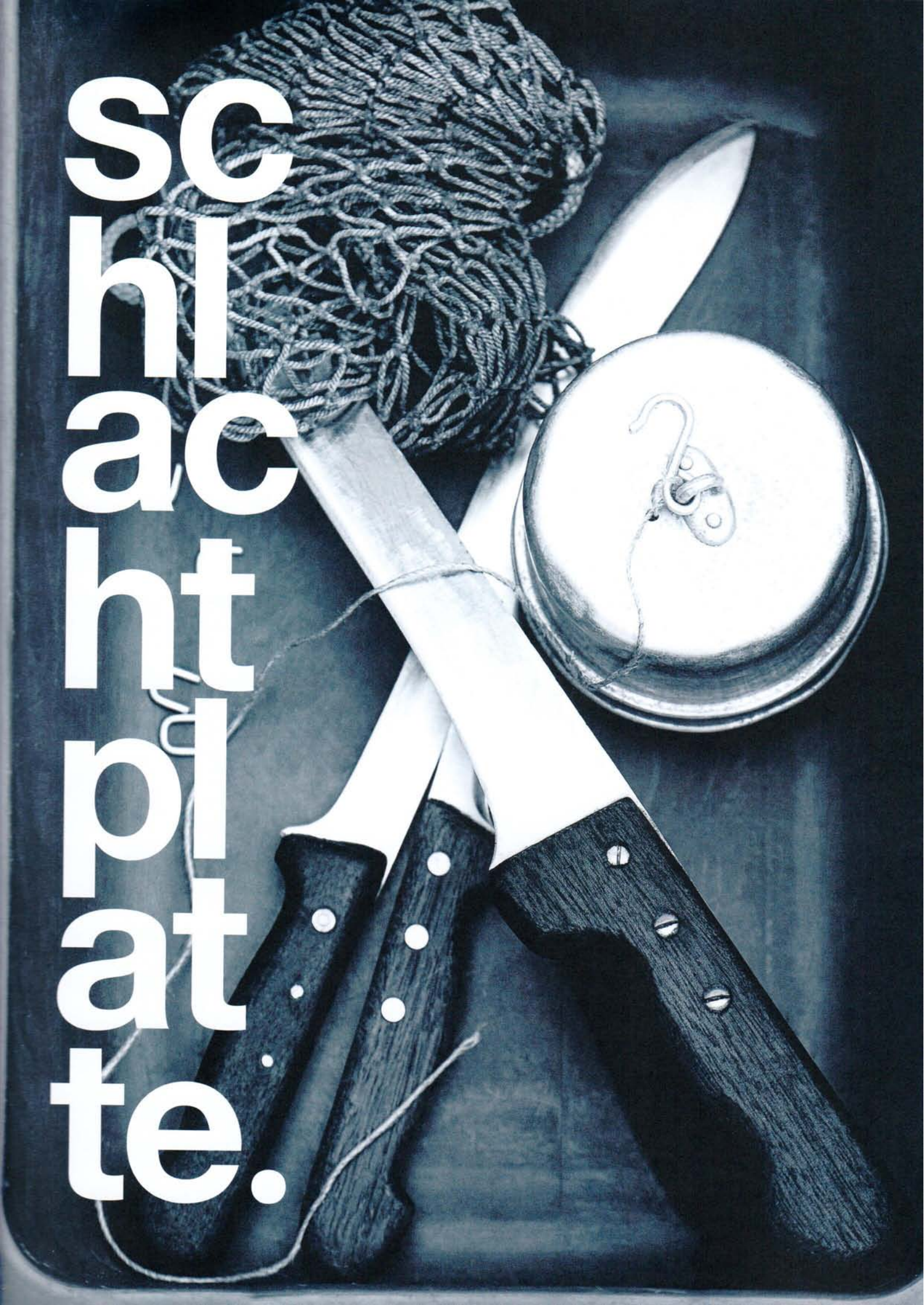

schlachtplatte.

Aus Liebe zum Schwein

Man liebt sie oder man hasst sie – die Schlachtplatte ist nichts für laue Gemüter

Kein Stress für die Sau. Stress gibt schlechtes Fleisch.

