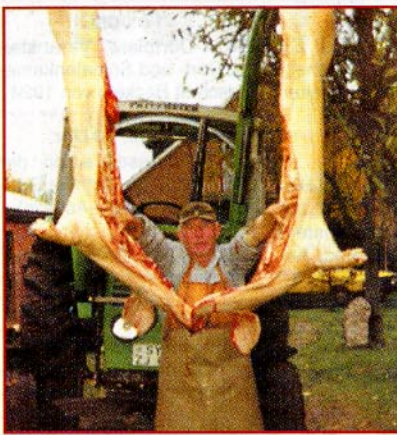




Geschlachtet wurde früher nur im Winter, damit das Tier schnell auskühlt und es keine Probleme mit dem Verderben des Fleisches gab. Mit einer scharfen Metallkante wurden die Borsten abgeschrafft – den Rest besorgte eine Lötlampe.



Der Frontlader eines Treckers leistete Hausschlachter Johann Fahlbusch aus Colnrade gute Dienste beim Zerteilen des Schweines – ein Bild aus den 80er Jahren. Noch früher wurde das geschlachtete Tier häufig auf eine am Boden liegende Leiter gebunden, die mehrere starke Männer anschließend aufrichteten. Gereinigte Därme (Bild rechts) dienen als Wurst-Hülle.



Eine Mettwurst als ganz besonderes Geschenk

Wilhelm Bahrs und Horst Degen sind leidenschaftliche „Hausschlachter“

Bei Horst Degen und Wilhelm Bahrs geht es um die Wurst: Seit rund sieben Jahren haben sich die beiden Colnrader Unruheständler dem Wurstmachen verschrieben. „Ganz ohne Konservierungsstoffe, so wie es unsere Großeltern schon machten“, sagt Gärtnermeister Horst Degen, der mit seinem

Nachbarn, dem Schumachermeister Wilhelm Bahrs, von Kindesbeinen an befreundet ist.

Die Beiden können sich noch sehr gut an die Zeit erinnern, als Hausschlachtungen noch üblich waren. Dabei wurden im Winter Wurst, Fleisch, Schinken und viele andere Leckereien selber hergestellt. „Zu uns kamen immer Helmut Dahms aus

Rüssen und Johann Fahlbusch aus Colnrade, die die Schweine schlachteten und verwursteten“, erinnert sich Wilhelm Bahrs. Dahms war im Winter als Schlachter unterwegs, während er im Sommer als Maurer arbeitete.

Beim Töten der Tiere durften Degen und Bahrs nicht dabei sein. „Das wäre für uns Kinder zu aufregend gewe-

sen, denn schließlich hatte jedes Schwein einen Namen von uns bekommen, und wir hingen sehr an den Tieren“, erzählt Horst Degen. Wenn der Schlachter in aller Frühe kam, war in einem großen Kessel bereits heißes Wasser vorbereitet, mit dem das geschlachtete Haustier abgebrüht wurde. „Danach wurden die Borsten abgezogen und

das aufgeschnittene Schwein ausgenommen“, berichtet Wilhelm Dahms. Nach dem der Trichinenbeschauer seine Arbeit getan und das Tier freigegeben hatte, wurde es in die kalte Winternacht gehängt, bis man schließlich am nächsten Morgen mit dem Wursten beginnen konnte, tatkräftig unterstützt von Nachbarn, Freunden und Verwandten.



Wurst, Schinken und andere Köstlichkeiten, wie zu Großmutterns Zeiten ohne Konservierungsstoffe, nach überlieferten Rezepten und in traditioneller Herstellung machen Horst Degen (links) und Wilhelm Bahrs (rechts).

Fotos: Andreas Henseler

„Für die Helfer gab es gekochten Bauchspeck mit Schwarzbrot und Senf oder Bregen (Hirn) mit Rührei zum Frühstück und frische Frikadellen und Koteletts zum Mittagessen“, schwärmen Heinz Degen und Wilhelm Bahrs. Auch erinnern sie sich an die Gerichte, die nach dem Schlachtfest auf den Tisch des Hauses kamen: „Manchmal gab es sechs Wochen lang Knipp oder gebratene Blutwurst mit Apfelmus.“

Da zu dieser Zeit kaum jemand einen Kühlschrank hatte, habe man andere Methoden des Konservierens genutzt. Horst Degen: „Zum Beispiel wurde Mettwurst in einen Karton mit Buchenholzasche gelegt. Vor dem Verzehr wurde sie abgewaschen und, die Pelle entfernt und dann verputzt.“

„Diese Traditionen wollen wir pflegen und wie früher den natürlichen Geschmack der Wurst ganz ohne Chemie erleben“, sagt Degen. So kommen heute gute Freunde und Verwandte in

den Genuss der unverfälschten Wurstwaren. Zwar würden sie ihrem Hobby nur für den Eigenbedarf nachgehen, doch seien ihre ganz besonderen Geschenke zu besonderen Anlässen sehr beliebt. „Ist doch eine tolle Sache, wenn man mit einer Mettwurst oder einem ganzen Schinken bei einem runden Geburtstag oder einer Hochzeit auftaucht“, sagt sich Wilhelm Bahrs.

Allerdings wird bei den beiden Colnradern heute nicht mehr geschlachtete. „Die Rohware kaufen wir bei einem Schlachter unseres Ver-

trauens in Wildeshausen“, erzählt Horst Degen. So bestellen sie Schweineköpfe, Schinken und andere Teile des Schweines, um sie dann zu verarbeiten. Pikante Sülze,

deftiges Knipp, leckere Eisbeine sowie Blutwurst und viele andere Gaumenfreuden sind das schmackhafte Ergebnis ihrer Arbeit, der sie mit Spaß an der Freude nachgehen.

Dazu gehört auch das „Einwecken“: Wie zu Großmutterns Zeiten werden in speziellen Sturz-

Wanne in eine Pökellake eingelegt. Nach Ablauf der Pökelperiode werden die Schinken abgetrocknet, gepfeffert und für weitere acht bis zehn Tagen über Buchenholz geräuchert. Eingepackt in Leinenbeutel – zum Schutz vor Ungeziefer – reifen sie bis zum Frühjahr auf den Dachboden. In einem alten Sprichwort heißt es, dass der Schinken angeschnitten werden soll, wenn der Kuckuck das erste Mal schreit. „Etwas schöneres als frischen Spargel und dazu unseren selbst gemachten Schinken gibt es nicht“, freuen sich Horst Degen und Wilhelm Bahrs gemeinsam auf bevorstehende Genüsse. Viel wollen sie über die Herstellung ihrer Köstlichkeiten nicht verraten. Eines aber doch: „Das Abschmecken ist besonders wichtig. Darum gibt es zwischendurch immer einen kleinen Schnaps – der neutralisiert die Geschmacksnerven.“

Andreas Henseler