

5. Das Schlachten oder die "Metzlsupp"



*Hausschlachtung im Haus von Nikolaus Schurr, Hauptgasse HN 95
Metzger: Karl Wagner, genannt der "rote Karl"*

Im Frühwinter, wenn es kälter wurde, fand in jedem Jareker Haus ein sehr wichtiges Ereignis statt. Es wurde in der Regel pro Person ein Schwein geschlachtet. Die Schweine waren andere "Kaliber" als unsere heutigen mageren, hoch gezüchteten Sorten. Sie wogen durchschnittlich drei Zentner. Alle Jareker Familien waren Selbstversorger und achteten darauf, dass zu Beginn des Winters der Keller, die "Speis", und natürlich auch die "Schmalzsten", die hohen Metallgefäße mit Deckel, gut gefüllt waren. Da es keine Kühlschränke und Gefriertruhen oder Dosen gab, war die einzige Möglichkeit, Fleisch haltbar zu machen, das Einpökeln und Räuchern. Kleinere Mengen gebratenes Fleisch konnte man auch kurzfristig in "Schmalz einlegen", aber da man das Schweineschmalz zum Kochen und auch Backen benötigte, war das auch begrenzt.

Die wichtigsten Vorräte, die man damals aus einem Schwein herstellte, waren Schinken und Speck (sie wurden fachmännisch mit Salz eingerieben und nach ca. 4 Wochen geräuchert), Bratwurst, Schwartenmagen, Blut-Leberwurst, Salzfleisch und Schmalz. Als Salzfleisch verwendete man aber nur das Fleisch, das nicht verwurstet werden konnte, also das "Rückrot" und die Rippen und andere Kleinteile. Das Kotelettfleisch kam in die Bratwurst. Ein Teil des "Buckelspecks", der "Buckelriemen" wurde in kleine Würfel geschnitten und "ausgelassen." Daraus entstand das Schweineschmalz. Die Grieben wurden entweder in der Blutwurst verwendet, mit Brot gegessen oder in "Griebenpogatschen" verbacken. Ein Teil des Buckelspecks kam zur Bratwurstmasse, der Rest wurde geraucht und war während des Jahres der wichtigste Bestandteil der kalten Verpflegung auf dem Feld. Ein Teil des Bauchspecks wurde auch geraucht, der andere wanderte mit anderen Fleischteilen in die "Metzlsupp" und wurde danach in der Kochwurst (Schwartenmagen und Blut- Leberwurst) verwurstet. Das "Abputzfleisch" das beim Zurechtschneiden der Schinken und anderen Teile anfiel, war das beste Bratwurstfleisch. Es bildete zusammen mit dem entbeinten Kotelett und einem Teil

des Buckelspecks die Grundlage der Bratwurstmasse. Die Wirbelknochen wurden ein gesalzen und nach dem Schlachten ersetzte die "Rückrotsupp" für einige Zeit die beliebte "Rindsupp" als Sonntagsessen.

Schinken, Würste und Speck waren für die Familien lebensnotwendige Vorräte. Man aß das ganze Jahr abends davon und nahm sie auch mittags mit ins Feld.

Alle Jareker schwärmen noch heute von ihrer "Brodworscht". Sie wird noch immer frisch oder geraucht zu vielen Gelegenheiten gegessen. Es gibt kein Jareker Treffen ohne "Brodworscht"!

Der Schlachttag war ein Ereignis, bei dem die ganze Familie und auch die Verwandten eingespannt waren, galt es doch bis zum Abend das gesamte Fleisch zu verarbeiten. Jede Familie hatte "ihren" Hausmetzger, der die Oberaufsicht führte. Die Frauen waren für das "Schmalzauslassen" und das Kochen zuständig, die Männer für das eigentliche Schlachten, das Einsalzen und das "Würsten". Eine weniger schöne, aber sehr wichtige und verantwortungsvolle Arbeit war das Putzen und "Schleißen" der Därme, die sehr häufig vom "Alvatr" übernommen wurde. Wichtig war auch das Blut. Man schlug es mit einem Schneebesen kräftig durch, damit es flüssig blieb und verwendete es für die Blutwurst und die "Sauri Bri", das traditionelle Schlachtessen der Jareker.

Um neun Uhr, wenn der erste Schwung Arbeit beendet war, gab es Kesselfleisch und gekochte Leber mit Brot.

