

„Ä Hüüsmetzgetä bi d'Schwanders“

Von Walter Bär-Vetsch, Altdorf

Bis vor einigen Jahrzehnten gehörte die traditionelle „Hüüsmetzgetä“ zum bäuerlichen Alltag. Geschlachtet wurde meist in der Mitwinterzeit. Damals versorgten sich die Bauernfamilien fast ausschliesslich selbst. Die Schätze der eigenen Felder, Gärten und Ställe boten eine so vielseitige Auswahl, dass es allen schmeckte und keiner auf den Gedanken kam, es könnte irgendetwas fehlen. Bis in die 1960-Jahre war es Brauch, dass man dem erfahrenen, im Dorf allseits anerkannten Hausmetzger das jährliche Schlachten der Hoftiere anvertraute. Die ganze Familie half dem Störmetzger. So auch in der Bauernfamilie Aschwanden von der Matte in Attinghausen. Ihr Sohn Hans, Jahrgang 1942, erinnert sich noch lebhaft an den alljährlichen Schlachttag.

Der „Püürämetzger“ kam im Dezember.

In der Regel kaufte jede Bauernfamilie im Frühjahr zwei bis drei Ferkel. Diese mästeten wir mit Küchenabfällen, Kartoffeln und Rüben; viele von ihnen trieb man im Sommer für drei Monate auf die Alp. In den Wintermonaten ging dann der „Püürämetzger“ von Hof zu Hof und schlachtete die fetten Schweine. Bei uns in der Matte gehörte die Hausschlachtung im Dezember zu den vorweihnachtlichen Freuden der ganzen Familie. Ein solcher Schlachttag diente der damaligen Selbstversorgung und blieb mir als der fast höchste Feiertag im Jahr in Erinnerung. Bereits am Vortag begannen die Vorbereitungen mit dem Verteilen der Arbeiten unter die Familienangehörigen und dem Bereitstellen der Gerätschaften.

Gewöhnlich schlachteten wir jährlich ein Schwein, nur einmal, in einem Kriegsjahr, zwei. Dies war wegen der damaligen Rationierung aber verboten. Als der Fleischschauer zur Kontrolle kam, zeigte ihm der Vater nur das Fleisch der einen Sau. Der amtliche Kontrolleur meinte aufgrund der Fleischmenge, dass dies wohl eher ein kleines Tier gewesen wäre. Das Gespräch mitverfolgend, erklärte ich ihm, dass die zweite Sau schon schwerer gewesen war. Der Blick meines Vaters bewies mir, dass ich da wohl etwas Falsches gesagt hatte und dass das Thema sicher noch am Abend in der Kammer zu Ende „besprochen“ würde.

Wenn der Hausmetzger – er betrieb diese Tätigkeit nicht vollzeitig, sondern nebenbei als zusätzlicher Verdienst – am Schlachttag frühmorgens auf dem Hof erschien, mussten alle Kessel und Bottiche bereit stehen, das Wasser im Kessel bereits kochend, denn er war rasches Arbeiten und pünktliches Beginnen gewohnt. Nur einmal war er auf seinem Arbeitsweg von einem Kollegen mit einem Kaffee fertig aufgehalten worden. Es war nicht bei diesem einen Schnaps-Kaffee geblieben. Der Schlachttag hatte trotz aller Vorbereitungen abgesagt werden müssen. Des Hausmetzgers Zustand nach dem Kaffeetrinken hatte keine gefahrlose „Metzgetä“ mehr erlaubt.

Mit einem Schlag

Bereits um fünf Uhr früh herrschte eine rege Betriebsamkeit. Dichter Adventnebel lagerte über der Richtstätte. Die Schule wurde natürlich geschwänzt, denn „Metzgetä“ war nur einmal im Jahr, und in die Schule konnte man Alle Tage. Im Waschtrog brodelte heisses Wasser. Auf einem Tisch lagen verschiedene Messer, zwei Haken zu Entfernen der Hornteile und einige Borstenglocken. Der Vater holte nun das Schwein aus dem Stall und übergab es dem Metzger, der es mit der stumpfen Seite seiner Axt – der Bolzenapparat kam erst später auf – durch einen kräftigen Schlag auf den Nerv an der Stirn betäubte. Die Sau tat noch einen letzten unmusikalischen Ton. Da das Metzgen eine doch recht drastische Tätigkeit war, gaben viele Bauern dem Metzger schon vor Arbeitsbeginn einen Schnaps. So kam es dann aber auch einige Male vor, dass der Metzger mit der Axt den Kopf des Schweins verfehlte oder ihn nur streifte. Wenn dabei auch noch der Helfer erschrak und den Strick fahren liess oder ihn zu locker hielt, musste die ganze Gesellschaft das geflüchtete Schwein einfangen.

