

GESCHICHTE IN GESCHICHTEN



FRIEDRICH RICHARD LINDEMANN HAUSSCHLACHTER

Noch bis in die sechziger Jahre des vergangenen Jahrhunderts hatten die meisten Schüttorfer Bürger einen eigenen Gemüsegarten und viele ein weiteres gepachtetes Stück Ackerland oder Wiese im Schüttorfer Feld, auf dem Wietkamp, dem Sebelinger Esch, dem Brandacker hinter der Bahn oder auf dem Kempersesch. Viele von ihnen arbeiteten in den Schüttorfer Textilbetrieben, Schlikker & Söhne Werk I u. II – Kröner & Schlikker, Schümer & Co., Schlikker & Co. – heute Rofa, Maschmeier, Remy oder Gathmann & Gerdemann oder in der Elektrotechnik bei Carl Stemmann. Ihre Frauen waren oftmals als Näherinnen bei Holtkamp und Krüger in der Mauerstraße oder bei Schlikker & Co. beschäftigt. Die Arbeiter und Arbeiterinnen arbeiteten meist im Schichtbetrieb von 6 Uhr bis 14.15 Uhr oder in der Spätschicht bis 23 Uhr. In ihrer freien Zeit waren sie mit ihrem Haushalt, Garten und Ackerland beschäftigt.

Die meisten Arbeiter und kleinen Handwerker hielten sich zu Hause eine Ziege, Hühner, Kaninchen und auch Schweine zur Selbstversorgung. Der Ziegenstall musste zweimal im Jahr ausgemistet werden. Der Mist wurde dann mit dem Handwagen zum Acker gebracht und im Frühjahr untergegraben. Ebenso wurde mit den Hinterlassenschaften aus den Plumpsklosetts verfahren. Die Jauchegrube wurde regelmäßig mit einem Schepper geleert und die Jauche in ein Jauchefass geleert. Im Handwagen brachte man das Jauchefass ebenfalls zum Düngen auf den Acker, wo häufig ein Streifen Kartoffeln und ein Streifen Roggen angebaut wurden. Nach der Roggenernte

GESCHICHTE IN GESCHICHTEN

wurde dort Rübsamen als Schweinefutter eingebracht. Auf einen anderen Teil des Ackers wurden Gemüse und Runkelrüben angebaut. Der Mist aus dem Schweinestall wurde meistens erst auf einen Misthaufen gestapelt. Er musste erst einmal „verbrennen“, weil darin viel Unkraut steckte.

Schlachten durfte nicht jeder

Viele Schüttorfer hielten sich 2 Schweine für den Eigenbedarf. Die wurden deshalb nicht verkauft, sondern zu Hause geschlachtet. Das eine im späten Herbst, das andere im Februar des folgenden Jahres. Aber Vieh schlachten durfte nicht jeder, und auch nicht jeder konnte es. Dafür kamen die Hausschlachter auf den Hof oder ins Haus.

3 Jahre auf Schalke

Ich habe bei Schächter Kaufmann gelernt und wollte mich während des Krieges bei Pieper in Cloppenburg weiterbilden. Dafür bekam ich aber keine Genehmigung vom Arbeitsamt Nordhorn. Also bin ich Fleischer geworden. Später habe ich die Meisterprüfung bestanden. Während meiner Schlachtzeit habe ich sowohl Rinder als auch Schafe geschlachtet. Als ich 1945 nach dem Krieg aus Italien zurückkam, habe ich in Nordhorn bei Friemann gearbeitet. Dann war ich noch beim Futterhandel Raberg. Im Sommer 1950 ging ich als Geselle auf Wanderschaft. Ich war unter anderem 3 Jahre auf Schalke.

