**Der Schlachttag**

Ein Festtag im Jahr war das Schlachten des selbst aufgezogenen Schweines auf dem eigenen Hof. Es waren aber keine die Magerschweine wie heute. Ein Schwein musste eine handbreit Speck auf den Rippen haben, bevor es im Winter geschlachtet wurde. Heute sind die Hausschlachtungen weitgehend eingestellt. Der wachsende Wohlstand, kleinere Familien und veränderte Lebens- und Ernährungsgewohnheiten haben diesen Wandel herbeigeführt. Früher musste ein Schwein für die Ernährung einer Familie für die Dauer eines halben Jahres ausreichen. Mehr durfte auch nicht für den Eigenbedarf geschlachtet werden, würden doch sonst die Metzger und Fleischerläden nicht überleben können. Die Schweine lieferten Fleisch, Fett und Wurst als Grundlage für die schwere körperliche Arbeit der Bevölkerung. Onkel Hein schlachtete wie alle anderen Familien in der kalten Jahreszeit zwischen Oktober und Ende Februar, möglichst nach dem ersten Frost. Dann hatten die Schweine den meisten Speck auf den Rippen und außerdem mangelte es im Winter an Futter. Auch würden sich außerhalb der kalten Monate Fliegen auf das Fleisch setzen und es mit Maden verseuchen.

Zum Schlachten kam der Metzger oder derjenige, der das Handwerk ebenso verstand, zur festgesetzten Zeit ins Haus.

Schon Tage vor dem Schlachten traf Tante Jönn ihre Vorbereitungen. So mussten die Steintöpfe, Wannen, Eimer, Gläser und Schüsseln gereinigt werden. Dann wurden die Zutaten für die Weiterverarbeitung eingekauft. Auf dem Einkaufszettel standen Salz, Pfeffer, Zucker, Majoran, Thymian, Backobst, Rosinen, Gelatine und vieles mehr. Der Tag des Schlachtens war in der weiteren Familie bekannt. Viel helfende Hände wurden benötigt. Außer ab und zu mal füttern hatten wir Kinder nie großen Kontakt mit den großen Haustieren und nun sahen wir sie auf dem Hof vor uns stehen. Sie sollten getötet werden. Das rief bei uns natürlich großes Unbehagen hervor. Von Töten wollten wir nichts wissen und so versteckten wir uns in einer Ecke des Hofes und sahen erst wieder auf, wenn wir sicher waren, dass das Schwein tot war. Dann musste das Wasser (75-100 Liter je Schwein), das zum Brühen gebraucht wurde, kochen. Der Schlachter besorgte das Schlachten, Abbrühen und Säubern.

Das Schwein wurde von den Männern mit Seilen an den Hinterläufen festgehalten. Ein erfahrener Schlächter konnte mit einem Schlag zwischen Auge und Ohr das Schwein betäuben. Das Herz musste ja noch schlagen, um das Blut aus dem Schwein zu fördern. Dazu wurde die Halsschlagader durchschnitten und das ausfließende Blut in Eimern aufgefangen. Die Hemdsärmel wurden hochgekrempelt und mit nacktem Arm das Blut im Eimer gerührt, damit es nicht gerann. Durch Pumpen mit den Vorderbeinen konnte man das Herausfließen des Blutes beschleunigen.

Das ausgeblutete Schwein wurde auf eine Leiter gelegt und mit heißem Wasser übergossen, damit sich die Borsten schneller ablösten. Mit einer scharfen Metallglocke hobelte man die Borsten ab - keine leichte Arbeit. Auch die Füße wurden in heißes Wasser gesteckt und mit einem Haken, der außen an der Glocke angebracht war, wurden die Klauen abgezogen.

Die Leiter wurde anschließend gegen die Wand gelehnt und das Schwein mit den Hinterläufen nach oben daran aufgehängt. Der Bauch wurde aufgeschnitten, die Gedärme entfernt und diese mit Salzwasser gereinigt. Dies war angenehmer, wenn die Schweine am Vortag kein Futter mehr bekommen hatten. Nach Durchschneiden des Brustkorbes konnte Lunge, Herz und Leber zur Weiterverarbeitung herausgenommen werden.

Nachdem das Tier ausgekühlt war, kam der Schlachter ein zweites Mal, um es zu zerlegen und einzusalzen. Zuvor musste es vom Fleischbeschauer untersucht und abgestempelt sein.

Das Wursten wurde am nächsten Tag von den Frauen verrichtet, die sich in der Nachbarschaft oder Verwandtschaft gegenseitig halfen. Häufig half auch einer der Männer, um das Fleisch durch den Wolf zu drehen. Es wurden Panhas, Mettwurst, Blutwurst und Sülze als Aufschnitt, runde Mettwurst zum Kochen, Mehlblutwurst, Leberwurst und Mehlgehirnwurst als Beigabe zu Eintopf mit Speck hergestellt, was bei einigen Sorten aber nur beschränkt möglich war. Speckseiten, Backen vom Schweinekopf, Rippen und Vorderbein wurden 8-14 Tage zum Trocknen aufgehängt, dann abgewaschen und zum Räuchern aufgehängt. Eisbein, Pfötchen, Ohren und Fleischstücke mit Knochen vom Rind wurden mit Salzwasser übergossen und in Pökellake gelegt. In die Dickdärme wurde Leber- und Blutwurst abgefüllt, in den Dünndarm die Bratwurst. Erst am nächsten Tag wurde dann das Rückgrat durchschnitten, die Knochen ausgelöst und eingeweckt. Alles konnte man verwenden. Zum Schluss wurde alles mit einem Betttuch abgedeckt, damit sich kein Ungeziefer auf das Fleisch setzte.