VON PETRA KISTLER

Äpfel bringen die Sau auf den rechten Weg. Zwei Männer mit langen weißen Gummischürzen schauen dem Tier in aller Seelenruhe zu. Als das Ende naht, geht es auf dem Kasperhof im Schuttertal ganz schnell. Die Sau wurde neun Monate anständig gehalten, um gesundes und schmackhaftes Fleisch zu bekommen. Diese Arbeit will Martin Müllerleile, Landwirt und Metzgermeister, nicht in den letzten Minuten zerstören. Die oberste Regel lautet deshalb: Kein Stress für die Sau. Stress gibt schlechtes Fleisch.

Mit einer Elektrozange wird das Schwein betäubt, ein gekonnt ausgeführter Schnitt in die Halsschlagader setzt seinem Leben ein Ende. Das Blut wird in einem Eimer aufgefangen. Eifriges Rühren verhindert, dass es gerinnt. Schließlich soll es noch Blutwürste geben.

Jetzt ist Kraft gefragt. Die ausgeblutete Sau wird in das heiße Wasser der Brühmaschine gehievt. Die Maschine schlägt dem Tier die Borsten vom Leib. Die wenigen übrig gebliebenen Haare werden mit einem Gasbrenner weggebrannt.

Direkt nach dem Schlachten wird die Sau zerteilt, ausgenommen und das noch warme Fleisch verarbeitet. So haben die Metzger es jahrhundertelang bei Haus- und Hofschlachtungen gemacht. Es ist die einzige Möglichkeit, um Wurst ohne Verwendung von Bindemitteln wie Citrat oder Phosphat herzustellen. Die Industrie löste dieses Verfahren ab und arbeitet mit kaltem Fleisch und Chemie. Der liebe Gott weiß bekanntlich alles – aber nicht, was in der Wurst ist.

Schlachten ist Knochenarbeit. Zwischen 120 und 150 Kilogramm wiegt ein lebendiges Schwein – diese Masse muss erst mal verarbeitet werden. Das Tier besteht nicht nur aus vermeintlich edlen Teilen wie Kotelett, Filet und Keule. Fertig portioniert gibt es Kopf, Backe, Bauch, Klauen, Schulter, Rippenstücke, Ohr, Zunge, Leber, Niere, Milz, Herz, Hirn, Lunge, Schwanz ...

Schlachten. Ein blutrünstiger Akt. Ein Tabu. Als ein Schweizer Metzger ankündigte, Ende Oktober bei einer Metzgete vor Publikum zwei Schweine zu schlachten, die anschließend verschmaust werden sollten, war die Empörung landesweit groß. Als ob Schnitzel und Schinken im Supermarkt wachsen würden. Dabei verzehrt zum Beispiel jeder Deutsche im Schnitt 51,1 Kilogramm Schweinefleisch und 13,3 Kilogramm Kalb- und Rindfleisch im Jahr.

„Heute ist Fleisch gefragt, das aussieht, als ob es nicht von lebenden Kreaturen käme, sondern aus der Fabrik", erklärt Marin Trenk, Professor für kulinarische Ethnologie. Neutrales Design, fertig portioniert. Am liebsten Muskelfleisch. Auf keinen Fall Innereien. Im Norden sind sie mit Ausnahme der sanft gebratenen Blutwurst fast komplett von den Speisekarten verschwunden. Im Südwesten finden sich noch Restaurants, die Leber, Kutteln oder Sulz und Nieren anbieten.

Zu Zeiten, als die Menschen noch Hunger kannten, war die Haus- und Hofschlachtung ein Fest. Die Tiere wuchsen unter würdigen Bedingungen auf, deshalb kannte man auch keine Sentimentalität, wenn das Vieh ans Messer geliefert wurde. Man gab den Tieren Nahrung – und holte sie sich zurück.

Wer ein Schwein hatte, kam durch den Winter. Viel Fett musste ein Schwein liefern, sagt Karl-Josef Fuchs vom „Spielweg" im Münstertal. „Schmalz war das wichtigste

STAINLESS

„Sie muss prall und ohne Runzeln auf den Tisch kommen, richtig temperiert und am besten im Naturdarm und mit Schnüren statt Metallklammern verschlossen sein."

