

Die Hausschlachtung

Erinnerungen an das Hausschlachten in der Gröninger Region

(die gesamte Serie wurde uns zur Verfügung gestellt vom Verfasser Ralf Staufenbiel)

Im Vergleich zu heute hatte die Hausschlachtung früher einen sehr hohen Stellenwert, war doch die Versorgung von Fleisch einzig und allein durch selbst aufgezogene Schweine und Rinder, Geflügel, Kaninchen und Schafe gewährleistet.

Während es in Gröningen Mitte des vorigen Jahrhunderts mehrere Fleischereien/ Fleischer-fachgeschäfte gab, war die Versorgung mit Wurst-u. Fleischwaren in Kloster Gröningen anders organisiert. Hier versorgten die Gaststätten „Stadt Danzig“ und „Jacobshöhe“ die Dorfbewohner mit kleinen Fleischverkaufsständen, wobei Kurt Diedrich selbst geschlachtet hat. Die Fleisch-u. Wurstwaren in der Jacobshöhe kamen meist aus Gröningen.

Supermärkte mit Fleischständen, wie es sie heute gibt und wo man Fleisch und Wurst in beliebiger Menge kaufen konnte, standen damals noch nicht zur Verfügung.

Günstiger als beim Fleischstand, kam man natürlich mit der selbst gezüchteten Hausschlachteware zurecht. Viele Dorfbewohner hatten Gärten oder ein kleines Stück Land, mit deren Erträgen man zumindest 1 Schwein füttern konnte.

Teilweise wurden von den Großbauern, wie Schreiber, Möhring oder Klamroth, auch Rinder oder Kälber hinzu geschlachtet. Entsprechend alter Hausrezepte wurde dabei reine Rindswurst (mit Schweinespeck), gemischte Wurst (halb Schwein, halb Rind) oder reine Schweinewurst gemacht. Dementsprechend groß waren auch die begehbaren Räucherammern auf den Hausböden solcher Bauern.

Die Schweine zu damaliger Zeit hatten oft ein Gewicht von über 5 Zentner und wurden im Vergleich zu heute noch wesentlich älter; sie durften wegen der schlechten Zeiten viel Fett ansetzen.

Man schlachtete im Herbst und Winter - ganz klar, denn Kühlschränke und Tiefkühlfächer gab es noch nicht. In der Winterzeit war somit eine Fleischverarbeitung aus hygienischer Sicht sehr vorteilhaft. Das eingesalzene, geräucherte Fleisch, insbesondere Schinken und Speck, aber auch geräucherte Leber- und Blutwurst etwa, mussten übrigens ausreichen bis zur nächsten Schlachtung. So mussten die Fleischrationen vom Familienoberhaupt gut eingeteilt werden.

Die Hausschlachtung war somit einer der Hauptbestandteile der Ernährungskette auf dem Lande. Allein in Kloster Gröningen wurden im Winterhalbjahr 1937/38 lt. eines Verzeichnisses des Hauptzollamtes Halberstadt für 137 Haushalte mit insgesamt 594 Personen, 223 Schweine und ein Kalb geschlachtet. Bei einigen Kleinbauern kam der Hausschlachter sogar bis zu 4 x im Jahr. Den größten Haushalt hatte der Klostergutsbesitzer Jürgen Klamroth mit 11 Personen zu versorgen. Wie andernorts auch, wurden, wie in den Listen fein säuberlich aufgerechnet, dass in Kloster Gröningen unterschiedlich häufig im Jahr geschlachtet wurde; je nach dem ob es sich um einen Großbauern oder Klein- und Nebenerwerbsbauern handelte.

In der Kriegszeit war das Halten von Schweinen und anderen Kleintieren gefragter denn je, denn neben den Soldaten an den Fronten, gab es im Dorf viele Flüchtlinge aus ausgebombten Städten, Ferienkinder und zur Genesung verweilende Verwundete, die zu versorgen waren. Kein Wunder, dass es zu vielen Schwarzschlachtungen kam. Erfinderisch wie man hierzulande war, schlich man sich u.a. auch an den Bodeknick der Deege'schen Wiesen bei Deesdorf, um dort unbeobachtet und ohne verräterischen Blutlachen in den Straßengossen, schlachten zu können. Auf den Fleischbeschauer wurde dabei freiwillig verzichtet.

