

Schlachtfest bei Windstärke 12

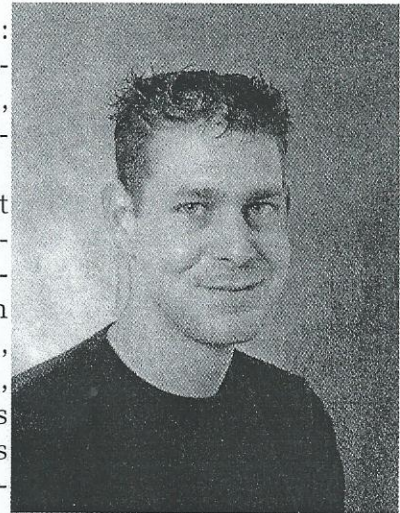
Sechs Monate durften sie im Dreck wühlen, sahen rosa-rot aus, es wurde gegrunt und mit dem Ringelschwänzchen "gewedelt", wenn sich "das Herrchen", Bauer Hans-Peter Schmidt, mit Futter näherte. Bis zu 130 Kilo brachten sie auf die Waage. Landwirt Schmidt aus Richlingen hinter Rüggeberg in Ennepetal sitzt auf einem Schemel im Kuhstall - ja, bewußt im Kuhstall -, nimmt ein Schlückchen zur "Beruhigung" aus der Flasche und denkt an seine 4 Schweine, die gleich nebenan "Open Air" zu Wurst verarbeitet werden. Zu leckerer Hausmacherwurst versteht sich, die "so typisch nach Land" schmeckt. Bauer Schmidt stützt sich mit den Armen auf seinen Oberschenkeln ab. Er will gar nicht hinsehen zur Säge und den langen Tranchiermessern, sagt aber, es habe aber sein müssen. Schweine sind dafür da, geschlachtet zu werden. Verwandte, Freunde und Nachbarn wolle er mit der "sauguten" Wurst beglücken.

Bei Windstärke 12 flatterten dem Besucher die Schweine fast "um die Ohren"

Die halben Schweine hängen im Kühlwagen, eine Niere pendelt im Wind hin und her. Beim Anblick der Schweinehälften fällt mir die Formulierung einer Kleinanzeige ein, die da lautete: "Halbe Schweine, geschlachtet und zerlegt...". Frage: Sind halbe Schweine von Natur aus nicht bereits geschlachtet worden? Es wäre ja schrecklich, einem halben Schwein zu begegnen, das noch lebt. Nach welcher Seite würde gegrunt? Und schon "quasselt" Hans-Peter Schmidt drauf los, was man alles aus einem rosa Glücksbringer

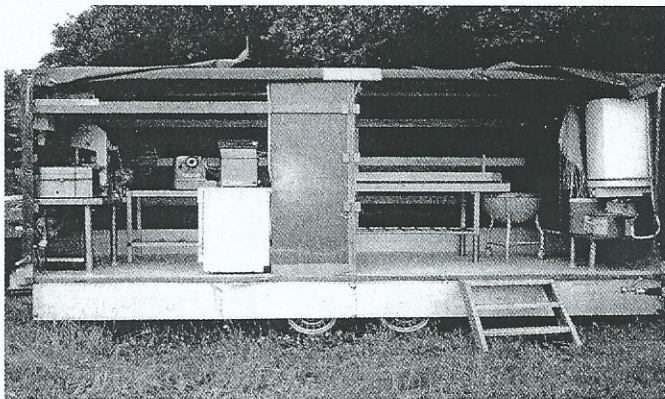
zaubern könne: Kotelett, Krustenbraten, Schinken, Rippchen, Schweinebauch... hm!

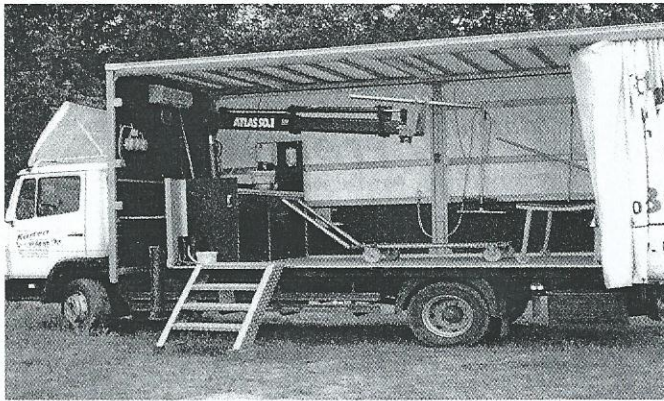
Dafür hat Schmidt den mobilen 28-jährigen Fleischermeister aus Alfent bei Wipperfürth, Matthias Kürten, engagiert, der alles im Wagen hat, was von der Schlachtung bis zur Wurst-



verarbeitung benötigt wird. Das Gute dabei sei, so Kürten, dass kein Transport der Schweine anfalle. Sie werden keinem Stress ausgesetzt, da sie vom Stall aus sozusagen direkt auf dem großen Schlachtertisch landen. Nach der Betäubung vor Ort und anschließender Schlachtung müssen die Tiere bis zu 3 Tagen abhängen.