Nun luden die beiden Männer das betäubte Schwein auf den „Hooräschlittä“ und brachten es zum eigentlichen Schlachtplatz unter den hausnahen Birnbaum. Der Metzger kniete auf das halb bewusstlose Tier und stach zu. Sein gewetztes Messer verfehlte die grosse Halsschlagader nicht. Das warme Blut stiess wie aus einer Brunnenröhre heraus. Rasch hielt der Vater einen Eimer unter die Halslängen der Sau und fing das Blut auf. Jetzt begann die wichtige Arbeit der Mutter. Sie musste das warme Blut mit einer grossen Kelle in Bewegung halten, so dass es nicht gerinnen oder sich Klumpen bilden konnte. Etwa dreissig Minuten war sie damit beschäftigt. Im Verlauf der Jahre hatte sie sich einen bestimmten Rhythmus angewöhnt, der ihr die richtige Verarbeitung des Blutes garantierte: Die Kelle zweimal nach rechts drehen, zweimal nach links, dann denselben Vorgang wiederholen, sehr schnell und mit Kraft.

Die beiden Männer zogen das nun tote Schwein derweil in die Brühmulde, eine eigens zum Schlachten angeschaffte Wanne aus Holz. Mit vereinten Kräften wurde das tote Schwein in der sittigheissen Brühe gewälzt. In der Brühmulde waren zwei Eisenketten angebracht, die nun unter dem Tier hin und hergezogen wurden, um seine Haut von Haaren und Borsten zu befreien. Dann kehrten und drehten sie es mit langen Holzsparren nach allen Seiten, damit das im heissen Wasser aufgelöste Tannharz das Entborsten erleichterte. Das Wasser musste die richtige Temperatur aufweisen; zu wenig heisses verhinderte die Reinigung des Tieres, zu heisses verfärbte seine Schwarte unappetitlich braun. Danach kippten sie die Wanne um, liessen das Wasser auslaufen und hoben das Schwein auf den „Schraagä“ (Holztisch). Viele emsige Hände schabten nun den Körper mit Messern und säuberten ihn gründlich. Das war körperlich sehr anstrengend und überaus mühsam. Zum Entborsten benützte der Störmetzger die gut geschliffene Schabe- oder Borstenglocke. In kurzer Zeit war das Schweinsleder von Borsten und Dreck befreit. Vor dem Zerlegen wurde die Schwarte noch abgeflammt oder abgesengt, d. h. mit einer offenen Flamme von den restlichen Borstenhaaren und Stoppeln befreit.

Als geborener Diplomat lobte der Störmetzger den stattlichen Zustand seines Opfers. Da sei er am rechten Ort, meinte er, wo man den Schweinen etwas zu Essen gönne. Die Hausfrau verstand den zarten Wink und erschien bald darauf mit einem Liter Most, Käse und Brot.

Ein scharfer Schnitt

Nachdem der Metzger dem Schwein mit seinem Beil den Kopf auf dem „Schraagä“ abgehackt hatte, wurde die schwere Fleischmasse hochgehoben und an den Hinterfüssen mit zwei Metzgerhaken an einem Ast des Birnbaums zur Weiterverarbeitung aufgehängt. Eindrücklich war, wie der Metzger den Leib des toten Tieres öffnete: Er setzte der umgekehrt aufgehängten Sau das Messer am hinteren Schritt an und durchschnitt vorsichtig die Bauchhülle, damit er die Innereien nicht verletzte. Diese wurden erstens noch gebraucht und zweitens hätte es fürchterlich gestunken, wenn er diese zerschnitten hätte. Sicher und schnurgerade fuhr das scharfe Messer von oben nach unten über die elfenbeinglänzende Schweineschwarte. Die blaugrauen Eingeweide quollen heraus und fielen in die bereitstehenden Zuber. Dann folgten die Innereien. Wenn er das Messer nicht brauchte, steckte er es wie ein Seeräuber zwischen die Zähne. Schnüffelnd stand der Hofhund herum und lauerte darauf, ein Stück Fleisch zu entwenden. Der Geruch des warmen, dampfenden Blutes weckte in ihm den Urinstinkt und liess ihn vor Begier zittern.

