

Menschen in Beruf, Handel und Handwerk (4)

Der Hausschlachter, früher ein wichtiger Beruf in der Eifel

Hubert Jates

Im Herbst 2016 besuchte ich in Mürringen (a Järetz) Reinhold Velz, geboren am 30. April 1932 als 2. Kind (von 7) der Eheleute Kaspar Velz und Gertrud Jost. Sein Vater war der Veterinär meines Großvaters Nikolaus Velz (Huppertz Neklos).

Reinhold besuchte die Volksschule in Mürringen bis zum 7. Schuljahr. Kriegsbedingt wurde die Familie im Oktober 1944 nach Warche (Bellevaux) evakuiert und konnte erst Ende Januar 1945 nach Hause zurückkehren. Daher besuchte er das 8. Volksschuljahr in Géromont. Danach half er den Eltern in der Landwirtschaft. Mit 16 Jahren wurde er nach Jalhay zur Familie Sagehomme verdingt - damals eine reiche und bekannte Wollfabrikanten-Familie. Sie besaßen einige große Jagden, u.a. eine in Mürringen. Reinhold pflegte und kümmerte sich dort um die ca. 70 Jagdhunde. Er erinnert sich noch gut an deren Fütterung: Alle bekamen gereinigte Kuhpannen zu fressen, die alle 2 Tage mit Jeep und Anhänger vom Vervierser Schlachthof angeliefert wurden. Es gab nichts Besseres, meinte er, da nie ein Tier krank war.

Zwischen 1949 und 1950 war er ein Jahr beim Metzger Aloys Stoffels in Rocherath beschäftigt. Metzger und Landwirt waren seine Traumberufe. Anfang der 1950er Jahre begann er dann mit der Hausschlachtereier. Sein erstes Schwein schlachtete er bei Maria Sieberath (an Hajen) im Heimatdorf. Der damalige Schlachtpreis betrug 50 belgische Franken (1,25€).

Zu der Zeit verarbeiteten die Leute das Schlachtgut zumeist selbst zu Wurst. Es gab nur 3 Sorten: Brat-, Leber- und Blutwurst. Die beiden letzten Wurstarten wurden entweder in Därme oder in Gläser eingekocht. Zum Vergleich: In den 1990er Jahren kostete das Schlachten inkl. Wurstherstellung 2.500 BF (62,50 €); der Arbeitsaufwand betrug gut und gerne 4 Stunden. Reinhold erinnerte sich, dass Mitte der 1950er Jahre Kühltruhen aufkamen. Seine Familie kaufte die erste des Dorfes zum Preis von rund 15.000 BF (675 €). Zu der Zeit war dies auch der Preis für eine schöne Kuh.

Reinhold Velz ist seit dem 16. Juni 1961 mit Hilde Lux (*1936) verheiratet. Beide haben 3 Kinder. Bis heute führt er einen kleinen landwirtschaftlichen Betrieb. Somit hat er sich seine beiden Berufswünsche erfüllt. Zudem hat er etwa 10 Jahre im Baufach (Fa. Simon Frères) gearbeitet.



Reinhold Velz bei einer Hausschlachtung 1987. Man vergleiche die Größe des Schweins auf dem Titelbild mit diesem hier. (Foto: Sammlung R. Velz)

Zum Schlachtvorgang und zur Verarbeitung des Schlachtguts

Beim Schlachten wurde viel Wert auf die jeweilige Mondphase gelegt. Am günstigsten war „altes Licht“ (abnehmender Mond); das Fleisch kochte sich angeblich besser auf. Ein Schwein wog 100-120 kg, war etwa 8 Monate alt und musste möglichst „gut fett“ sein, damit dicker und fetter Speck abfiel. Die beste Schlachtzeit war von Allerheiligen bis April; wegen der Hitze wurde im Sommer nur selten geschlachtet.