PETER BOLLIGER

Alles, was nicht in gepökelter oder geräucherter Form oder als Wurst haltbar gemacht werden konnte, wurde frisch verzehrt. Das waren vor allem Innereien, Blut und Fleischreste.

„Weggeworfen wird so wenig wie möglich, jedes Teil des Tieres soll ein schmackhaftes Ende finden. Und das ist bei einer Sau jede Menge: 5,5 Liter Blut, 80 Kilogramm Muskelfleisch und Fett, 10 Kilogramm Kopf und Füße, 9 Kilogramm Innereien, 11 Meter Darm für Würste."

BURKHARD SCHORK

Speisefett." Die 100-Tage-100-Kilogramm-Magerzüchtungen sind eine Erfindung der Überflussgesellschaft.

Der Wildspezialist bringt Gästen die Kunst des Wurstmachens bei. Wer einen Tag kräftig anpackt, darf mit Bratwürsten vom Wildschwein Thüringer Art, grober Hirschleberwurst, Presskopf „Spice Market", leicht angeräucherter Bauernbratwurst, Pâté de la Campagne und Hirschherzen-Zungen-Blutwurst den Heimweg antreten. „Es ist für die Sau absolut kein heldenhafter Abgang, in die eigenen Därme gefüllt zu werden", schreibt der streitbare Meisterkoch Vincent Klink zum Thema Wurst. „Hatte das Tier jedoch zuvor ein glückliches Leben, ist das für Tierschützer zwar immer noch kein Argument, aber für den Rest der Menschheit ein Trost."

Weggeworfen wird so wenig wie möglich, jedes Teil des Tieres soll ein schmackhaftes Ende finden. Und das ist bei einer Sau jede Menge: 5,5 Liter Blut, 80 Kilogramm Muskelfleisch und Fett, 10 Kilogramm Kopf und Füße, 9 Kilogramm Innereien, elf Meter Darm für Würste – das ist das durchschnittliche Ergebnis einer Hausschlachtung, rechnet Burkhard Schork, Metzgermeister und Küchenmeister in seinem Buch „Das Schlachtfest" vor.

