

Zeitschrift: Appenzeller Kalender

Band: 277 (1998)

Artikel: Schlachten auf dem Bauernhof mit steigender Tendenz : aber nur für den Eigenbedarf : mit dem Winter kommt die Hausmetzg

Autor: Catrina, Werner

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-377038>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 04.04.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Schlachten auf dem Bauernhof mit steigender Tendenz – aber nur für den Eigenbedarf

Mit dem Winter kommt die Hausmetzg

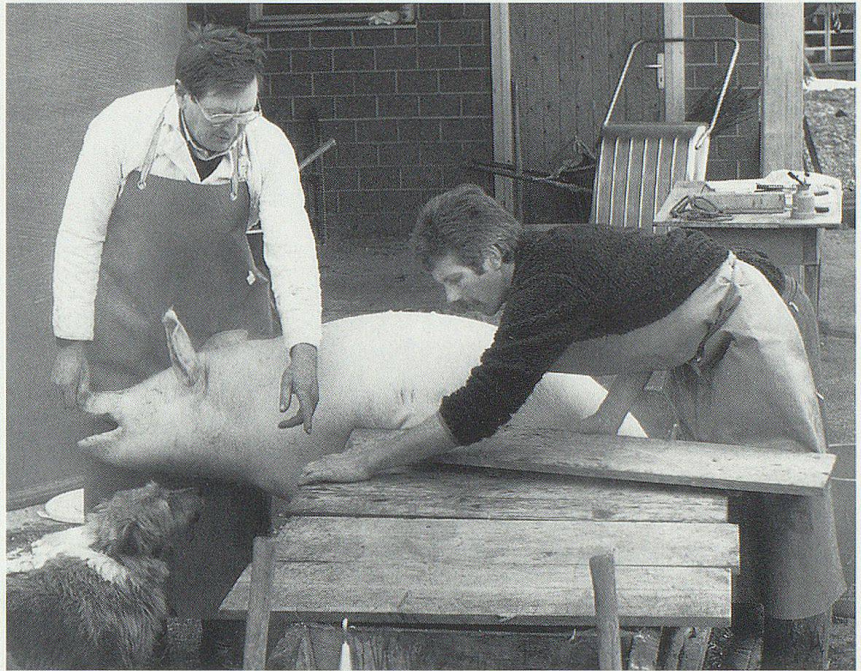
WERNER CATRINA

Trotz hochgerüsteten Schlachthäusern werden auch heute noch Schweine auf den Bauernhöfen geschlachtet. Tendenz: leicht steigend.

Nur ein roter Flecken im Schnee zeugt am Mittag von der Hausmetzg; einem uralten Ritual, das in den neunziger Jahren des zwanzigsten Jahrhunderts kaum viel anders abläuft als in längst vergangenen Zeiten. Um halb neun führen drei Männer das Schwein durch den eisigen Wintermorgen zum Platz vor dem Stall: Die Hausmetzg in Buchen, einer Fraktion der Gemeinde Luzein, auf der Sonnenterrasse über dem Vorderpräti-gau, steht kurz bevor. Mensch und Tier atmen weissen Dampf aus. Hochnebel verhängen das Mattijschhorn auf der andern Talseite.

Keine Lehre, aber dafür Erfahrung

Niklaus Wolf ist fünfzig und hat seinen Bergbauernhof bereits seinem Sohn übergeben. Er hat seinen Beruf gewechselt und arbeitet jetzt als Besamungstechniker und Fleischhauer und schlachtet im Winter Schweine für Nachbarn und Bekannte im Tal. Niklaus Wolf ist der typische Hausmetzger; er hat sein Metier nicht in einer Berufslehre ge-



Niklaus Wolf (links) und ein Gehilfe schaben die Borsten des frisch getöteten Schweines ab.

lernt, macht diesen Mangel jedoch durch lange Erfahrung wett.

Auf dem Platz vor dem Stall dampft bereits ein mobiler Ofen mit einem Kupferkessi, gefüllt mit kochendem Wasser, wie man es aus alten Waschküchen oder aus dem Militärdienst kennt. Die Bäuerin schiebt Holz nach, denn siedendes Wasser ist für eine Hausmetzg unerlässlich. Das Schwein, das heute dran glauben muss, gehört Christian Kasper, Zimmermann und Nebenerwerbsbauer. Eine zweite, von seinen Eltern gemästete Sau soll am

Nachmittag geschlachtet werden. Das Schwein sollte nüchtern sein und darf deshalb am Schlachttag, abgesehen von einigen Happen, nur Wasser bekommen.