Bis zu diesem Zeitpunkt arbeiteten die Männer, Frauen und grösseren Kinder zusammen. Jetzt aber wurden die Arbeiten aufgeteilt. Die Männer gingen nun unter der Anleitung des Metzgers an das Zerteilen der Sau. Mit einem Schnitt trennte er den Körper in zwei Teile. Die Frauen nahmen den Zuber mit den Innereien und gingen zum Brunnen. Dort entleerten sie die Därme – eine Arbeit, bei der es fürchterlich stank – und säuberten sie sorgfältig. Aus dem Dickdarm und dem Magen bereitete die Mutter in den nächsten Tagen verschiedene Gerichte zu. Der Dünndarm wurde im Salzwasser aufbewahrt und später fürs Würsten gebraucht. Selbst die Grossmutter, die sonst, taub für alles Irdische, immer hinter dem Ofen sass, kam in die Arena herausgewackelt und stiess einen noch jugendlichen Fluch aus, weil wir Schlingel uns gegenseitig mit köstlichem Schweineblut bespritzten.

Endlich lag alles geputzt auf der Kellertüre, die als Tisch diente. Mit diesem Arbeitsgang begann für uns Kinder ein erfreulicher Abschnitt: Leber, Niere, Herz und Lunge wurden zusammen mit andern Fleischstücken in frischem Wasser im Kessel, der sonst als Wäschehafen benutzt wurde, gekocht. Mit Hochgenuss verzehrte die Schlachtgemeinschaft das „Festessen“. Salz, Knoblauch und Pfeffer gaben dem Kesselfleisch seinen herrlichen würzigen Geschmack. Auf diesen Zeitpunkt hatten sich viele längst gefreut, bescherte er ihnen nun eine kleine Ruhepause und eine angenehme Stärkung.

Wursten

Die Arbeit des Metzgers war damit aber noch lange nicht erledigt. Nach der kräftigen Mahlzeit wendete er sich der Wurstherstellung und der Fleischverarbeitung zu. Er putzte die Därme des geschlachteten Tieres nochmals, liess Wasser durch sie hindurchlaufen, um ihre Dichtheit zu prüfen, und schnitt sie zurecht. Danach richtete er seine Hackmaschine her, zerkleinerte in ihr das gekochte Fleisch, die Leber und die andern Eingeweide und würzte das Ganze in einer grossen Schüssel mit Pfeffer, Salz, Zwiebeln und Piment. Fleischbrühe, die zu dickem Sulz kristallisierte, verfeinerte den Geschmack und machte die ganze Masse formbar, so dass der Metzger sie jetzt in die Därme einfüllen und dann in etwa achtzig Grad heisses Wasser legen konnte. Nach zwanzig bis fünfundzwanzig Minuten waren die ersten Leberwürste fertig. Auf ähnliche Weise kam die Familie zu Blut- und Griebenwurst und zu Schwartenmaggen.

Dann zerlegte der Störmetzger den restlichen Leib des geschlachteten Schweins in grössere und kleinere Stücke, die später frisch gekocht oder aber eingesalzen und anschliessend im Kamin getrocknet wurden. Das Rauchfleisch schnitt er in Stücke, zwischen einem Pfund und einem Kilogramm schwer, so wie die Mutter es sich wünschte. Sie legte es in einen Bottich, übergoss es mit einer Brühe aus Salz, Wasser und Knoblauch und lagerte es dann bis zur Weiterverarbeitung in einem kühlen Raum oder im Winter auch draussen im Hof. Der weisse Speck wurde fein geschnitten und in einer Eisenpfanne erhitzt. Die Mutter goss das austretende Fett in Gefässe aus Steingut und liess es darin in der Kälte fest werden. Es diente später zum Kochen und Backen.

Bepackt mit frischem Fleisch und Wurst als Belohnung für seine Arbeit machte sich der Metzger nach getaner Arbeit auf den Weg nach Hause. Der Schlachttag ging aber niemals zu Ende, ohne dass die Mutter freigebig wie sie war, reichlich Kesselbrühe mit Fleisch an die Nachbarn verteilt und ihnen einen guten Appetit wünschte. Es war bei den Bauern auch ein ungeschriebenes Gesetz, dass man die unzähligen Helfer mit Fleisch von der „Hüusmetzgetä“ für ihre Frondienste während des ganzen Jahres und die verschiedenen „Gwäsch“-Lieferanten entschädigte.