Am Vormittag des Schlachttags wurde dem Schwein in möglichst ruhiger Art und ohne Hektik ein fester Strick am rechten Hinterfuß befestigt und dann aus dem Stall in den Hof bzw. in die Schlachtecke geleitet. Dort wurde der Strick an einer am Boden liegenden Egge (mit dem Rahmen nach oben) befestigt.

Anschließend erhielt das Tier mit der platten Seite einer Axt einen Schlag auf die Stirn und war somit betäubt. Schwere Säue über 200 kg wurden mit einem Bolzenschussapparat betäubt. Anschließend wurde dem Tier sofort die Halsschlagader durchtrennt. Das fließende Blut wurde in einer Schüssel aufgefangen, in einen bereit stehenden Eimer umgeschüttet und sofort gerührt. Ansonsten gerann das Blut. Dies machte zumeist die Hausfrau, die den ganzen Schlachtvorgang begleitete. Nach dem Rühren wurde dem Blut zur besseren Konservierung etwas Salz zugegeben.



André Königs und Reinhold Velz treiben das Schwein zur Schlachtecke.

(alle Fotos: © Edgar Kessler)

Sofort danach wurden die Borsten am Schwein gesengt. In den 1950er Jahren geschah dies immer mit Gersten- oder Haferstroh. In der Wallonie wurde oft mit getrockneten Farnsträuchern aus dem Wald gesengt; dies war dort Tradition und es sollte gut für den Geschmack sein. Ab den 1960er Jahren wurde dann immer mit Gasflamme gesengt.

Alsdann wurde das Schwein auf die Egge gezogen und tüchtig geschrubbt. Fließendes Wasser aus dem Schlauch sowie als Schrubber ein Stiel mit einem Brett, unter dem viele Kronkorken (von Bierflaschen) angenagelt waren, kamen dabei zum Einsatz - eine sehr gute, billige und effiziente Art und Weise mit großer Wirkung.

Als nächstes wurden die Füße abgeschnitten und das Tier liegend auf den Bauch gerollt. Dann wurde das Rückgrat mit der Axt heraus getrennt und das tote Tier wurde aufgeschlagen. Herz, Lunge und Zunge wurden heraus gezogen, in kaltem Wasser gut gewaschen und aufgehängt. Schließlich wurden Leber und Därme abgetrennt.

Beim nächsten Arbeitsschritt wurde das Bauchfett des Schweins (je nach Größe des Tiers ein 3-5 cm dicker Lappen, in Mürringen „Vädder“ genannt, auf Deutsch: Flomen) herausgezogen und später zu Schmalz gekocht.

Sodann wurde das Tier halbiert und gut ausgewaschen, dann wurden beide Hälften in den kühlen Keller oder in einen anderen kühlen Raum getragen, wo diese 2-3 Tage lang hingen. Manche Familien hatten nicht viel Platz, daher wurde das Fleisch auch schon mal in



R. Velz öffnet die Halsschlagader, während Olga Königs das Blut in einer Schüssel auf-fängt.

eine Besenkammer oder über einen stabilen Stuhl, den Kopf hinter die Rückenlehne runter baumelnd aufgehängt, damit das Tier gut gestreckt bis über die Sitzkante herunterhing.

Nach 2-3 Tagen wurde das Schwein zerlegt. Das geschah zumeist in der Hausküche. Zuerst wurde der Kopf abgetrennt. Der kam sofort in den großen mit kochendem Wasser gefüllten Einmachkessel auf dem Küchenherd. Herz und Zunge wurden dazu gelegt und alles tüchtig gekocht.

Die Zerlegung ging weiter mit dem Abtrennen der Schinken, des Specks und der Schultern. Die übrig gebliebenen Teile wurden später zu Bratwurst verarbeitet. Die größeren Fleischstücke wurden mit Salz eingerieben und in einem Holzfass (*Holzbött*) dicht an dicht gelegt/gestapelt. Nach einigen Tagen wurde leicht gekochtes Salzwasser (Pökel) hinzugeschüttet. Zur Geschmackssteigerung gab man Zwiebeln oder Wacholderbeeren dazu.