Nach der Meisterprüfung bin ich 1959 als Abteilungsleiter zu Stockmeyer gegangen. Zu der Zeit hatte ich dort Verantwortung für 50 Mitarbeiter, die Fleisch zerlegt und zugeschnitten haben. 1963 ging ich für die Firma nach Süddeutschland. Die Firma expandierte damals enorm und ihre Mitarbeiterzahl stieg von 254 auf 600. Das waren aber überwiegend Hilfsarbeiter. 22 Jahre war ich bei Stockmeyer. Mit 63 Jahren bin ich in Rente gegangen und wieder nach Schüttorf gekommen, weil zwei Schwestern von mir, Helga Woltmann und Lise-Lene Tibbe, hier wohnten.



GESCHICHTE IN GESCHICHTEN

Im Winter war ich in Schüttorf

Ich habe bis etwa bis 1951 geschlachtet. Häufig bei Bodenkamp und Hatger in Samern. Ich war ja viel auf Wanderschaft, aber im Winter war ich meist in Schüttorf.

Es gab in und um Schüttorf mehrere Hausschlachter. Unter anderem ist mir Johann Farwick bekannt. Ferner Herr Limbeck aus Samern, er schlachtete viel auf dem Kempersesch. Die Hausschlachtungen fanden meistens in der Waschküche oder hinter dem Haus auf dem Steinweg statt. Bei Frost musste die Schlachtung auf der Diele durchgeführt werden. Eine Hausschlachtung begann meist damit, dass ein großer Kessel mit Wasser gefüllt und erhitzt wurde. Es durfte aber nicht kochen, denn sonst brachen die Schweineborsten beim Schaben ab.

Wenn Schlachttag war, hat das Schwein im Stall das irgendwie schon gemerkt. Es spürte. Dass der Tag dann anders verlief. Dass es den Stall verlassen musste, zum Beispiel in den Auslauf nach draußen, kam ja öfter vor, zum Beispiel beim Ausmisten. Aber den Gang durch die Stalltür neben den Trog war es meist nur einmal gegangen, als es eingestallt wurde.

Wir haben mit dem Schwein gesprochen

Wenn wir das Schwein durch den Gang treiben wollten, wurde es schon unruhig. Wir haben dann oft mit dem Schwein gesprochen und ihm den Rücken gekraut, damit es ein wenig den Stress abbauen konnte. „Komm, goah drutt“ – und meistens ging das Schwein dann seinen letzten Gang oder es wurde der Ringelschwanz leicht aufgerollt und etwas geschoben.



GESCHICHTE IN GESCHICHTEN

Die Schweine – meistens Sauen – waren etwa ein halbes bis dreiviertel Jahr im Stall, dann hatten sie ihr Schlachtgewicht erreicht. Während dieser Zeit mästete man sie regelrecht mit Kartoffeln, Roggenschrot, Runkelrüben und -kraut. Das gekochte Schweinefutter wurde mit einem Stampfer zerkleinert oder später in einem Durchschlag durchgedreht. Anschließend füllte man es mit einer Kelle in den Trog, dessen Klappe zurückgestellt werden konnte. Zum Schluss streute man noch Roggenschrot darüber. Dann wurde die Klappe wieder nach vorne eingerastet und das Schwein konnte fressen.

Durch diese Mast brachte das Schwein bis zu 350 Pfund auf die Waage. Es musste damals ja viel Speck am Schwein sein. Deshalb wurden damals hauptsächlich Bentheimer Landschweine gezüchtet. Sie waren fetter.

In Manchesterhose zum Schlachten

Zum Schlachten kamen wir Hausschlachter meist in Manchesterhose und gestreifter Schlachterjacke. Unsere Werkzeuge brachten wir in einer Ledertasche mit. Das waren vor allem Schlachter-



messer, Wetzeisen zum Schärfen, Schaber mit Haken (Gropper) und eine Axt. Später dann auch den Bolzenschussapparat.

Das eigentliche Schlachten begann mit der Tötung des Schweins. Wir schlugen dem Schwein mit einem gewaltigen Schlag die Axt mit der stumpfen Seite genau zwischen die Augen. Es brach

GESCHICHTE IN GESCHICHTEN

dann betäubt zusammen und fiel auf die Seite. Später wurde diese Betäubung durch einen Bolzenschussapparat durchgeführt. Der hatte eine Platzpatrone im Lauf, die zur Explosion gebracht wurde und einen Bolzen nach vorne schob. Bolzenschussapparate waren zwar Schusswaffen, aber ein Buch brauchte darüber nicht führen.

