

Schlachtekohl in Frielingen

Würste und Speck für das ganze Jahr hergestellt

Hauschlachtungen waren früher in der Region verbreitet. Vor allem im Dezember und Januar wurde in vielen Familien ein Schwein geschlachtet, das oft bei einem befreundeten Bauern großgezogen worden war. Wie es dabei in den frühen 1960er Jahren zuging, das erzählt unser Autor Bernd Löwenberger.

Frielingen – Ich kann mich noch genau erinnern. Einmal im Jahr wurde bei uns zu Hause ein Schwein geschlachtet, meist im Dezember oder im Januar und oft bei klirrender Kälte. Besonders der eigentliche Schlachttag war für mich als Heranwachsender sehr spannend und aufregend.

Meist schon im Jahr vorher war bei einem Bauern im Dorf ein Schwein bestellt und mit dem Metzger ein Termin abgemacht worden. Die Vorarbeiten zum Schlachten begannen schon Tage vor dem eigentlichen Termin. Da wurde die Waschküche auf Hochglanz gebracht, große Tische wurden aufgestellt, Einnmachgläser penibel in kochendem Wasser gespült, Würstseile abgekocht, große Mengen an Salz und Pfeffer, Knoblauchbrühe und Majoran und andere Gewürze bereitgestellt und manches mehr vorbereitet. An den Decken über den Tischen wurden zusätzliche Lampen angebracht und über Verlängerungen mussten weitere Steckdosen in die Waschküche verlegt werden.

Mit dem Handwagen

Am Abend vor dem Schlachtag zog ich dann mit meinem Vater und einem Handwagen los, zu den Leuten, die an diesem Tag geschlachtet hatten. Meist war es schon dunkel und es galt, allerhand Utensilien abzuholen. Da war der große Brühtrog, ein hölzernes Unge-
tüm in Form eines halben Fasses, etwa zwei Meter lang, mit zwei Griffen an jeder Seite und „sauscher“. Der wurde als Erstes auf den Handwagen geladen, und hinein kamen ein riesiger Fleischwolf mit dazugehörigem Elektromotor, die Würststopfmaschine, etliche kleine Mullen, Bleche, wie man sie auch zum Backen nimmt, nur größer, sechs bis acht Schellen (Erläuterung später), eine Menge scharfer und großer Messer, ein Schärfstahl und noch ein paar Kleinigkeiten. Meist gehörte noch ein großer Tisch zu der Ausrüstung, der mit den Beinen nach oben auf den Trog gelegt wurde, und dann folgte noch der Schlachtblock. Drei runde Stangen mit etwa zehn bis zwölf Zentimetern Durchmesser und gut 2,50 Meter lang. An einem Ende waren sie durchbohrt und mit einer starken Eisenstange miteinander verbunden, am anderen Ende einer jeden Stange war eine eiserne Spitze eingeschlagen. An zwei Stangen waren im oberen Drittel an Ösen zwei schwere Eisenhaken befestigt. Dieses Ding, an dem später das Schwein aufgehängt wurde,

war mindestens so schwer wie der große Trog, und wenn man es zwischen die Beine des Schlachtisches auf den Handwagen legte, musste man höllisch aufpassen, dass man sich nicht irgendwo ganz schlimm die Finger klemmte. Zur Sicherheit wurde noch ein Seil um die ganze Ladung gebunden und los ging's. Bergauf musste man sich ganz schön ins Zeug legen, denn der Wagen war schwer und äußerste Vorsicht war geboten, damit die kaum gesicherte Ladung nicht verrutschte oder gar der ganze Wagen umkippte.

Zu Hause wurden dann alle Sachen an den richtigen Stellen bereitgestellt. Mama hatte in der Zeit meist schon den großen Kessel mit Wasser – etwa 150 Liter – gefüllt, und so ging man alsbald zu Bett.

Lang und arbeitsreich

Spätestens um fünf Uhr hieß es am Tag des Schlachtekohls für meine Eltern: Raus aus dem Bett. Mir selbst blieb noch ein gutes Stündchen. Während mein Vater in der Waschküche die Holzfeuer unter dem großen Kessel und dem Herd entfachte, bereitete meine Mama in Küche und Esszimmer alles Notwendige vor.

Meist um sieben Uhr früh trafen der Metzger und die Helfer, Verwandte oder Freunde aus der Nachbarschaft ein. Vier bis fünf starke Männer sollten das schon sein. Die Frauen, die zum Helfen bestellt waren, kamen immer erst im Laufe des Vormittags. Das Frühstück bestand traditionell nur aus Kaffee, Eiskuchen und Streuseln und nahm etwa eine halbe Stunde in Anspruch.