Das Mittagessen am Schlachttag war natürlich die "Sauri Brie" mit frischem Brot und danach gab es gebratene Lende. Abends aß man "Metzlsupp mit Nudl", frische Bratwurst mit "Meridich" (Meerrettich), gebratenen Schweinehals mit sauren Gurken, "Zellrichsalat" oder Krautsalat. Als Nachtisch wurde "Kichlcher (Berliner) un Dunscht" (eingedünstetes Obst) gereicht.

Nachmittags ging es ans Würsten. Die durch gemahlene Bratwurstmasse musste abgeschmeckt werden. Das war mit die wichtigste Tätigkeit. Dabei war der Metzger bis zu den Ellenbogen in der Wanne. Jetzt war er aufgelegt, das kleinste Kind im Haus zu "foppen". Er "maß ihm ein Werschtchen an", d.h. er fuhr ihm einmal mit der wurst verschmierten Hand über den Mund und nahm so "Maß" für die Wurst. Die Kinder machten das nur einmal mit, dann weigerten sie sich. Im nächsten Jahr wurden sie ans "Dorfend" geschickt um eine "Schwartenmagenpresse" von Verwandten auszuborgen. Diese gaben ihnen dann im Schubkarren oder im Sack einen riesigen Stein mit. Auch diesen Scherz konnte man mit jedem Kind nur einmal machen.

Das Kesselfleisch und die gekochten Schwarten, sowie die gekochte Leber und das Blut wurden zu Schwartenmagen und Blut-Leberwurst verarbeitet und dann in die Dickdärme und die Mägen gefüllt.

Bevor die Kochwurst in den Kessel kam, wurde das feine Schweineschmalz von der "Metzlsupp" abgeschöpft. Es war besonders zart und die Hausfrau brauchte es für Kossuthkräpfen. Auch das Schmer (Flomen) tat sie beiseite für die allseits beliebten "Schmerkipfel", die sie dann in der Woche nach dem Schlachten backte.

Die Brühe für die "Metzlsupp" entnahm man, bevor der Schwartenmagen in den Kessel kam. Es gab unendlich viel zu tun, bis endlich die letzte Wurst fertig gekocht war und die letzte Bratwurst zum Trocknen aufgehängt werden konnte.

Die Verwandten und Nachbarn, die nicht beim Schlachten anwesend waren, bekamen mittags "Sauri Brie " und abends frische Bratwurst ins Haus gebracht und auch der Metzger wurde mit der "Metzgerwurst" entlohnt. Die Schulkinder durften am Schlachttag um 11 Uhr nach Hause, damit sie zur "Sauren Brie" rechtzeitig da waren. Der Lehrer erhielt dann am Tag danach auch seinen Anteil an den Köstlichkeiten.

Hier nun einige Rezepte! Die Mengen der Zutaten richten sich wie immer nach Geschmack und der Personenzahl, gewogen wurde beim Kochen und Wursten nicht!

"Sauri Brie" (für 4 hungrige Esser)

4 -5 Zwiebel in Würfeln (oder mehr!),
1 -2 Löffel Schweineschmalz (man kann auch anderes Fett nehmen),
500 gr. Schweinehals (möglichst mager), gewürfelt,
1/2-Schweineherz,
2-3 Schweinenieren,
2 Scheiben Schweineleber,
1 -2 Schöpfer Blut (gibt es nur am Schlachttag, evtl. eine kleine Blutwurst),
1 -2 EL Paprika (edelsüß),
2 Lorbeerblätter, einige Pfefferkörner, Wacholderbeeren,
etwas Weißpfeffer,
2- EL Mehl,
Essig nach Geschmack.

Man schneidet die Innereien in Würfel, wobei man die Nieren zuerst halbiert, dann das Weiße entfernt und sie mehrmals gut wässert. Das Blut aus dem Herz nicht abwaschen!

Jetzt dämpft man die Zwiebeln mit den Gewürzen im Fett in einer schweren Pfanne an bis sie glasig, aber nicht braun sind, gibt den Paprika dazu, rührt um und zieht die Pfanne vom Herd. Man fügt die gesalzenen Schweinehalswürfel und das Herz hinzu, dünstet sie von allen Seiten etwas an und gießt mit wenig heißem Wasser auf. Man lässt das alles dünsten und gießt ständig Wasser nach, bis das Fleisch fast weich ist. Als nächstes gibt man die geschnittenen Nieren in die Pfanne, lässt alles eine Weile weiterkochen und fügt zum Schluss die ungesalzenen Leberwürfel hinzu. Sie dürfen nicht mehr lange kochen, sonst werden sie hart. Wenn alle Fleischsorten weich sind, rührt man das Blut hinein und lässt es kurz mitkochen. Dann rührt man in einer Tasse das Mehl mit etwas Wasser an, gibt es in den Topf und lässt alles wieder gut durchkochen bis die Brühe leicht angedickt ist. Man füllt nach Bedarf mit heißem Wasser auf, damit man reichlich Brühe hat. Zum Schluss schmeckt man mit Essig ab.