Die Planen über dem mobilen Verarbeitungsort, die mit Eisenstangen gesichert sind, wackeln dennoch bedenklich. Windstärke 12 (der kürzlich schlimmste Sturm-Tag, bemerkte ich hier mal kurz) - die beschert den Schweinehälften kühle Luftzüge zusätzlich, wenn sie aus dem Kühlwagen herangeschleppt werden. Matthias Kürten kommt stets allein. Entsprechende Helfer müsse der jeweilige Bauer stellen. "Jeder muß mithelfen", so Kürten. Neben Jens Ueschner packen Verwandte von Bauer Schmidt mit an. Die verschweißten Koteletts und Bratenstücke in handlichen Behältern, Fleisch, das für die Kühltruhe bestimmt ist. Aber auch ans Einkochen - "wie früher", denkt man. Unter der Plane ist es zumindest an meinen Füßen angenehm warm. Anders bei den Schweinen: Die behalten ihre (leckeren) Eisbeine. In einem riesigen Topf quackern die verschiedenen Körperteile, die etwa 2 Stunden gekocht werden, bis sich das Fleisch von den Knochen gelöst hat. Das gar gekochte Fleisch werde durch den Fleischwolf gedreht, in eine Mengenumulde gegeben und mit Kräutern und Gewürzen angereichert. Je nach Wurstsorte wählt Matthias Kürten andere Kräuter.





Majoran ist ein Muß

Für die Leberwurstherstellung greift Kürten zu Majoran, Salz, Pfeffer und Thymian. "Majoran gehört in jede Hausmacherwurst", weiß der Fachmann. Zur Blutwurstherstellung wird das aufgefangene Blut der Schweine benötigt. Hinzu kommen Speckwürfel, Zungenstückchen und zusätzlich noch Muskatnuß. "Muskatnuß macht glücklich", so Kürten. Na ja, die Schweine nicht mehr...Dafür die Verbraucher. "Nicht alle!", meint Bauer Schmidt. Jüngere Leute würden den Geschmack bevorzugen, den die Wurstindustrie erzielt. "Die Jüngeren können sich oftmals nicht mit Hausgemachtem anfreunden".

Die gewürzte Wurstmasse wandert in Naturdärme per Wurstfüllmaschine. Gleich danach werden die Würste noch einmal gekocht, um sie steril und haltbar zu machen. Mettenden werden zusätzlich geräuchert. Eine Hausmacher-Leberwurst wiege bei Kürten 1,5 Kilo. Beginnt man morgens in aller Frühe, ist abends die Wurst fertig. Ich war um 11 Uhr dort - und mußte "in die Röhre gucken"...

In der Wurstbrühe schwimmen kleine Wurststückchen

Und erst die Wurstbrühe, in der kleine Wurststückchen schwimmen. "Wir waren immer froh, wenn eine Wurst platzte", erinnert sich Schmidt, immer noch fernab seiner "Schweine in handlichen Portionen". Es habe eine Zeit gegeben, so Bauer Schmidt, da wurden künstliche Därme eingesetzt. Aus denen quoll keine Wurstmasse in die so begehrte Brühe. Hans-Peter Schmidt habe die Oma stets überlistet, indem er kurzerhand die künstliche Pelle einer Wurst mit einem spitzen Messer einritzte. Schon verbreitete sich die Wurstmasse in der Brühe. Das, was sich am

Boden der Wurstbrühe absetzt, sei die Grütze, in vielen Gegenden auch als Panhas bekannt. Einen Tag vor der Wurstverarbeitung prüft das Veterinäramt die Fleischqualität. Erst dann wird das Fleisch der Schweine zur Verwurstung freigegeben.

Matthias Kürten aus Alfen bei Wipperführt bietet mit seinem Metzgerservice und Kühlwagenverleih Landwirten die Gelegenheit, vor Ort zu schlachten und zu Verwurstern. Dadurch entstehe bei den Tieren - wie gesagt - kein Streß, da ein oftmals langer Transport entfalle, auf denen die Tiere leiden.

Fleischermeister Matthias Kürten hatte Bauer Schmidt das erste Mal besucht. Beide lernten sich bei einem gemeinsamen Bekannten in Radevormwald kennen. Auch da sei es den Schweinen "an den Kragen" gegangen.

Speisekammer gut gefüllt - und erst der Duft...

Die Speisekammer ist nach der Wurstverarbeitungsaktion gut gefüllt. Nun kann auch Hans-Peter Schmidt wieder lächeln. "Die Schweine konnten auf dem Hof frei laufen. Sie hatten ein schönes Leben", zieht Schmidt ein Resümee aus "6 Monaten mit den Sauen".



Angelika Trapp