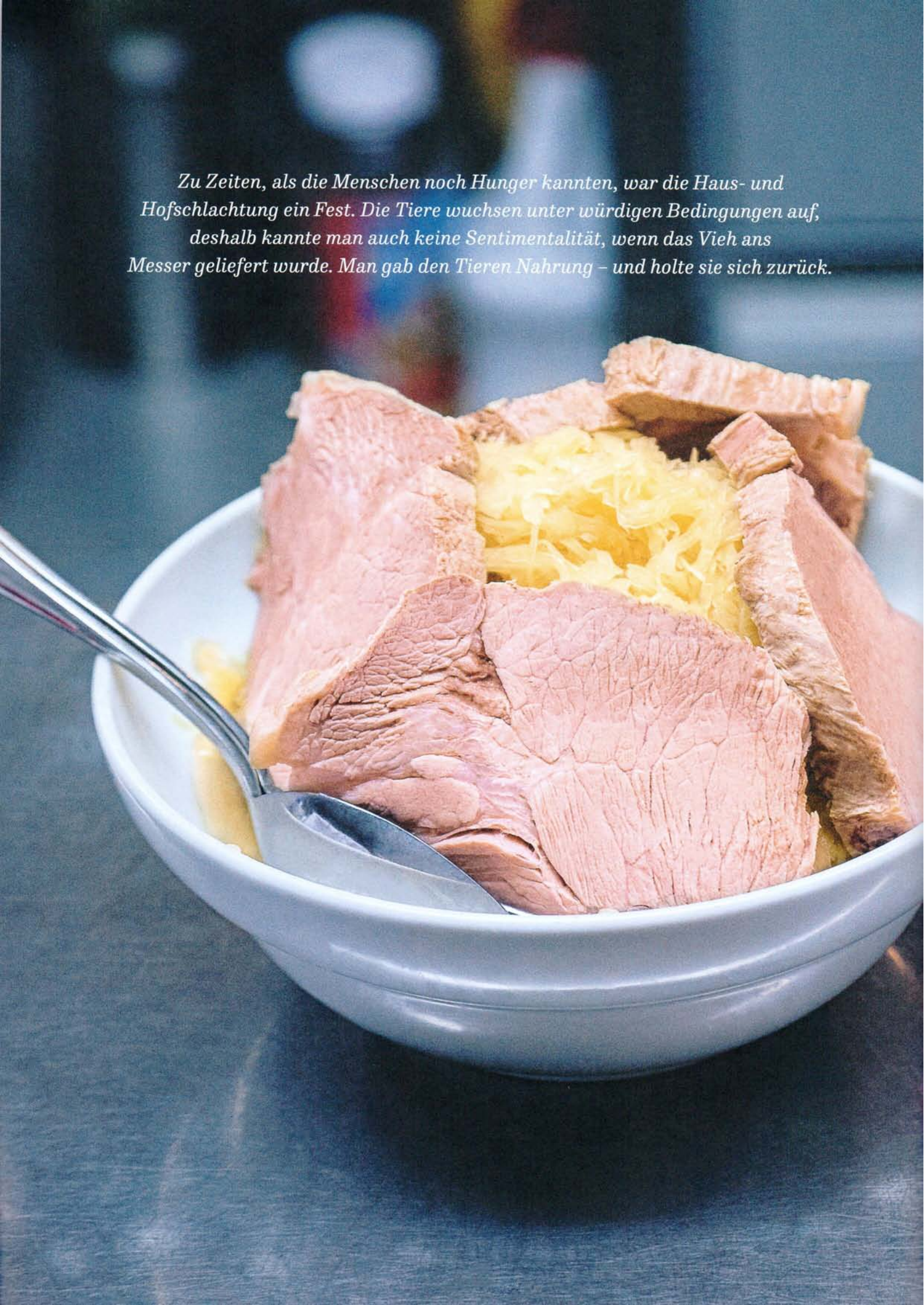
Alles, was nicht in gepökelter oder geräucherter Form oder als Wurst haltbar gemacht werden konnte, wurde frisch verzehrt. Das waren vor allem Innereien, Blut und Fleischreste.

„Der Kupferkessel war wieder mit frischem Wasser gefüllt. Mit Zwiebeln und Lorbeeren versehen, wallten die ersten Fleischstücke und taumelten zwischen Nelken und Pfefferkörnern, um im ruhigeren Wellengang am Rand des Kessels dem zarten Durchgaren entgegenzudümpeln", erinnert sich Vincent Klink an das archaische Treiben in der elterlichen Waschküche. „Nicht die edlen Teile, sondern alles, was schräg und schief war, flog in den dampfenden Schlund."