Am besten schmeckt frisches Brot dazu, das man in die Brühe eintunkt. Meine Familie isst aber gerne "Stampfgrumbiera" dazu, das sind Salzkartoffel, die mit viel gedünsteten Zwiebeln und Paprika zubereitet und zum Schluss im Topf "zerstampft" werden.

Bratwurst (Rezept von Gustav Morgenthaler, Regensburg)

*10 Kilo Fleisch (2/3 mageres, 1/3 fettes , von verschiedenen Teilen des Schweins),
1dzl (kleines Wasserglas) Knoblauchzehen (durchgepresst, mit etwas Wasser vermischt),
14 g Weißpfeffer,
15 g Schwarzpfeffer,
6 g Rosenpaprika (scharf),
200 g Edelsüßpaprika,
ca. 150 g Salz,
Schweine Saitlinge Kaliber 28/30 (10 m reichen für 8 kg Fleisch) gewässert.*

Man lässt das Fleisch durch die feine Scheibe der Fleischmaschine, gibt alle Gewürze hinzu, mischt gut durch und füllt die Masse mit einer Wurstspritze (Zubehör der Fleischmaschine) in die Saitlinge, dreht sie ab, hängt sie einige Tage zum Trocknen auf eine Stange und räuchert sie dann.



***Selbstgemachte Bratwurst und Schwartenmagen
(Rezept siehe unten), sowie selbstgebackenes Brot
hergestellt von Michael(+) und Dorothea Renner(+), Beuren***

Bratwurst (kleine Menge)

*1 Kilo Fleisch, aus verschiedenen Teilen der Sau! (Wenn man Schweinehackfleisch kauft, sollte man darauf achten, dass es der Metzger aus verschiedenen Fleischteilen durch mahlt. Es schmeckt wirklich besser.),
ca. 17 gr. Salz,*

1-2 EL süßer Paprika, (ganz wenig scharfer Paprika) oder nach Geschmack!,
etwas Weißpfeffer,
1 Knoblauchzehe (durch gedrückt mit ca. 2 EL Wasser).

Man mahlt das Fleisch, würzt es nach Geschmack und formt daraus längliche "Würstchen" ohne Haut. Diese brät man in wenig Fett scharf an, gießt etwas heißes Wasser nach und dünstet sie in der Pfanne mit geschlossenem Deckel bis sie weich sind. Sie schmecken besonders gut zu "Jareker Rahmgemüse."

Schwartenmagen (Rezept von Michael Renner, Beuren)

Ca. 3 Kilo Schwarten , (sauber geputzt, sehr weich gekocht,),
ca. 3 Kilo Kesselfleisch (Kopf , Bauch etc),
ca. 1 Kilo Bratwurstfleisch roh,
ca. 150 g Salz,
150 g Paprika (edelsüß),
3 EL Schwarzpfeffer,
Knoblauch nach Geschmack.

Man mahlt die Schwarten mit dem größeren Teil des Kesselfleischs in der Fleischmaschine fein. Einen Teil des Fleisches schneidet man in ca. 4 cm große Stücke. Man mischt alle Fleischsorten mit den Gewürzen gut durch. Die fertige Masse füllt man in "Vormägen", die man bei manchen Metzgern auf Bestellung bekommt. Dann lässt man die Mägen ca. 2 Stunden bei 80 ° im Kessel sieden. Wenn sie gar sind, beschwert man sie mit einem Brett und einem schweren Gegenstand, damit sich keine Luftblasen bilden, lässt sie gut trocknen und räuchert sie dann.

Salami

10 Kilo mageres Schweinefleisch, evtl. einen Teil Rindfleisch (fein durch gemahlen),
150 g Salz,
30 g Piment, 20 g Weißpfeffer.

Zubereitung wie bei der Bratwurst.

Salami wird nicht geraucht, sondern nur an der Luft getrocknet.

(==> Siehe auch: "Rezeptesammlung" unter: "Küche".)
