

Xaver, der Metzger, kommt auf die Stör : ein Schwein wird geschlachtet auf dem Hof der Familie W. in Gurmels FR

Autor(en): **Zaugg, Kathrin**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizer Volkskunde : Korrespondenzblatt der Schweizerischen Gesellschaft für Volkskunde**

Band (Jahr): **81 (1991)**

Heft 5-6

PDF erstellt am: **24.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-1004068>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Xaver, der Metzger, kommt auf die Stör

Ein Schwein wird geschlachtet auf dem Hof der Familie W. in Gurmels FR

Einleitung

Anlässlich einer Feldforschungsübung, gemeinsam unternommen vom volkskundlichen und ethnografischen Seminar der Universität Basel, verbrachte ich im Herbst 1977 drei Wochen bei Familie W. in Gurmels. Thema meiner Feldforschung war die Arbeit der Bauersfrau. Die Störmetzgerei in der zweiten Woche war für mich ein Ereignis, da ich noch nie gesehen hatte, wie ein Schwein geschlachtet wird (ausser im Film «Jagdszenen aus Niederbayern», in dem dieser Vorgang stark dramatisiert worden war).

Vorbereitungsarbeiten

Ein Schwein aus der Hausmast soll für den Eigengebrauch geschlachtet werden. Am Freitagnachmittag wird in der Durchfahrt vor dem Stall in einem alten Waschkessel heisses Wasser gemacht, eine Holzwanne («Brüebuchi») und ein Holzrost («Schragen») bereitgestellt. Eine Leiter wird am Balken der Durchfahrt angestellt und zwei Kettenwinden aufgehängt. Daran wird die geschossene Sau angehängt, ausgenommen und zerlegt werden.

Der Störmetzger

Xaver, «Xävu» genannt, hat Metzger gelernt. Er ist einer der wenigen, die noch auf Stör gehen. Er wohnt in Cordast, allein, hat Schafe und Hühner. Tagsüber arbeitet er in der Micarna (Grossmetzgerei) als Metzger, am Abend schlachtet er noch auf Stör im ganzen Sensebezirk. Bis vor kurzem führte er auch Not-schlachtungen durch im Auftrag der Fleischkasse Dorfteil Monterschu, aber das gab immer wieder Ärger. Zurzeit melkt er noch zweimal am Tag die Kühe eines kranken Nachbarn. Man sagt von ihm, er arbeite unmenschlich viel.

Der Vorgang

Das Schwein (5–6 Monate alt, etwa 120 kg schwer) wird zwischen die Augen geschossen, dann wird die Halsschlagader geöffnet, das Blut fliesst aus. Xävu bewegt drehend das Vorderbein des Schweins, damit möglichst wenig Blut in den Gefässen zurückbleibt. Während das Schwein an den beiden Brühketten befestigt wird (mit den beiden Hinterbeinen, an den Fersen werden Haken durchgestossen), füllt man die Wanne mit etwa 150 l Wasser (Temperatur: 65° für «jungi More», 72° für «alti») und streut eine Handvoll Metzgerharz über das hineingelegte Tier, damit die Borsten abgekratzt werden können; der Körper wird im Wasser auf- und abgeschwenkt, dann rundum entborstet.



Der Speck wird von der Schwarte getrennt...

...und fein gewürfelt.



Die Bauern helfen nicht gern beim Metzgen; sie seien Viehzüchter. Albert W. ist beim Schlachten dabei, hilft auch, aber er sagt, das Schlachten bereite ihm Unbehagen, ein Schwein ginge ja noch, aber ein Kalb, das mache ihm viel aus. Nach dem Abborsten werden mit dem Haken am Borstenkratzer die Nägel ausgerissen.

Albert W. hat Weisswein geholt, wir trinken ein Glas. Es ist jetzt etwa 20 Uhr, dunkel und zugig in der Durchfahrt. Xävu raucht ein «Rössli 7» zur Arbeit und erzählt von seinem kranken Nachbarn, vom beabsichtigten Ausflug nach Fribourg, verschiedenen «Stör-Ereignissen» und vor allem von seinen Frauen. Unterdessen macht er mit sicheren Händen vorwärts.

Mittels der Kettenwinde wird das Schwein auf den Holzrost umgelegt. Als erstes wird der Kopf abgeschnitten und vorläufig bearbeitet: Die Ohrmuscheln werden ausgeschnitten, der Kopf wird abgeborstet, die Augen ausgeschnitten; die Zunge wird separat an einen Haken neben den Kopf gehängt. – Ein zweites Glas Wein.