Der Speck wurde einige Tage lang gepökelt, der Schinken benötigte dazu etwa 2 Wochen. Anschließend wurden Schinken und Speck in der „Haascht“ (Räucherammer) zum Räuchern einige Wochen lang aufgehängt.

Als Vorbereitung zum Wurstmachen wurden die beim Schlachtvorgang geleerten und gut gesäuberten Därme, die seit dem Schlachttag in Behältern mit Salzwasser aufbewahrt wurden, jetzt kurz vor dem Gebrauch wieder geputzt und mit kaltem Wasser gereinigt. Die bei der Zerlegung übrig gebliebenen Fleischteile wurden nun durch den Fleischwolf gedreht, ge-



Sengen der Borsten mit der Gasflamme (rechts Hermann Königs).

würzt und nochmals durch den Wolf gedreht und schließlich in die Därme zur fertigen Bratwurst gefüllt.

Nach anderthalbstündigem Kochen des Kopfes fiel buchstäblich das Fleisch von den Knochen. Dieses wurde dann mit der ganz wenig gekochten Leber vermischt, ebenfalls durch den Fleischwolf gedreht, dann gewürzt, nochmals durch den Wolf gedreht und fertig war die Leberwurst. Die wurde dann noch kurz in 70° heißem Wasser gesiedet.

Herz, Zunge und restliche Fettabschnitte wurden gekocht, anschließend durch den Fleischwolf gedreht und gewürzt. Dazu kamen separat gekochte Speckwürfel, sowie als letztes das Blut, das in einer Schüssel im warmen Wasserbad vorgewärmt wurde. All dies wurde durch das abschließende Drehen des Fleischwolfs zu Blutwurst, die dann auch wieder in Därme gefüllt wurde.

Das Gehirn wurde von Kennern zumeist schon am ersten Tag nach dem Schlachten verspeist, da es eine beliebte Köstlichkeit war. Die Nieren wurden entweder auch bald verspeist oder mit zu Blut- oder Leberwurst verarbeitet.

Die „Schweinsblase“ wurde gut ausgedrückt und ausgepresst, dann mit einem Strohalm aufgeblasen und in der „Haascht“ getrocknet. Sie diente danach noch lange Jahre dem Vater oder Opa als „Tubaksböggdel“ (Tabaksbeutel) oder dem „Hans Muff“ als Markenzeichen (ähnlich den Blanc Moussis aus Stavelot beim Laetare-Karneval zu Mittfasten) oder Drohmittel.



Säuberung des Tiers mit dem Hochdruckreiniger.



Abschneiden der Ohren und Füße.



Heraustrennen des Rückgrats mit der Axt.

Das zur Blase gehörende Organ wurde getrocknet und danach zum Schmieren des Sägeblatts gebraucht. Hierzu fiel Reinhold noch folgende Begebenheit ein: Nach der Jagd im Rocherather Wald musste er einen erlegten Keiler aufbrechen und dabei zog er besagtes Organ aus dem Keiler heraus. Eine vornehme Dame stand nahe dabei und fragte: „Was ist denn das, wie heißt denn dieses Stück in der Weidmannssprache?“ Worauf ihr der Rocherather Waldschöffe Herbert Rauw verschmitzt lächelnd antwortete: „Das ist der Keilriemen, werte Frau!“

Die nicht verwerteten Teile (Abfall) wurden oft und gerne den Haushunden und -katzen vorgeworfen bzw. landeten auf dem Misthaufen.

Je nach Größe des Haushalts (der oft bis zu 10 Personen umfasste) wurden zwei und mehr Schweine pro Jahr geschlachtet.

Reinhold legte immer großen Wert auf „Achtung, Fairness und Sorgfalt“ dem Tier gegenüber, besonders bei der Betäubung vor dem Schlachten.