Das Schlachtmahl

Dämmerte dann der Abend herein, entströmten der Küche die herrlichsten Gerüche. Waren alle Arbeitsgeräte, die man zum Schlachten gebraucht hatte, gereinigt und das Vieh versorgt, setzte sich die ganze Familie mit den nächsten Nachbarn und Freunden des Abends um den Tisch und labte sich nochmals an den reichhaltigen Gaben des ereignisreichen Tages. Am Kochherd stand die Mutter, umringt von ihren Kindern. Aus dem frischen Blut, das durch ausgiebiges Rühren vor dem Stocken bewahrt wurde, buk sie die begehrten, würzigen „Blüätchiächli“ und kochte „Blüätschtunggis“. War das eine Wonne, wenn in den Pfannen die frischen Blut- und Leberwürste dampften! Oft spendete der Vater dazu noch einen Krug voll Most, die Mutter tischte eine Schüssel mit selbst eingelegtem Sauerkraut auf. Erschöpft von des Tages Arbeit, aber voll innerer Zufriedenheit genossen alle die nahrhafte Kost. Die Augen der Kinder leuchteten, Dankbarkeit und Begeisterung sprachen aus ihren Mienen.

Oft lud man anderntags Nachbarn und Freunde zu einem „Wurschtmäali“ ein. Dazu hatten sie einen robusten Magen mitzubringen. Als erstes wurde eine Fleischsuppe aufgetischt. Darin war der Schweinskopf, der ganze oder auch nur der halbe, gesotten worden. Dann ging es an die Blutwürste. Als nächstes erschienen Leberwürste. Und dann kam „Schwyynigs“ auf den Tisch. Dazu gehörten „ds Hirni“, die Ohren, „ds Schnerrli“, „ds Schwänzli“ und „d'Tschäggli“ des geschlachteten Tieres. Nun entwickelte sich am Tisch eine

Gemütlichkeit, die hart an Seligkeit grenzte. Nach dem „Metzgetäbräusi“ jassten und politisierten die Männer. Witze wurden erzählt, Lieder gesungen, es wurde viel gelacht. Erst gegen Morgen ging die muntere Gesellschaft zu Bett, allerdings nicht ohne noch einen Verteiler zu genehmigen. Eine ähnliche „Chilbi“ gab es damals nur nach dem „Appäfahrä“ (Viehabfahrt im Winter) zu Lichtmäss“.

Ein befristetes Schlaraffenleben

In den Folgetagen wurde „ds Griän“, die Innereien, Herz, Milz, Kutteln, Lungen, Nieren und Leber, und „d'Schwartä“ unter Beigabe von gehackten Zwiebeln und Knoblauch, Gewürzen wie Salz und Pfeffer, Salpeter und Zucker und einem Schuss Rotwein zu den traditionellen „Chittelwirscht“ verarbeitet. Die kleinen Fleischabschnitte, die zu nichts anderem mehr zu gebrauchen waren, sowie aus Speck wurden zu den beliebten „Hüüswirscht“ verarbeitet. Das rohe Fleisch, das am Schlachttag im speziellen Bad zum Lagern in Bottiche gelegt worden war, wurde nach zwei bis drei Wochen weiterverarbeitet. Dann zog die Mutter eine Nadel mit einer Schnur durch die zum Räuchern bestimmten Fleischstücke, liess sie kurz abtropfen. Der Vater trug sie in den oberen Stock und hängte sie an eine Kette im Kamin, immer in genügendem Abstand, dass sie sich nicht berührten. Bei dieser Arbeit musste er darauf achten, dass sich keine Mücken oder sonstige Tiere zum Fleisch eingeschlichen hatten. Das Einsalzen, nach Familienrezept mit Salz, Knoblauch und Pfeffer und weiteren aromatischen Gewürzen, und Trocknen des Fleisches im Rauch war damals die einzige Konservierungsart, die man im Talboden kannte. Im Kamin, aufgehängt an der Kette, konnte sich das Rauchfleisch zu voller Würze entfalten und die Gedanken der Kinder immer aufs Neue anregen. War das ein Freudentag, wenn der Vater später auf den Boden stieg, das erste Rauchfleisch von der Kette nahm und es zum Verzehr freigab! Das Kauen und Beissen wollte gar kein Ende nehmen.

Nach der "Metzgetä" gab es für uns eine Zeit lang ein Schlaraffenleben, und zwar mit Teilen, die man heute wegwirft: der Schweinskopf wurde gekocht, Schweinsfüsse wurden gebrüht und auch gekocht, so auch die Kutteln, die nicht fürs Wursten gebraucht wurden. Das Hirn, die Milke und Nieren wurden in Butter gebraten. Wie sagte doch damals der Volksmund: Von einer Sau kann man wirklich alles verwerten; sie wurde praktisch von Kopf bis Schwanz aufgegessen. Die Milz bekamen die Vögel und mit der Blase bastelten wir Buben einen Luftballon. Sogar der Name der Sau war zum Austausch gegenseitiger "Zärtlichkeiten" sehr beliebt!