Der Tierleib wird nun an den beiden Brühketten hochgehoben, bis die Hinterfüsse ca. 2 m über dem Boden sind. Vom After her bis zum Nabel wird der Bauch aufgeschnitten, der Nabel wird entfernt. Xävu nimmt die Innereien heraus. Ausser dem Dünndarm kommt alles zum Abfall, weil das Tier den Bandwurm hatte. Der Dünndarm («Kuttlere») wird geleert. («Das sei e rähti Schaabe». «Ja, wieviel er für sie bezahlt habe, ob unter hundert?» – «24 sei sie, e scharfe Cheib, ganz e scharfe Cheib.») Er nimmt die Leber heraus und hängt sie an einen Haken, die Galle kommt zum Abfall. «Siegel» ist der Sammelname für alle essbaren Teile. Xävu sägt das Brustbein durch. Die Lunge ist gefleckt, unbrauchbar: weg. Herz: weg. Die Wirbelsäule wird der Länge nach auseinandergesägt («Wie zwöi Jungi, die hei ou gäng d'Mitti»), während die beiden Körperhälften mit Spreizeisen auseinandergehalten werden («ob er das Werkzeug alben am Samschtig ou nitnämi?» «S'Wärchzüüg hani gäng bymer.») Das Rückenmark wird herausgetrennt und der Halsstich (das Blutige vom Hals): weg. Das Tier hat eine Wasserniere. Das kommt vermutlich davon, dass es mit Haushaltabfall gefüttert wurde statt mit einer speziellen Mastmischung. Die Niere kommt weg.

Mit der Lötlampe brennt Xävu die restlichen Borsten ab. Die beiden Hälften werden über Nacht hängen gelassen, die Ketten aber abgenommen. Denn es sei schon vorgekommen, dass am Morgen die Haken leer gewesen seien. So müssten eventuelle Diebe wenigstens selber eine Leiter und Kettenwinden anlegen. – Noch ein Gläschen Wein.

Samstagmorgen

Nach Eintreten der Totenstarre kann das Fleisch besser geschnitten werden. In der warmen Jahreszeit werden die beiden Schinken noch am Abend abgetrennt, damit sie besser durchkühlen.

Zerlegen und Verarbeiten des Fleisches

Die beiden Hälften des Tieres, Kopf, Zunge und Leber werden in die Küche getragen. Um 8 Uhr fängt Xävu mit dem Zerlegen an. Nicht an allen Orten

liessen ihn die Frauen in der Küche zerlegen, wegen der Sauerei. Er könnte manches erzählen, wie er schon bei Schnee und Eis draussen habe zerlegen müssen und halb erfroren sei dabei.

Die Metzgerbleche stehen bereit. Auf ihnen wird das Fleisch sortiert, je nach Verwendung. Während der Verarbeitung fragt er Beatrice W., wie sie die einzelnen Fleischteile zerlegt oder weiterverarbeitet haben will.

Er schneidet den Schwanz weg und sägt die Füsse ab; beides kann nach Geschmack verwendet werden. Hier kommt es weg. In den Füssen hat sich Wasser angesammelt: kein gutes Zeichen, vgl. Wasserniere, eventuell gleicher Grund.

Der Schinken wird «adressiert», d.h. am Hüftknochen abgeschnitten und das Schlossbein entfernt. Salzen und Räuchern lässt man es durch die Metzgerei in Düdingen.

Laffen (Vorderschinken) werden abgeschnitten und abgeschwartet, d.h. eine Speckschicht schneidet Xävu weg. Die Seitenstücke trennt er nun in Speckseiten und Carré. Zuerst wird die Speckseite weiterbearbeitet. Das Brustbein gibt «Schwiibrägu» (Ragout, Fricassé). Die Rippen werden angeritzt, längs mit dem «Speckausreisser» gelöst, bis zum Knorpel herausgeschnitten. Der Speck wird dressiert, d.h. das Feisse weggeschnitten. Aus dem Carré wird das Rückenfett weggetrennt. Es ist eine drei Zentimeter dicke Schicht. Xävu meint, diese Sau hätte man früher schlachten sollen, es habe nur einen Haufen mehr Fett gegeben. Das Fett kann man «auslassen» und für Röstli verwenden. Frau W. macht das aber nicht, und so erhält Xävu das Fett und kann es weiterverkaufen.

Der blutige Genickrand wird weggeschnitten. Das Filet wird «für den Hund beiseite gelegt», es ist 700–800 g schwer. Der Halsbraten wird ausgebeint und in Koteletts zerteilt. Wenn zwischen den Rippen noch eines ohne Knochen herausgeschnitten wird, nennt man es falsches Kotelett. Werden alle Rippen ausgebeint, sagt man dem «Plätzli vom Schluuch».

Nun wird die Laffe für den Braten ausgebeint, der übrige Hals entbeint für Plätzli, die beinigen Halsstücke für «Brägu». Die Stücke kommen auf getrennte Bleche, je nachdem, was «Brägu» gibt und was verbratwurstet wird.

Die Herstellung von Bratwürsten

Aus 5 kg Fleischstücken und einem Stück Speck (1 kg nur Fett). Das Verhältnis von Fleischanteil, der auch schon fettig ist, und der Zugabe von reinem Fett ändert sich von Haus zu Haus. Auf 5 kg Fleisch können bis zu 3 kg Speckfett kommen. Das gibt besser aus, «ist aber ungesünder». Xävu kann Schweinefleisch nicht mehr vertragen, er fühlt sich schlecht dabei. Beatrice W. kocht weniger fett als traditionell üblich, deshalb verwendet sie auch das ausgelassene Schweinefett nicht.