Danach machten sich die Männer und auch ich auf den Weg zum Bauern und in dessen Schweinestall. Meist standen vier oder fünf Schweine in einem Verschlag. Erst jetzt wurde entschieden, für welche Sau das letzte Stündlein angebrochen war. Dabei wurde oft lange beäugt und beratschlagt, letztlich aber musste mein Vater als „Schlachtherr“ die endgültige Entscheidung treffen. Danach wurde das Tier vorsichtig in einen aus Holzlatten bestehenden Käfig getrieben, gewogen, und von dem Landwirt mit Traktor und Wagen zu uns nach Hause gebracht. Damit die Sau nicht weglaufen konnte, wenn sie aus dem Käfig befreit wurde, war an einem Hinterbein ein Strick angebunden.

Blut mit Hand gerührt

Möglichst ruhig versuchte nun der Metzger, in eine gute Schussposition für sein Bolzenschussgerät zu kommen. Manche Metzger setzten den Todeschuss mitten auf die Stirn, andere lieber hinter ein Ohr. Wenn alles glatt ging, gab es irgendwann einen Knall und die Sau fiel einfach um. Manchmal aber saß der Schuss nicht richtig und das Schwein wurde



Neben Stracker und Bratwurst, wurden auch Leberwurst und Blutwurst hergestellt. In Widdershausen wurde die Masse in einer großen Wanne von Hand durchgemischt.



Hauschlachtung war Gemeinschaftsarbeit: Für Frauen und Männer gab es jeweils festgelegte Aufgaben. Unser Bild entstand in Obersuhl, vermutlich in den frühen 1970er Jahren.

wild. Für solche Fälle stand immer ein Vorschlaghammer oder eine schwere Axt bereit – keine schöne Sache für alle. So oder so hörte das Tier erst auf zu zucken und zu schlagen, wenn es ausgeblutet war. Dazu wurde ein tiefer Schnitt am Hals gesetzt und das ausströmende Blut wurde unter ständigem Rühren – mit der bloßen Hand – in einem Eimer aufgefangen. Das machte meine Mama, und ich musste immer gegen einen aufkommenden Brechreiz ankämpfen. Der verstärkte sich noch, wenn die Sau anschließend in dem großen Trog mit (ganz wichtig) nur fast kochendem Wasser übergossen und mit den Schellen – glockenartigen Gebilden aus dünnem Blech mit scharfen Enden an der offenen Seite, daher der Name – die Borsten und die oberste Hautschicht abgeschabt wurde. Der Gestank war fürchterlich und die Borsten überall zwischen den Fingern kleben. Das war grobe Knochenarbeit.

Anschließend wurde das Tier auf einen großen Tisch gehievt und unter häufigem Spülen, jetzt auch mit kaltem Wasser, wurde mit scharfen Messern der Rest der Borsten und der Oberhaut entfernt, bis das Schwein „nackt“ und sauber glänzend da lag. Der Metzger schnitt an den Unterschenkeln der Hinterbeine zwei Sehnen frei, der Schlachtbock wurde über dem Tisch in Stellung gebracht, die beiden Hacken in den Sehnen eingehängt, das Dreibein aufgerichtet und der Tisch entfernt. Jetzt hing die Sau kopfüber an dem Bock.

Damit war die „Drecksarbeit“ erledigt und spätestens jetzt kam mein Papa mit einem klaren Schnaps. Beginnend mit

dem Metzger tranken alle nacheinander einen Klaren aus ein und demselben Glas, nach dem Motto: Ist die Sau erst hakenrein, muss schon mal getrunken sein. Danach wurde das Schwein auf der Bauchseite von oben nach unten aufgeschnitten und sämtliche Innereien in einem Mull aufgefangen, und dann kam der spannendste Moment des Tages. Der Metzger schnitt den Rücken entlang der Wirbelsäule auf, und jetzt zeigte sich, ob mein Papa am Morgen gut entschieden hatte. War die Speckschicht zu dick, gab es weniger Wurst, ein finanzieller Nachteil, war die Schicht zu dünn, war meine Mutter unzufrieden, weil der Speck in verschiedenen Formen das ganze Jahr über zu den Grundnahrungsmitteln gehörte. Vier bis sechs Zentimeter Speckschicht galten als wünschenswert. Jetzt wartete noch einmal Schwerstarbeit auf die Männer: Mit einer Säge und am Ende mit einer Axt musste das Schwein in zwei Hälften geteilt werden.