Um die Schinken haltbar zu machen, mussten diese 3 Wochen lang in Pökelsalz liegen, bevor sie über den Ofen getrocknet wurden. Nach dem Trocknen wurden sie noch 1 Tag lang geräuchert, in Leinensäcke verpackt und auf dem Speicher aufgehängt. Dort hingen dann die Schinken, das Bauchspeck, auch Hamme genannt, sowie die Vorderschinken.

Ohne Kühlschränke bzw. Kühltruhen war das Haltbarmachen bis in die 50er Jahre natürlich sehr aufwendig. Die Hälfte der Blut-, Leber- und Bratwurst wurde über dem Ofen getrocknet und für den Eintopf konserviert, die andere Hälfte musste in Einmachgläsern eingekocht werden.

Schulter, Bauch und Speck wurden über Nacht ausgewässert und dann mit dem Fleischwolf zur Wurstherstellung verkleinert. Dazu wurden die eingekauften Gewürze beigefügt.

Eine Spezialität war der rheinische Panhas. Eine Mischung aus Blut und Brühe wurden zum Kochen gebracht, gemahlenes Fleisch und Gewürze zugefügt und dann so lange Mehl zugegeben, bis die Masse steif genug war. Das fertige Produkt ließ man auf Tellern erkalten. Davon bekam natürlich auch unsere Familie immer ein paar Teller. Er musste ja kurzfristig gegessen werden. Den Teller mit erkaltetem Panhas konnte man umdrehen und schon lag dieser wie Pudding auf dem Tisch. In Scheiben geschnitten legte Mutter den Panhas in die Pfanne. Uns lief schon das Wasser im Mund zusammen, wenn wir uns vorstellten, diesen dann auf eine Scheibe Schwarzbrot zu legen und zu verschlingen. Mutter konnte gar nicht so schnell den Panhas braten, wie Abnehmer da waren.

Als Dank für unsere Gartenabfälle gab es dann Wurst für unsere Familie. Mama kochte diese dann in Blechdosen oder Einmachgläsern ein. Wenn es draußen kalt war, hielten sie sich natürlich etwas länger. Das Futter für die Tiere wurde, wie bei den meisten Familien im Ort, selbst angebaut. Viele Leute hatten ein oder mehrere kleine Gärten, 1-2 Morgen groß, wo das Futter angebaut wurde, so Kartoffeln und Futterrüben. Mit dem hölzernen Handwagen wurde die Ernte nach Hause gefahren. Aber nicht über toll ausgebaute, geteerte oder gepflasterte Wege gezogen, sondern über Stock und Stein. Bei nassem Wetter waren die Wege matschig und wiesen tiefe Furchen auf. Für uns Kinder eine schweißtreibende Arbeit. Den alten Holzwagen von Onkel Hein nutzen mein Bruder und ich, wenn wir die Gartenabfälle zu ihm brachten. Das konnte auch viel Spaß machen, besonders wenn es bergab ging. Dann setzten wir uns in den Wagen, einer hielt zum Steuern des Wagens die Gabel hoch und schon ging die Post ab. Natürlich war das Lenken mit der Gabel nicht so einfach und die Sache war auch nicht ungefährlich, sie machte aber riesigen Spaß. Der Hinkensweg, die Verbindung vom Schwarzen Weg auf die Südstraße, war dafür ideal geeignet. Ein Abenteuer, das bei der heutigen Verkehrsdichte undenkbar wäre. Ich kann mich nicht daran erinnern, dass Hans und ich uns dagegen gesträubt haben, die Schalen wegzubringen. Der Leser wird sich fragen, kann es dann sein, dass es bei Körfers so viele Kartoffelschalen gab? Nun ja, wir lebten zu sechst zu Hause und Nudeln, Fritten oder Reis waren seltene Delikatessen. Ich erinnere mich noch daran, wie in der Schule die Lehrerin fragte, wo denn die Nudeln herkommen? Natürlich aus dem Garten sagte ich. Wo kommt denn das Essen anders her als aus dem Garten. Salz, Pfeffer, Maggi, Schuhriemen, Waschmittel…, ja, das kauft man im Laden, doch nicht Kartoffel, Gemüse oder Fleisch.

Wenn ich mich heute recht erinnere, habe ich bei Onkel Hein und Tante Jönn selten etwas zu trinken angeboten bekommen. Limo, Cola (zero, koffeinfrei, light) oder Mineralwasser (classic, medium, oder natürlich) gab es nicht. Bevor 1937 von Lindern aus eine Wasserleitung nach Brachelen gezogen wurde, holte man das Wasser aus der Pumpe an der Straße. Onkel Hein besaß sogar eine eigene Pumpe auf dem Hof. Das frische Wasser wurde in einer Kanne auf den Tisch bestellt. Wenn die Männer Durst hatten, wurde auch Bier im Krug aus der Gaststätte Schebben geholt. Flaschen gab es damals nicht. Und der weiße Korn zum Bier kam von Zurmahr auf der Hauptstraße.

Tante Jönn trank den berühmten Muckefuck. Muckefuck, auch Malzkaffee genannt, ist ein kaffeeähnliches Getränk, das meist aus einer Mischung verschiedener Getreidesorten hergestellt wird. Im Gegensatz zu [Bohnenkaffee](http://de.wikipedia.org/wiki/Kaffee) enthält Muckefuck kein [Koffein](http://de.wikipedia.org/wiki/Koffein). Nur an Feiertagen wie Ostern, Weihnachten, Geburtstagsfeiern oder Kirmes gönnten sich die Frauen eine Tasse Bohnenkaffee.

[Aus: ‚Minne Ohm, dä Mangemäeker’ von Peter Körfer, Nov. 2013]