Zu den handelsüblichen Bratwürsten werden dann noch fünf Liter Wasser und Schwarte zugegeben. Fleisch und Speck werden durch den Wolf getrieben, fein oder grob, je nach Angabe. Gewürzt wird mit Majoran und Peterli (beides handvollweise frisch aus dem Garten), 90 g Salz, Maggi, Muskat, Pfeffer, Streu-

würze und ein halbes Glas Weisswein. Beatrice W. meint dazu, sie habe das Fleisch lieber würzig als salzig. Die Masse wird geknetet, probiert, nachgewürzt und in die Wurstspritze eingefüllt.

Die Dünndärme (seit dem Vorabend in Wasser eingelegt) werden gereinigt: zweimal wird auf der einen Seite warmes Wasser eingefüllt und durchgetrieben. Der Darm wird in drei Teile geteilt, einer nach dem anderen «wie ein Strumpf über ein Bein» über die Wurstdüse gezogen. Das Rad an der Pressenrückseite wird gedreht, dadurch senkt sich der Stöpsel, die Wurstmasse wird zusammengedrückt und der Darm langsam gefüllt. Die Teile werden in «tellerfreundliche» Stücke getrennt.

Die Verarbeitung durch Xaver war damit beendet, und alles Geschirr wurde gewaschen. Während des Schlachtvorgangs und der Verarbeitung werden aktuelle Lokalgeschichten erzählt und wird von Erfahrungen mit anderen Kunden berichtet. Einmal unterbrach Xävu die Arbeit für ein Znüni, und am Schluss gab es noch ein Glas Weisswein.

Die Entlöhnung des Störmetzgers

Die Entlöhnung erfolgt nach dem Schlachtgewicht (das ist 80% vom Lebendgewicht). Nach dem Schlachtgewicht wird allgemein der Schlachtpreis von Vieh berechnet.

Die Arbeit dauerte am Freitag von 19 bis 21 Uhr und am Samstag von 8 bis 11 Uhr. Dazu kommt das Nachtessen und Wein respektive Znüni und Wein. Es wurden 75 Franken in bar bezahlt, dazu das Schweinefett, die restlichen Meter Dünndarm (zum Weiterverkaufen) und eine Flasche «Buurebätzi» (Schnaps). Xävu gab mir 5 Franken für meine Zureichungen während des Verarbeitungsvorgangs.

Die Weiterverarbeitung durch Frau W.

Beatrice W. teilte die Stücke in Mahlzeitenportionen und füllte sie in Plastiksäcke ab, die in die Tiefkühltruhe kamen. Bis zum Mittag war das ganze Schwein verstaut.

Die Weiterverarbeitung ausser Haus

In einer Harasse lagen die beiden Hammen, zwei Speckseiten, die zum Salzen und/oder Räuchern zum Metzger nach Düdingen gebracht wurden. Ebenso wurde der Schweinskopf zusammen mit anderen Fleischstücken diesem Metzger gebracht, der daraus Schweinskopfsalami herstellt. Nach einer Woche konnte dieses Fleisch wieder abgeholt werden. Ein Teil wurde aufgeschnitten, ein Teil tiefgekühlt. Leider habe ich vergessen, darauf zu achten, was mit dem Abfall (Unschlitt und Knochen) geschah.

Die Geräte des Störmetzgers

Xävu führt seine Werkzeuge immer bei sich auf einem Planwagen, dem ein Hürlimann-Traktor vorgespannt ist.



Fleisch, das zum Verwursten bestimmt ist, wird durch den Fleischwolf gedreht und gewürzt.

Die in den Darm eingefüllte Wurstmasse wird portioniert.



Das Gerät und die Zutaten des Störmetzgers

teilweise mit Dialektausdrücken

Metzgerharz (aus Knochenmehl und Chemikalien). 15 kg kosten Fr. 52.–

Brühkette (Kettenwinde)

Schweineborstenkratzer (siehe Abb. S. 74)

Messerschleifer (stabförmig)

Schragen und Brühwanne («Brüebuchi»), beides Eigentum von Familie W.

Sägen (zum Knochendurchsägen)

Lötlampe

Messer (in allen Grössen)

Metzgerbrett («Lade»), ursprünglich 8 cm dick, verschraubt. Xävu muss immer wieder nachhobeln, jetzt braucht er dann einen neuen. In zwei Tragkörben sind alle die Messer, Sägen, Köcher mit mehreren Messern, Schleifstäbe

Ragoutbeil

Zum Verwursten:

Fleischwolf («Fleischhacki»), elektrisch, Marke Bauknecht

Wurstspritze, fasst 12,5 kg Wurstmasse