Dann wartete man auf den Fleischbeschauer, und wenn der das Tier freigegeben (und einen Schnaps getrunken) hatte, wurde die erste Schweinehälfte auf den Schlachtisch gewuchtet. Das war eine wahrlich schwere Angelegenheit, wenn man bedenkt, dass die Sau ein Lebendgewicht von fast vier Zentnern auf die Waage gedrückt hatte, was damals als ideales Schlachtgewicht betrachtet wurde.

Dort wurde als Erstes das Fleisch für das Mittagessen geschnitten, gemahlen und in die Küche gebracht, wo die „Wieweslied“ schon ungeduldig warteten. (Übrigens: Wenn Frauen ihre „Tage“ hatten, durften sie den Schlachtraum nicht



Die Gerätschaften wurden im Handwagen gefahren.

betreten). Aber bald zog ein einladender Duft durch das ganze Haus und Mama rief zum Essen. Zu einem riesigen Berg frisch gebratener Frikadellen gab es traditionell neben Kartoffeln und Soße „Banschlach“ (Lauchgemüse) und einen Salat aus grünen Bohnen. Himmels. Das war für mich das beste Essen des gesamten Jahres.

Nach etwa einer halben Stunde kreiste noch einmal die Schnapsflasche – nur zur Verdauung – und es ging zurück in den Schlachtraum. Jetzt mussten meine Eltern entscheiden, welche Braten geschnitten werden sollten – Lende, Schaufele (auf besonderen Wunsch meiner Mama) und noch ein, zwei andere. Dann wurde noch besprochen, wie viel Wurst von welcher Sorte geplant werden sollte.

Jetzt wurde das Schwein nach und nach zerlegt und das Fleisch entsprechend verarbeitet. Ein kleiner Teil wurde in dem großen Kessel gekocht, bis es sich von den Knochen löste.

Das meiste wurde in faustgroße Stücke geschnitten und in dem höllisch lärmenden Fleischwolf unterschiedlich fein gemahlen. Das Würzen übernahm der Metzger. Ein Rezept oder eine Waage braucht er dazu nicht. Er verließ sich voll und ganz auf seine Erfahrung und seinen Geschmackssinn. Dann wurde das Gehackte mittels der Würstmaschine in die Därme gefüllt: Bratwurst, Runde und Stracke, die ganz besonders sorgfältig und fest gestopft werden musste, um lange haltbar zu bleiben. Leber- und Blutwurst folgten ganz zum Schluss und wanderten in Därmen in den mittlerweile mit neuem Wasser gefüllten großen Kessel, wo sie unter ständiger Aufsicht über Stunden kochen mussten, oder landeten in Gläsern und wurden am Folgetag eingekocht.

Heißes Wasser und Imi

Meist war es später Nachmittag, bis alle Arbeiten beendet waren, und dann folgte noch einmal ein Großeinsatz. Sämtliche Schlachtutensilien mussten mit viel heißem Wasser und „Imi“ sorgfältig gereinigt und vom Fett befreit werden. Am Ende wurden auch die Tische und der Fußboden gründlich geschrubbt. Dabei stand man immer unter Zeitdruck, denn schon bald kamen andere Leute aus dem Dorf, um das Schlachtzeug abzuholen.

Am Abend trafen sich dann alle, die geholfen hatten, zum großen Schlachteessen. Zu frischem Bauernbrot gab es ein reichhaltiges, deftiges Mahl mit gebratenem Gehackten, Wellfleisch, Innereien und „Schwinnewiss“ (aus den Bäckchen geschnittene, gepfefferte und gesalzene, kalt gestellte, sehr fette Scheiben). Dazu gab es frisches Bier, die Schnapsflasche mit dem zugehörigen Gläsern drehte noch ein paar Runden und der Metzger bekam sein Geld. Nachdem man aber früh aufgestanden war und den ganzen Tag schwer gearbeitet hatte, dauerte das Beisammensein nicht allzu lange. Auch die nächsten Tage standen ganz im Zeichen des Schlachtekohls. Aber das ist eine andere Geschichte. **BERND LÖWENBERGER**

Fotos aus Obersuhl und Widdershausen

Zu dem Bericht von Bernd Löwenberger gibt es leider keine Fotos aus Frielingen. An dem arbeitsreichen Schlachttag habe niemand daran gedacht, Fotos zu machen, vermutlich habe es in der Familie noch nicht einmal einen Fotoapparat gegeben, erklärt der Autor. Da die Abläufe aber in vielen Dörfern ähnlich waren, dienen Bilder aus Widdershausen und Obersuhl, die freundlicherweise Bernd Koch von der Internetseite widdershausen.de zur Verfügung gestellt hat, zur Illustration. **zac**