In der Nachkriegszeit des zweiten Weltkrieges und im Zuge der Bodenreform, war es nahezu Pflicht eines jeden Arbeiters und Kleinverdieners, sich ein oder mehrere Schweine in den Stall zusetzen. Natürlich fehlten keine Ziegen, Schafe, Gänse, Hühner und Kaninchen.

Wer so versorgt war, konnte neben der Eigenversorgung mit allem handeln was knapp im Lande war. Natürlich hatte der neue sozialistische Staat mit seinen neuen Organen die Hand oder das Auge auf den Hof. Jeder Kleinbauer oder Neusiedler der produzierte, musste ein gewisses Soll abgeben.

Mit Gründungen der Landwirtschaftlichen Produktionsgenossenschaften, kurz LPG genannt, in die viele Kleinbauern hineingezwungen wurden, hatten zugleich viele ehemalige Landarbeiter des Klostergutes und eine große Anzahl von Zugezogenen die Möglichkeit zur Kleintierzucht. Mit Hilfe eines Deputates war dies ein willkommender Hinzuverdienst. So mancher hielt sich bis zu 6 Schweine oder gar Bullen.

Im Zuge der politischen Wende im Jahr 1989/ 90 änderte sich eine jahrhundertlange Tradition, denn mit den sterbenden Genossenschaften brach ein Arbeitsmarkt zusammen. Fast von einem Tag auf den anderen gelangten reizend aufgearbeitete und fertig verpackte Fleischu. Wurstwaren in die Supermärkte. Man kam in Versuchung, ob man wollte oder nicht!

In heutiger Zeit erinnert man sich zunehmend der „Guten alten Zeit“, kauft in Gemeinschaft oder mit Freunden ein Schwein und schlachtet mal wieder, meist mit dem Hintergedanken ein schönes Schlachtfest zu erleben.

Unsere Waschküchen in Kloster Gröningen haben jedoch so gut wie ausgedient, fast immer bedient man sich den gut ausgerüsteten Schlachthäusern der Hausschlachter. So manche noch sachkundige Ehefrau weiß diesen Vorteil zu schätzen, denn Putzen, Waschen, Spülen war keine leichte Arbeit!

Aber wer hatte die Hauptarbeit bei solchem Schlachtfest?

Es waren und sind begabte, handwerklich geschickte Männer, die ihr Wissen zum großen Teil aus den Halberstädter Fleisch- u. Wurstwaren-Werken oder in heimischen Familienbetrieben bezogen haben.

Im Dorf Kloster Gröningen gab es wie in unserer Kleinstadt Gröningen mehrere regional übergreifend tätige Hausschlachter; bekannt sind noch die Namen 1):

- Kurt Schrecke (wh. Kloster Gröningen),
- Karl Arpke wh. Kloster Gröningen u. Deesdorf),
- Wilhelm Rasch, (*1870-†1922),
- Oskar Diedrich, sen. (* 27.09.1894), wh. Kloster Gr.
- Oskar Diedrich, jun., (wh. Kloster Gröningen),
- Ernst Knauel (wh. Gröningen),
- Otto Jordan (wh. Kloster Gröningen),
- Rudi Eisemann (wh. Kloster Gröningen),
- Kurt Dietrich (wh. Kloster Gröningen),
- ? Brehmer (wh. Kloster Gröningen),
- Wilhelm Schorlemmer, sen. u. jun. (wh. Deesdorf),
- Dieter Kautzsch (wh. Deesdorf),
- Günter Drzinski (wh. Gröningen),
- Werner Friebertshäuser (wh. Gröningen),
- Horst Ihl (wh. Kloster Gröningen u. Gröningen),
- Oliver Schönefuß (wh. Kloster Gröningen).

1) Anm.: Ungefähr nach Alter aufgelistet

