

# Für das gebastelte Schwein gibt es kein Entrinnen

BT 27.9.10

## Oberbeuerner Heimattage beschäftigen sich mit dem Thema Hausschlachtung / Anschauliche Demonstration

**Baden-Baden (co)** – Für das arme Schwein gab es kein Entrinnen. Umringt von gut 50 Schaulustigen hauchte es unter den Händen von Siegfried Falk sein Leben aus. Und obwohl das Tier nur aus Pappmaché war, konnten die Besucher der Oberbeuerner Heimattage nach der „Schlachtung“ eine zünftige Metzelsuppe genießen. Das Thema Hausschlachtung vollendete vorläufig die Trilogie der Oberbeuerner Heimattage, und auch diesmal war trotz Nieselwetters das Interesse der Besucher immens.

Zum Auftakt wurde vom Bürgerhaus in Oberbeuern zu Stefan Langenickel und Kersten Schulmeister gewandert. Beide hatten vor rund zwei Jahren einen transportablen Ofen gebaut, in dem vor den Augen der Neugierigen Holzofenbrot gebacken wurde. Nachdem der vorbereitete Teig aufgegangen war, wurden da-



Norbert und sein Vater Siegfried Falk beim Metzeln, während Mutter Anneliese das „Blut“ rührt.

Foto: Hecker-Stock

raus neun Laibe geformt und die duftenden Brote fertig gebacken und konnten zur Zeit der Hausschlachtungen gut eineinhalb Stunden waren abendlichen Schlachtplatte ge-

reicht werden. Wie in früheren Zeiten Hausschlachtungen vorstatten gingen, erfuhren die

Oberbeuerner beim Besuch der Familie Falk.

Auf ihrem Hof quiekte die imaginäre, von den Sprösslingen im Kindergarten gebastelte Sau um ihr Leben, doch Siegfried Falk setzte diesem mit einem Bolzenschussgerät ein Ende. Er setzte eins von mehreren großen Messern an seinem Kócher an, der an einem Gürtel mit beeindruckender SchlieÙe an seiner Seite hing. Das auslaufende „Blut“ wurde von Anneliese Falk in einer Schüssel aufgefangen und dabei kräftig gerührt, um ein Gerinnen zu vermeiden. Anschließend kam das Tier in die „Saumul“, eine Holzmulde, die in späteren Jahren durch Edelstahl ersetzt wurde. Jetzt kam eine ganz schwierige Tätigkeit:

das Tier musste mit kochendem Wasser überbrüht und dann im richtigen Moment abgeschreckt werden, damit sich die Borsten mit Hilfe einer Ket-

te leicht lösen lieÙen, was Norbert Falk anschaulich demonstrierte. Erst danach wurde die Sau an einen Balken gehängt und „verschnitten und verwurstet“. Dazu wurde das Fleisch durch den Wolf gedreht und in entsprechenden Trógen Leberwurst und Schwarzwurst angemacht.

Bis in die 60er Jahre hinein schlachteten die Oberbeuerner noch in ihren heimischen Kúchen, erzählte Siegfried Falk den interessiert lauschenden Besuchern. Später habe er pro Jahr rund 20 Sauen gemetzelt mit einem jeweiligen Lebendgewicht von rund vier Zentnern. Als die Alten Herren des FC Lichtental 1972 ein Schlachtfest „live“ erlebten, wurde dabei ein Film gedreht, den die Besucher abends im Oberbeuerner Bürgerhaus gezeigt bekamen. Dazu wurde stilecht Schlachtplatte mit Holzofenbrot serviert.