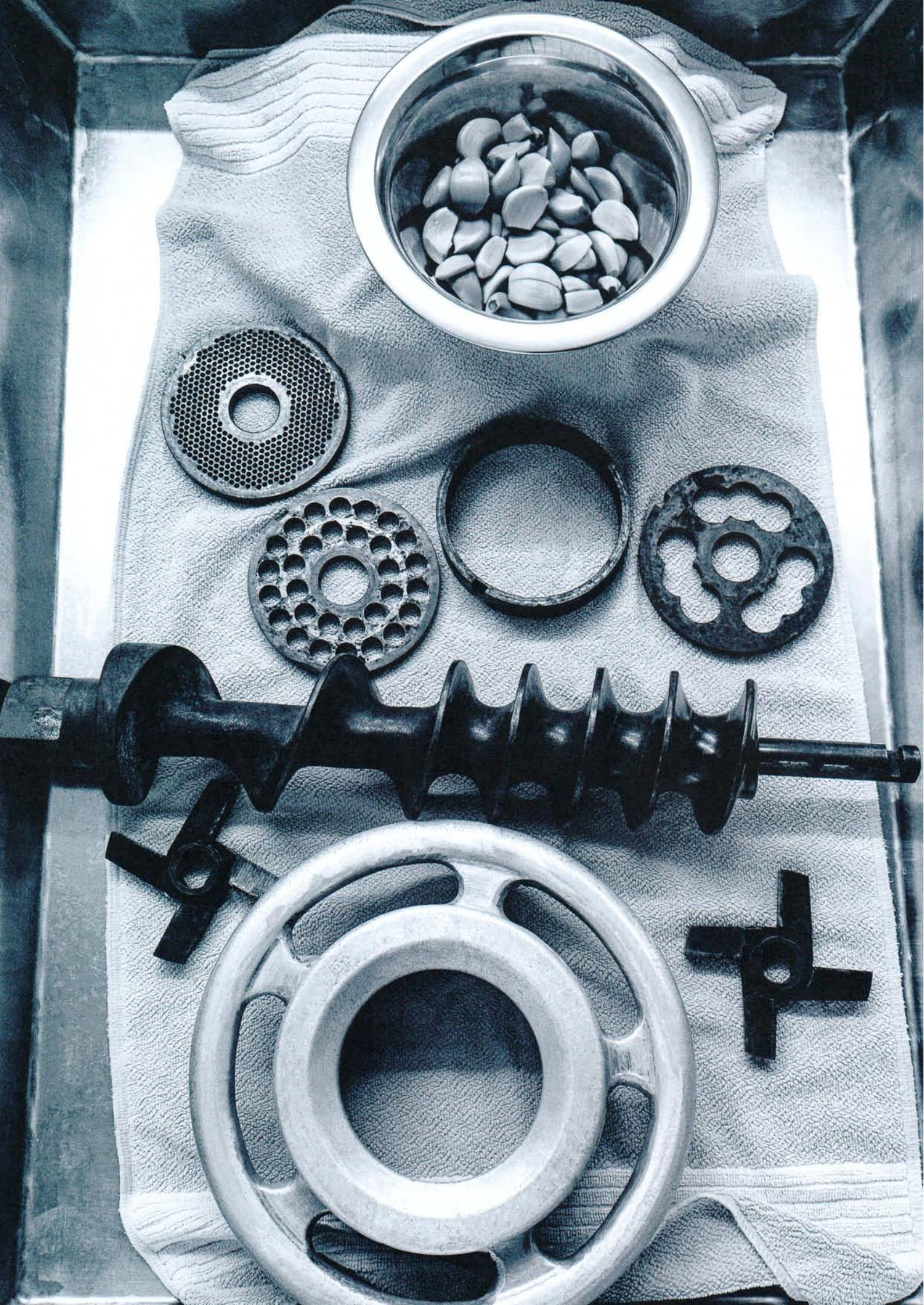
Ein Festessen. Schon Anfang des 14. Jahrhunderts rühmte der Zürcher Minnesänger Johannes Hadloub in einem Herbst- und Zechlied ein „guet geslechte", die Schlachtplatte, zu der Blut- und Leberwurst, Bratwurst, Kesselfleisch und Sauerkraut gehören. „Wie Krähen bei einer Metzgete flatterten von allen Seiten Leute herbei", schreibt im 18. Jahrhundert der Emmentaler Schriftsteller Jeremias Gotthelf im „Bauernspiegel". Der Tübinger Dichter und Gelehrte Ludwig Uhland gewann der Schlachtplatte gar eine erotische Komponente ab: „Wenn solch ein Fleischchen weiß und mild im Kraute liegt, das ist ein Bild wie Venus in den Rosen", schwärmte er in seinem Metzelsuppenlied.

Die Metzgete war früher ein großes Fest für die Familie und das Gesinde, der Überfluss wurde redlich geteilt. Auch für die Nachbarschaft fiel etwas ab. Geschlachtet wurde zwischen November und März. Kühleinrichtungen gab es nicht, im Sommer hätte man sich der Schmeißfliegen nicht erwehren können.