Eisblumen – vom Aussterben bedroht

Erinnerung an winterliche Schönheiten

Heenes – Fast hätte ich vergessen, dass es sie gegeben hat: Eisblumen an Fensterscheiben. In meiner Erinnerung verbinde ich damit keine eiskalte Wohnung, sondern frohe Stunden und Tage in Häusern, an deren Fenstern im Winter Eisblumen zu sehen waren. Jahrelang hatte ich nicht mehr daran gedacht ... Leider (oder glücklicherweise) sind diese winterlichen Schönheiten durch unsere gut isolierten Fenster vom Aussterben bedroht.

Nicht ganz: Über Nacht entstehen auch heute solche Gebilde bei Wetterumschwüngen an dünnen Fensterscheiben oder auf im Freien abgestellten Autos. Eine Eisblume ist ein Eiskristall, dem wegen seiner Form Blumen-Ähnlichkeit zugesprochen wird. Eis gilt als dritter (fester) Aggregatzustand von Wasser. Letzteres erstarrt bei einer Temperatur unter dem Gefrierpunkt.

Wie Eisblumen entstehen

Eisblumen entstehen typischerweise an der Innenseite von schwachen Fensterscheiben in beheizten Räumen, wenn die Außentemperatur unter 0 °C sinkt. Da die Wärmedämmung des Fensters gering ist, kühlt aufgrund der deutlichen Temperaturdifferenz die innere Fensteroberfläche durch Wärmeleitung unter den Gefrierpunkt ab. Wärmere Raumluft, die zur Scheibe strömt, vermindert ebenfalls ihre Temperatur.

Mit abnehmender Temperatur verringert sich auch die Fähigkeit der Luft, Feuchtigkeit aufzunehmen. Sinkt die Lufttemperatur unter den Taupunkt, kann die Luft den Wasserdampf nicht mehr halten, sodass dieser an der kälteren Oberfläche niederschlägt. Liegt die Innentemperatur der Scheibe unter dem Gefrierpunkt, gefriert das Wasser. Wenn Kristallisationskerne (oder Unebenheiten) auf dem Glas vorhanden sind, kann das Wasser vielfältig kristallisieren.

Kalte Zimmer als „Blühfläche“

Mit der Zeit wachsen die Eisblumen charakteristischerweise meist von den unteren Rändern her, können aber die gesamte Scheibe bedecken. In meinem früheren ungeheizten Kinderzimmer „keimten“ in den unteren Scheibenecken die Eisblumen auf. Sichtbar reckten die Strahlen sich aus. Sternchen um Sternchen schoss nach oben. An den Fenstern des nach Nordwesten gelegenen Kinderschlafzimmers tauten



Allerlei kunstvolle Gebilde entstehen, wenn Wasser und Frost zusammentreffen. Hier eine vereiste Pfütze.

FOTOS: UWE HOHMANN

tagelang die Eisblumen nicht.

Häufig entstehen blumig-verspielte (florale) Formen. Aber auch die Wischmuster vom Fensterputzen, der Scheibenwischer bei Autos, die Lackpolitur und Ähnliches werden abgebildet. Keime sind neben Staubteilchen auch winzige Kratzer auf Glas oder einer Oberflächenbeschichtung, die Formen vorgeben. Änderungen der Temperatur oder der Luftfeuchtigkeit beeinflussen die Art des Wachstums merklich.

Seltener ist der umgekehrte Ablauf: Streicht Außenluft mit Plus-Graden über vorher unter den Gefrierpunkt gekühlte Oberflächen, entstehen die Gebilde an der Außenseite, beispielsweise über Nacht auf Autos bei Wetterumschwüngen.

Anlaufende Fenster und Eisblumen sind ein Indiz mangelhafter wärmegedämmter Fenster. Durch moderne Fenster sind Eisblumen in unseren Häusern heute ein seltenes Phänomen geworden. Bei gut gedämmten Fenstern können Eisblumen hingegen an der Außenseite entstehen. Bautechnisch schädlich sind nicht die Eisblumen selbst, sondern dass beim Tauen das Wasser in Fenster- und Rahmenfugen sickert und dort zu Frost- oder Feuchteschäden sowie Schimmelbildung führen kann.