Während der Kriegsjahre wurde auch viel „schwarz geschlachtet“. Das war verboten und wurde auch bestraft, wenn man erwischt wurde. Deshalb musste man darauf achten, dass das Schwein nicht schreien konnte. So bekam es vor dem Betäubungsschlag einen Sack über den Kopf.

Nach der Betäubung schnitten wir Schlachter dem Schwein mit einem scharfen Messer den Hals auf. So konnte das Blut aus dem Körper fließen. Es wurde in einer flachen Schüsse aufgefangen, dann in einen sauberen Eimer gegossen und gerührt. Dabei halfen meistens die Nachbarn. Dieses Blut wurde später zu Blutwurst und Wurstebrot verarbeitet.



GESCHICHTE IN GESCHICHTEN

Fußball mit der Blase

Anschließend wurde das Schwein mit dem Schaber (Gropfer) und heißem Wasser von den Borsten befreit. Dann wurden an den Hinterbeinen die Muskelstränge freigelegt und der Krummstock durchgeführt. Eine Leiter wurde neben das Schwein gelegt und das Schwein mit dem Krummstock auf die Leiter gedreht. Der Krummstock musste an der oberen Sprosse der Leiter befestigt werden. Dann richtete man mit einigen Helfern die Leiter auf und stellte sie an eine Wand.

Jetzt begann die Hauptarbeit für uns Schlachter. Das Schwein wurde von oben nach unten aufgeschnitten. Die Eingeweide wie Dickdarm, Dünndarm, aber auch Nieren, Leber und Lunge wurden entnommen und für die weitere Verarbeitung beiseite gelegt. Die Blase wurde oftmals getrocknet und diente den Jungen kurzzeitig als Fußball. Die Därme wurden mit dem heißen Wasser gerei-



ngt, gespült und abgeschabt. Anschließend wurden sie noch von innen nach außen gezogen. Diese Arbeiten verrichteten meistens die Hausfrauen.

Wenn das Schwein ausgenommen war, wurde es gründlich mit heißem Wasser gespült, damit es frei von Blut war. Anschließend wurde der Rückenstrang mit der Axt angeschlagen, so dass das Schwein breiter auseinander fiel.

GESCHICHTE IN GESCHICHTEN

In der Pause gab es Schümerschen

Das Schlachten war schon eine körperlich anstrengende Arbeit. Wenn das Schwein fertig an der Leiter hing, machten wir Schlachter meist erstmal eine Pause. Oftmals holte man dann eine gekühlte Flasche „Schümerschen“ aus dem Keller, und es wurde auf das Schwein angestoßen.

Das Schwein blieb dann für eine Nacht so hängen. Zwischenzeitlich kam ein Veterinär zur Trichinenschau, Kierenprobe usw. Das war Vorschrift. In Schüttorf haben das Tierärzte Dr. Hippen, Dr. Schlikker oder auch Dr. Wolbers aus der Mauerstraße gemacht. Zur Fleischbeschau wurden ein paar Stückchen Fleisch aus dem Filet geschnitten und unter einem Mikroskop untersucht. War alles in Ordnung, bekam das Schwein seine Stempel und war für die weitere Verarbeitung freigegeben.

Die Frauen verarbeiteten dann Fleisch, Speck usw. zu Leberwurst, Blutwurst und vor allem zu Mettwurst. Die Mettwurst wurde durch einen Fleischwolf, der am Ende eine Tülle hatte, gedreht und in den Dünndarm gefüllt. Daraus wurden Ringe geformt und mit einem Bindfaden an einer „Schneese“ aufgehängt.