Althergebrachtes Datum für das große Gelage ist Sankt Martin am 11. November. Nach Martini begann das vorweihnachtliche Fasten von 40 Tagen. Die letzte Gelegenheit also, sich noch einmal den Bauch mit dampfenden Würsten vollzuschlagen. Zudem war Martini auch der Tag des Zehnten und der Abgaben, der Tag, an dem Dienstverhältnisse beginnen und enden. Das bäuerliche Jahr ist abgeschlossen, die Felder ruhen, die Tiere sind fett. Ein Tier, das ge-



Zu Zeiten, als die Menschen noch Hunger kannten, war die Haus- und Hofschlachtung ein Fest. Die Tiere wuchsen unter würdigen Bedingungen auf, deshalb kannte man auch keine Sentimentalität, wenn das Vieh ans Messer geliefert wurde. Man gab den Tieren Nahrung – und holte sie sich zurück.



„Es ist für die Sau absolut kein heldenhafter Abgang, in die eigenen Därme gefüllt zu werden", schreibt der streitbare Meisterkoch Vincent Klink zum Thema Wurst. „Hatte das Tier jedoch zuvor ein glückliches Leben, ist das für Tierschützer zwar immer noch kein Argument, aber für den Rest der Menschheit ein Trost."

VINCENT KLINK

schlachtet wird, muss man nicht länger mit dem kostbaren Vorrat für den Winter füttern.

Die Schlachtplatte oder Metzgete wurde so bekannt, dass die Spezialitäten vom frisch geschlachteten Schwein auch in Wirtshäusern angeboten wurden: Zum Kesselfleisch, das vor allem aus Kopf und Bauch besteht, gibt es Blut- und Leberwürste, Bratwürste, Schweineprägel, Kartoffelstock und Sauerkraut. Die Zusammensetzung kann von Dorf zu Dorf, von Region zu Region unterschiedlich sein. Schlachtplattenliebhaber reservieren sich oft Wochen im Voraus einen Tisch für das opulente Mahl. Es gibt zwar noch einige wenige Gasthäuser, die selbst schlachten. Andere legen großen Wert darauf, dass sie noch vor Ort verwursten.

Aber wie muss eine ehrliche Schlachtplatte oder Metzgete aussehen – und vor allem schmecken?

Wer sich mit diesem Thema befasst, stößt schnell auf den 1968 gegründeten Verein zur Förderung des Ansehens der Blut- und Leberwürste. Als in der Schweiz der Wohlstand ausbrach und nur noch Filets und Beefsteaks gefragt waren, schrieben fünf Studenten der eidgenössischen Technischen Hochschule in Zürich die Rettung der Schlachtplatte auf ihre Fahnen. Der Verein entwickelte nicht nur eine Hymne („Heil dir, geliebtes Schwein/Heil dir, Blutwurstverein/Sanguinophilie; Ehre der Leberwurst/und dem saumäss'gen Durst"), er hat vor allem ein Degustationsformular erarbeitet, in dem unter anderem penibel beschrieben wird, was von einer guten Blutwurst erwartet wird.

„Sie muss prall und ohne Runzeln auf den Tisch kommen, richtig temperiert und am besten im Naturdarm und mit Schnüren statt Metallklammern verschlossen sein", sagt Peter Bolliger, Präsident des Vereins, von Haus aus Schreiner, Mitglied bei Slow Food und, wie er sagt, ein sehr guter Koch. Beim Anstechen dürfe die Blutwurst zwar spritzen, aber auf keinen Fall in einem Fettsee baden gehen. „Dann stimmt die Fettverteilung nicht, weil die Blutwurst zu stark oder zu lang erwärmt wurde." Nach dem Anschneiden soll das Innere glänzen und keinesfalls auslaufen.

Mehr noch als die Blutwurst polarisiert die Leberwurst. Das Fleisch solle höchstens fünf bis zehn Prozent Leber enthalten, der Geschmack soll präsent, aber nicht penetrant sein. Bei beiden Würsten spiele die Munderotik eine große Rolle. Gemeint ist das Gefühl, wenn die Wurst den Gaumen berührt. Und dann gibt es noch den Rosinenäquator, der irgendwo im Aargau verläuft. „Berner lieben Rosinen in der Leberwurst, Zürcher würden sie ausspucken."

