühtrog vorzuhalten, deshalb wurde die „Swienstrog-Genossenschaft“ gegründet. Alljährlich am Neujahrstag setzen sich die Herren – Damen sind in dieser traditionellen Grogrunde nicht zugelassen – in einem Gasthaus zusammen, um über Mietgebühren, Buchhaltung und Schlachttermine zu sprechen.

Wer einmal Wurst und Fleisch vom hausgeschlachteten Schwein gegessen hat, der will das immer wieder erleben: Das Fleisch ist kerniger, das Kotelett hat einen Fettrand, die Wurst schmeckt besser, weil sie mehr Fett als Geschmacksträger hat, kurz: Ein ausgewachsenes, gut gefüttertes Schwein schmeckt einfach besser als die EU-Portionsschweine. „Vunn de kriegst keen smerig Muul“, heißt es bei der Swiensköst in Winsen.