Für das Wurstebrot vermengte man Blut mit Wurstbrühe, Roggenschrot und gewolftem Schweinefleisch. Das kam in Papierdärme – früher hatte man auch Stoffdärme dafür genommen. Die Würste hing man mit einer „Fleischgaffel“ zum Trocknen an die Decke. Blutwurst und Leberwurst kamen in den Dickdarm oder man füllte sie in Einmachgläser.

Ab ins Salzfass

Nach dem Verwursteten wurde das Schwein vom Schlachter zerteilt. Wir fingen unten beim Kopf an. Der wurde dann in Stücke zerlegt, die je nach Bedarf später in der entsprechenden Wurst oder für Sülze genutzt wurden. Dann kamen die einzelnen Seitenteile dran. Es gab große Speckstücke, Vorderschinken, Hinterschinken und den Rückenstrang. Die Speckseiten und die Hinterschinken wurden eingesalzen und kamen für etwa 6 Wochen in ein Salzfass, das meist im Keller stand. Auch die Vorder- und Hinterbeine kamen mit ins Fass, sie wurden aber schon nach etwa 2 bis 3 Wochen wieder rausgenommen und abgerieben. Die Schinken steckte man in Leinenbeutel – zum Schutz gegen Fliegen – und hängte sie zum Trocknen mit der Fleischgaffel auch unter die Decke an den „Fleischwiemel“.

Fertig, wenn der Kuckuck ruft

Nach dem Trocknen kamen die Schinken in eine Räucherei, zum Beispiel zu Bernd Dust. An jedem Schinken hing ein Zettel mit Namen, damit jeder auch den richtigen Schinken wieder zurück

GESCHICHTE IN GESCHICHTEN

bekam. Nach dem Räuchern kam der Schinkel erneut in einen Leinensack und wurde nochmals am „Wiemel“ aufgehängt. Die Schinken durften erst angeschnitten werden, wenn der Kuckuck gerufen hatte. Beim ersten Anschneiden sollte man Geld in der Tasche haben, sonst würde man das ganze Jahr arm bleiben.

Andere Fleischstücke und der durchwachsene Speck sowie das Fett kamen in Gläser und wurden eingekocht. Das Fett wurde zuvor in Stücke geschnitten, durch den Fleischwolf gedreht und dann erhitzt und ausgelassen. Teile des Fettes wurde auch zu Schmalz aufgekocht. Die „Fettschroben“ wurden geröstet und zum Beispiel beim Wurstebrot als Beigabe mitgegessen. Der Rückenstrang wurde in Stücke gehakt und auch portionsweise eingekocht.

Es gab zu dieser Zeit noch keine Gefriertruhen. Deshalb wurde das meiste Fleisch eingemacht, geräuchert oder luftgetrocknet. Nach einer Hausschlachtung gab es natürlich erst einmal viel „Hausgemachtes“ wie Grünkohl mit Mettwurst, dicke Bohnen mit Speck oder eingemachtes Sauerkraut mit Eisbein. Aber auch Erbsen-, Graupen- oder Bohnensuppe und andere Eintöpfe mit reichlich Fleischeinlage kamen auf den Tisch.

Der Ziegenstall wurde zum Badezimmer

Als in den späten 1950er Jahren auch in Schüttorf mehr Wohlstand und Fortschritt zu verspüren waren, war Schluss für die Hausschlachter. Denn die Leute hörten auf, Vieh für den Eigenbedarf zu halten. Es gab ja überall genug zu kaufen und die Haltung von Vieh war nicht mehr rentabel. So wurde mancher Ziegenstall zu einem Badezimmer und das Plumpsklosett mit GN-Toilettenpapier am Haken zum WC mit Anschluss an das Kanalnetz umgebaut. Die Jauchegruben wurden zugeschüttet. Und in so manchem Schweinestall stand nach dem Umbau zur Garage der erste Pkw. Auch die Ackerparzellen wurden zurück gegeben. Dort entstanden nach und nach Wohngebiete.

ENDE

Fotos: privat/Heimatverein Schüttorf