

Samstag, 12. Dezember 2020, Werra Rundschau / Lokales

Ahle Wurst ist und bleibt die Spezialität

So funktionierte die Hausschlachtung früher - Heimatmuseum in Schwebda zeigt damaliges Vorgehen



Wenn das Schwein am Haken hängt, dann wird einer eingeschenkt: Neben der Arbeit kommt bei der Hausschlachtung auch das Gesellige nicht zu kurz. Foto: Ortmeier

Als Hausschlachtung wird in Deutschland eine Schlachtung außerhalb gewerblicher Schlachtstätten bezeichnet: in der Regel am Hof des Tierbesitzers, wobei das erschlachtete Fleisch ausschließlich im eigenen Haushalt des Tierbesitzers verwendet wird. Typisches Tier für eine Hausschlachtung ist das Schwein. Meist werden dazu junge, weibliche Tiere geschlachtet. Fast das gesamte Schwein wird verwertet.

Ins Haus kommt dann ein professioneller Schlachter. Zum Betäuben muss das Tier mit dem Bolzenschussgerät beschossen werden. Die eigentliche Schlachtung erfolgt erst durch das Abstechen des Tieres. Das austretende Blut wird meist aufgefangen und gerührt, um Gerinnung zu verhindern. Es wird meist für Blutwurst oder Ähnliches

verwendet. Typisch ist auch, dass alles sofort weiterverarbeitet wird (Warm Schlachtung).

Die weitere Verarbeitung des Fleisches erfolgte früher meist durch die Eigentümerfamilie selbst, wobei dies oft mehrere Tage in Anspruch nahm, bis alle verwertbaren Teile durch Pökeln, Räuchern, später auch Einwecken, haltbar gemacht waren, sodass nichts mehr verderben konnte. Während dieser Zeit mussten alle anderen Arbeiten zurückgestellt werden und häufig wurden auch weitere Helfer benötigt, die dann mit einem Anteil an Fleisch oder Wurst bezahlt wurden.

Auch Familien, die eigentlich keine Landwirtschaft betrieben, hielten sich für den Eigenbedarf meist ein Schwein, da Fleisch und Wurst verhältnismäßig teuer und auf dem Land im Ladenverkauf oftmals nicht erhältlich waren. Das Schlachten eines Schweines wurde oftmals mit einem Schlachtfest oder Schlachteessen verbunden.

In den 1950er- und 1960er- Jahren nahm die Zahl der Hausschlachtungen in Deutschland immer mehr ab. Durch die verbesserten Transportmöglichkeiten mit entsprechender (Tief-)Kühlung konnte nun auch in ländlichen Regionen Fleisch verkauft werden.

Bekanntestes Produkt der Hausschlachtung ist in Nordhessen die Ahle Wurst, für die jeder Schlachter ein eigenes Rezept verwendet. Das gesamte Muskelfleisch und der Speck schwerer „Wurstschweine“ sind das Ausgangsmaterial. Alle Fleischteile, auch die wertvollen, werden verwurstet. Schlachtwarm (bis drei Stunden nach der Schlachtung) oder schlachtfrisch (bis 24 Stunden nach der Schlachtung) werden Fleisch und Speck gewolft (grob zerkleinert). Als Zutaten kommen hinzu: frisch gemahlener Pfeffer, wenig (Salinen-) Salz, in Alkohol eingelegter Knoblauch, eventuell Senfkörner, etwas Haushaltszucker und etwas Salpeter. Die Wurstmasse wird in Därme gefüllt und anschließend einer natürlichen Reifung durch Lufttrocknung unterzogen.

In einigen Regionen Nordhessens wird zusätzlich geräuchert. Während der Reifung entwickelt die traditionelle nordhessische Ahle Wurst ihr typisches Aroma und den mürben Biss.