Auf Schwänzli und Schnörrli wollen die Metzgete-Liebhaber auf keinen Fall verzichten. „Je mehr uns serviert wird von Schnörrli bis Schwänzli, umso größer ist unsere Freude. Gibt es nur Blut- und Leberwürste, sind wir enttäuscht", erklärt Bolliger. Schwanz und Schnauze dürften ruhig etwas schwabbelig sein, müssten aber kernig bleiben. Die Ohren schmeckten knusprig angebraten am besten.

Während der Metzgete-Saison, Ende September bis Mitte März, lädt der Verein zum Teil wöchentlich zu einem Testessen ein. Die Erzeugnisse der Sau sowie ihr Umfeld werden von vereidigten Degustatoren geprüft. Manchmal gehen die Mitglieder auch bei den Aufzuchtbetrieben vorbei, um die Tierhaltung unter die Lupe zu nehmen. „Wir essen keine Blutwurst, von der man nicht weiß, woher das Tier kommt."

Bei seiner weiß er das ganz genau: Die Biosau wächst bei einem befreundeten Schweinezüchter in der Steiermark auf, in einer Herde mit viel Auslauf.

Den Blut- und Leberwurstliebhabern geht es nicht um Völlerei, sondern um den Respekt vor der Sau – und zwar von der Schnauze bis zum Schwanz, betont Bolliger.

Ein Tier muss man ganz oder gar nicht essen, diese Ansicht setzt sich langsam durch. Gruppen wie „Schlachten wie bei Opa" oder Schlachten auf Abruf, bei dem erst blutiger Ernst wird, wenn alle Teile des Tieres verkauft sind, haben Zulauf.

finden.

Wer Lust hat, eine gute Schlachtplatte zu genießen, dem seien die folgenden Restaurants und Gasthäuser empfohlen:

Schlachtplatte auf Sternenniveau:

Storchen, Bad Krozingen - Schmidhofen
www.storchen-schmidhofen.de
Hirschen, Sulzburg
www.douce-steiner.de
Schwarzer Adler, Oberbergen
www.franz-keller.de

Schlachtplatte als badischer Klassiker:

Gasthaus Zum Gscheid, Freiamt
Löwen, Freiburg-Lehen
www.hotel-zum-loewen-freiburg.de
Gasthaus Zur Krone, Freiamt
www.krone-freiamt.de
Gasthaus Hirschen, Britzingen
www.hirschen-britzingen.de
Gasthof Bruckerhof, Lahr-Reichenbach
www.bruckerhof.de
Landgasthof Hirschen, Kandern-Holzen
www.hirschen-holzen.de
Gasthaus zum Adler, Raich-Ried (Kleines Wiesental)
www.adler-ried.de

Metzgete-Termine in der Schweiz finden sich auf der Seite des Vereines zur Förderung des Ansehens der Blut- und Leberwürstle:
www.vbl.org

info.

In Baden-Württemberg werden nach Angaben des Statistischen Landesamtes im Jahr 12.000 Schweine bei Hausschlachtungen getötet (Stand 2014). Damit die Dimensionen deutlich werden: In Europas größtem Schlachthof, in der Fleischfabrik Tönnies im westfälischen Rheda-Wiedenbrück, werden täglich bis zu 25.000 Schweine geschlachtet. Mehr als 50 Prozent des Schlachtwerts von Schweinen entfällt auf drei Konzerne, heißt es im „Fleischatlas 2014". Für das Fleisch, welches im Rahmen der Hausschlachtung gewonnen wird, ist die Verwendungsmöglichkeit stark eingeschränkt. Dieses Fleisch und die daraus hergestellten Produkte sind nur für den Verbrauch im eigenen Haushalt der durchführenden Person oder des Auftraggebers der Hausschlachtung bestimmt. Dies bedeutet, dass dieses Fleisch weder an Bekannte noch an Verwandte abgegeben werden darf. Hierbei ist es unerheblich, ob die Abgabe unentgeltlich oder gegen Entgelt erfolgt. Sofern eine Abgabe an Bekannte oder Verwandte geplant ist, muss die Schlachtung in einem zugelassenen Schlachtbetrieb durchgeführt werden.