

Die Wutz muss für uns ihr Leben lassen



Dezember 2021

Folge 213

Seit etwa 10.000 Jahren halten die Menschen Schweine. Sie wurden gefüttert bis sie fett genug waren, um sie dann zu schlachten und zu essen.

Bis zu dem Tag, an dem es geschlachtet wurde, ging es dem Schwein mehr oder weniger gut, je nachdem die Lebensverhältnisse zu dieser Zeit waren.



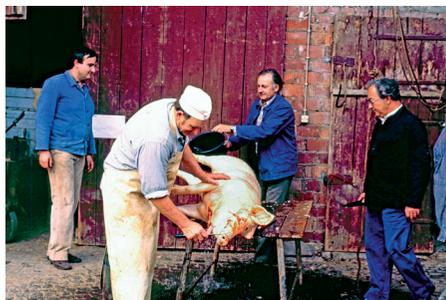
Den Wahnsinn der industriellen Haltung gibt es erst seit wenigen Jahren.

Als das Hausschwein noch ein Schwein im Haus war, wurde es gehegt und gepflegt, man wusste, was in das Schwein hineinkommt, kommt auch später in uns hinein.

Die Kinder spielten gerne mit den Ferkeln, bis sie auch so schmutzig waren wie diese. Von ihren Eltern wurden sie dann „du Ferkel“ genannt.



Das Schwein wird zerlegt. Dabei ist wichtig, die unterschiedlichen Teile langfristig haltbar zu machen.



Das zentrale Produkt der Hausschlacht ist die Wurst, die ein ganzes Jahr eine Delikatesse des ansonsten hauptsächlich durch pflanzliche Produkte dominierten Speiseplans war.



Privates Schlachthaus war die Waschküche. Man erkannte dies schon an dem Schwarm, der aus der Tür herauskroch. Der Waschkessel stand im Mittelpunkt, in ihm wurde die Wurst gekocht. Wilfried Peter schneidet hier die Krieben.

Sie geben der Kochwurst und der Wurstsuppe besonderen Geschmack. Platze keine Wurst auf, wurde nachgeholfen zur Qualitätssteigerung.

Schlachten ist eine blutige Angelegenheit. Wer Fleisch essen will, muss dies wissen und akzeptieren.

Unsere Kinder erlebten die Hausschlacht hautnah. Sie sind mit einem realistischen Weltbild zum Thema Fleisch und Wurst aufgewachsen. Sie haben aber auch die Tiere erlebt, wie sie aufwuchsen. Es war noch eine „natürliche“ Schweinehaltung.



Je mehr sich die Tierhaltung dem öffentlichen Bewusstseins entzog, um so mehr konnten die Tiere in erbärmlichen Verhältnissen gehalten werden. Zuständige Politiker ließen dies aufsprudelnder Parteispenden zu.



Unsere Kinder wissen, wie aus einem Schwein eine Wurst wird. Wer im Supermarkt ein Päckchen mit Wurstscheiben kauft, weiß dies oft nicht, sonst würde er es vielleicht liegen lassen.

Fabian läuft mit dieser frisch „geleiterten“ Wurst in die Küche, Oma Gerda soll sie in der Pfanne braten.



In unsere Wurst kamen keine Antibiotika und keine Chemikalien zum Pflanzenschutz.

Für mich war eine der wichtigsten Delikatessen die Wurstsuppe. Mein Schwager Erwin rührt hier die Brühe, damit alle Würste gleichmäßig erhitzt werden. Er passt auf, dass nur eine Wurst aufplatzt.

Ein Schwein lieferte einer kleinen Familie ein ganzes Jahr das Fleisch und die Wurst.

Die Wurstsuppe konnte man nicht aufheben, also verteilte man sie in der Nachbarschaft, von der man auch wieder Suppe erhielt.



Für unseren Polterabend und die Hochzeit wurden 1982 zwei Schweine geschlachtet. Als ich die Wurstsuppe verkosten wollte, hatte Oma Tilla Bedenken, ich bekäme davon Durchfall und hätte dann Probleme bei der Hochzeitszeremonie.



Es steigerte weniger mein Verdauungssystem als meine gute Laune. Die beiden Wutzen reichten für Polterabend und Hochzeit gerade so, das Bier musste schon am Polterabend nachgeliefert werden, kein Wunder, wenn über hundert Musiker mit feiern.

Wir können in Buseck nach der Schließung der Metzgerei Gerlach wieder „hausmacher Wurst“ kaufen. Sie muss allerdings einige Zeit „abhängen“.