Eisblumen in der Kindheit

In Tagen der Kindheit haben wir mit den Fingernägeln Figuren in die vereisten Fensterscheiben geritzt. Oder versucht, mit unserer warmen

Atemluft kleine, runde „Gucklöcher“ in die eisige Fläche zu hauchen. Wie wunderbar sah die Umgebung beim Blick durch dieses wässrige Auge aus – und war kurz darauf wieder vereist.

Ich möchte dieses Kindheitsgefühl nicht verlieren. Die Empfindung, morgens aufzuwachen: Es sind Eisblumen an den Fenstern und in der Wohnküche ist es warm und riecht nach Getränk und Brot. Da sehe ich Spuren in meinem Lebensgang und denke an Werden, Vergehen, Veränderung. Eisblumen wurden ins Lexikon für bedrohte Wörter aufgenommen: „Der Winter treibt seine schönsten Blüten nicht mehr.“

Eine Besonderheit waren die eisblumenartigen Bilder auf gefrorenen Wegepfützen. Diese wirkten weniger filigran und hatten oft kein Wasser mehr. Als Kinder blickten wir kurz das Eisbild an, traten mit einem Schuh fest auf und freuten uns über das Geräusch des berstenden Eises.

Eisblumen – heute ein Traum

Letzten Januar habe ich noch einmal eine prächtige, echte Eisblume gesehen. Sie war beeindruckend, glitzerte in der noch tief stehenden Sonne. Aber als das wärmende Gestirn sie voll traf, war nur noch eine Wasserlache auf der Fensterbank.

Einfachverglasung wünsche ich mir nicht zurück. Aber ab und zu eine Eisblume sehen – dieser Traum bleibt.

UWE HOHMANN



Eisblumen an Fenstern sieht man aber aufgrund der besseren Dämmung und bei mehrfach verglasten Scheiben nur noch selten.

Verbindungen von Obergeis nach Oberhaun?

Thomas Möckl hat Elisabeth Hellwig bei seinen Vorfahren entdeckt

Oberhaun – Zu dem Beitrag in der Ausgabe 13/2025 von Mein Heimatland hat uns folgende Reaktion von Thomas Möckl aus Oberhaun erreicht:

Mit großem Interesse habe ich den o.g. Artikel gelesen. Eine Elisabeth Hellwig in Zusammenhang mit Obergeis ist mir aus einer Linie meiner Vorfahren bekannt. Bei der Recherche meiner Unterlagen stellte ich

aber den Bezug zu dem erwähnten Bruder Ni(c)kolaus **Hellwig** (geb. 07.10.1831; gest. 18.02.1872) und seiner Frau **Elisabeth** geb. Dickhardt (geb. 24.02.1834; gest. 17.01.1895) aus Unterhaun fest.

Diese kaufte als Witwe am 12.01.1881 Haus- und Grundflächen in der heutigen Kasseler Str. 2 in 36282 Hauneck-Oberhaun (Gaststätte Schacht) von

der Witwe des Papierfabrikanten Siegmund Heinrich **Martin, Anna Friederike** geb. Beinhauer.

Deren Tochter **Katharina Hellwig** (geb. 19. oder 20.09.1863 in Obergeis, gest. 19.02.1931 in Oberhaun) heiratete am 11.03.1883 den Kürschner **Adam Schacht** (geb. 20.01.1858 in Oberhaun; gest. 06.05.1915 in Oberhaun) und betrieb mit ihrem

Ehemann die Gaststätte.

Wer und wann genau den Gaststättenbetrieb begonnen hatte, konnte ich bis heute leider nicht feststellen. Meine Nachforschungen haben aber ergeben, dass das besagte Gebäude nach 1836 im Wildecker Tal (bei Rasdorf/ Gemeinde Wildeck) abgebaut und in Oberhaun wieder aufgebaut wurde.

Bis heute ist der Name „Gast-

stätte Schacht“ erhalten und wird als „Bedarfsgastronomie“ bzw. Schankbetrieb in Erbfolge von mir weitergeführt.

In den 1840er Jahren oder später war ein Wirt namens Heinrich Landgrebe der Eigentümer des Objekts. Vielleicht hat der Autor des Artikels Siegfried Becker durch Zufall einen Puzzlestein in dieser/meiner Historiensuche parat.

red/zac

Mein Heimatland«

Monatliche Beilage zur »Hersfelder Zeitung«. Im Jahr 1909 gegründet von Wilhelm Neuhaus.

Redaktion: Christine Zacharias. Verlag: Hoehl Druck GmbH+Co. Hersfelder Zeitung KG