Der Beruf des Hausschlachters verschwand langsam ab Anfang der 1990er Jahre und ist mittlerweile ganz verschwunden.

Dieses Schicksal teilte auch das dörfliche Geschäftsleben, denn nach dem Krieg gab es in Mürringen noch vier Kaufläden: Josten (*a Bröhls*), Tous-saint (*a Jirte*), Vahsen (*an Hölsteres*) und Rauw Hildegard (*a Rows*); drei Gaststätten: Jost (*a Jaspech*), Pothen (*Vithen*) und Müller (*a Marjreten*); drei Schmiedebetriebe: Nik. Müller

(*a Liene*), Franz Lux (*a Luxe*) und Felix Jouck (*a Puete*); und drei Bäcker: Johann Seffer (*a Jassen*), Anton Müller (*a Marjreten*) und Hilar Velz (*a Bäckeck*, ein Bruder von Reinhold). Heute gibt's noch zwei Gaststätten im Dorf.

Einige Anekdoten aus Reinholds Leben

- Bei einer Schlachtung im Treeschland tötete er das Rind durch Kopfschuss. Danach fand er bei der Zerlegung per Zufall noch die Kugel. Da meinte die Hausfrau: „Reinhold, da kannst de dee jo noch n'kir bruche, jelt!“ Worauf ihr Mann kopfschüttelnd sagte: „Mo, Trautche! Wors de eröm an de Brandeweeng jewäst!“

- Als er bei Elisabeth Velz (Huppertz Liesbeth, sie war die Schwester meines Opas) ein Schwein schlachten sollte, fragte sie ihn: „Reinhold, kannst du danach auch unsern Hund schlachten?“ Reinhold antwortete: „Du meinst sicher nur erschießen?“ Einige Wochen später, fragte ihn dann sein Onkel, der Schuster Nikolaus Jost: „Hast du neulich auch einen Hund bei Huppertz Liesbeth geschlachtet?“ Auf Reinholds Frage, warum er das wissen wolle, antwortete Herr Jost, dass Liesbeth ihm ein Hundefell zum Weiterleiten an den Gerber gebracht habe. Der habe ihr davon eine schöne große „Boutikstaisch“ (Einkaufstasche) gemacht.

- Nach dem Schlachtvorgang war es üblich, „e Dröppchen odder och zwei donot ze dränke“, meinte Reinhold schmunzelnd. Ein Schnäpschen war willkommen, besonders zum Aufwärmen. Ein damaliger Kollege von

ihm, Davens Pitter, mochte die „Brandewengsdröppcher“ besonders gerne. Nach dem Schlachten meinte die Hausfrau: „Ewille machen ech dir es jodde wareme Kaffen“ - worauf Pitter ihr entgegnet habe: „Ich hätt ävver lever jät Kaldes, waan et müjelech wörr!“ Er meinte natürlich „e jot Dröppche“.

Zum Schluss meinte Reinhold Velz, er habe eine gute Zeit gehabt, habe allerhand erlebt und auch mitgemacht. Sein großes Hobby ist bis heute seine Liebe zur Natur, welche dort oben auf dem Dach Belgiens, nahe der deutschen Grenze, ja reichlich vorhanden ist.

Ich selber erinnere mich noch an einige der damaligen Kollegen von Reinhold aus der Ameler Gegend: Mathias Zeimers (*Jösch Mattes, mott d'r decker jeller Schowmpeff, on sengem schwarze Rad*)¹, sein Sohn Reinhold (*Jösch Reinhold*), Herbert Hüweler (*Schangen Herbert*) von Weißenbrück, Hermann Johanns (*Önten Hermann*) aus Valender und Aloys Rohs aus Medell.

¹ Siehe hierzu: Zeimers, R.: Das vielseitige Leben des Mathias Zeimers, in: ZVS 2016-08, S. 162.



Abschließend werden die Hälften abgehängt.