Nachbarschaftliche Hilfe

Nachbarschaftliche Hilfe sei hier selbstverständlich, sagt Niklaus Wolf. Dies ist auch der Grund, weshalb nicht weniger als vier Mann das neun Monate alte Schwein auf seinem letzten Gang begleiten. Bilder von Grossmetzgereien steigen in mir auf, wo verstörte Tiere nach langen

Transporten zu Hunderten in enge Korridore getrieben, elektrisch betäubt und dann gestochen werden: anonymes Massensterben. Ganz anders, wenn auch nicht weniger tödlich, die Hausmetzg. Der Besitzer wirkt traurig und sagt mit belegter Stimme: «Dieses Tier hat ein sehr freundliches Naturell, es tut mir leid...» Auch Indianer, sagt man, entschuldigen sich beim Baum, bevor sie ihn fällen.

Alpschwein

Den Sommer hat das Jungschwein auf der Alp verbracht, dann mästete sein Besitzer es während vier Monaten tüchtig nach. Nach dem kaum hörbaren «Klick» des Bolzenschussgerätes kippt das Tier tot zur Seite. Ein paar stumme Nervenzuckungen noch, das Blut rauscht dampfend aus der aufgeschnittenen Halsschlagader in die bereitstehenden Becken.

Das tote Schwein wird nun von zwei Männern in einen Holzbehälter gehievt und mit kochendem Wasser überbrüht. «Es muss alles schnell gehen», sagt Hanni Wolf und reicht das Harz herüber, mit dessen Hilfe die Borsten aus der Haut gezogen werden. Früher waren Schweineborsten zur Bürstenherstellung begehrt, heute weiss der Bauer damit kaum mehr etwas anzufangen. Die Nebenprodukte wie Innereien, Knochen und Borsten haben einst soviel eingebracht, dass man den Metzger damit entlohnen konnte.



Die Bäuerin hängt die geräucherten Wurstwaren und den Schinken in den Rauchfang.

Heute gelten sie fast nichts mehr, oder man muss gar bezahlen, um sie zu entsorgen.

Keine gut bezahlte Arbeit

Was so eine Schlachtung kostete, frage ich den Metzger. Er verlangt zwanzig Franken pro Stunde; und in drei Stunden sei, wenn er wie hier gute Hilfe habe, alles vorüber, lacht er. Die Stimmung ist gelöst; die Frau schüttet Wasser in das Kessi und schiebt Holz nach. «Für das zweite Schwein», erklärt Christian Kasper. In ruhiger Zusammenarbeit tranchieren die zwei Männer – der Gehilfe ist Zimmermann mit bäuerlicher Abstammung – den Schweinekörper. Die Füße werden abgesetzt, später die Schinken her-

ausgelöst und Filets sowie Rippen herausgeschnitten. Der Fleischwert dieses Schweines betrage 800 Franken, erfahren wir; das sei ein Zwischenhandelspreis, in der Metzgerei müsste man dafür einiges mehr bezahlen.

Salsize und Hauswürste

Milli Kasper holt Kaffee, Schwarzbrot und Salsiz. Nach einer kurzen Pause wird weiter gearbeitet. Die Bäuerin will einen Teil des Schweines zu den kräftig gewürzten Salsizen verarbeiten, die wir jetzt fast andächtig geniessen. Nachdem wir das Schnapsglas, wie üblich, in einem Schluck geleert haben, gibt sie ihr Rezept für diese Rauchwürste preis: Ein Drittel Schweinefleisch, ein Drittel Rind- oder Hirschfleisch und ein Drittel Schweinespeck werden gehackt, gewürzt und in die sorgfältig gereinigten Därme des Schweines gefüllt und dann in den Rauchfang gehängt. Eine Variante sind die Lebersalsize, wo dem Wurstfleisch Leber beigemischt wird. Auch die Haus- oder Siedwürste werden ein bis zwei Tage nach dem Schlachten nach altem Rezept produziert: Lunge, Herz und Schwarte, Kuh- und Schweinefleisch werden zerhackt und vermengt. Manche Varianten wie Beigaben von Kartoffeln, Pferde- oder Hirschfleisch ermöglichen eine breite Palette, von Haushalt zu Haushalt etwas verschiedener Wurstwaren. Mit Fleisch vom Hals produzieren

die Bäuerinnen delikate Bratwürste, die man mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzt und gelegentlich einem rohen Ei verfeinert.

Das Fleisch müsse mindestens zwei Tage ruhen, bis man es verarbeiten könne, erfahren wir. Die guten Stücke werden natürlich nicht verwurstet: Filet, Nierstück und Kotelettes landen vorerst in der Tiefkühltruhe; der Schinken wird in der Regel geräuchert.

Hausmetzger nur für den Eigenbedarf

Die Zahl der Hausmetzger ging in den letzten Jahren eher zurück, doch jetzt sei sie in einzelnen Regionen, wie zum Beispiel dem Prättigau, wieder im Steigen begriffen. Die Tiere, die auf dem Hof geschlachtet wer-

den, müssen jedoch für den Eigenbedarf bestimmt sein. Alles andere sind gewerbliche Schlachtungen, die strengeren hygienischen Vorschriften unterliegen.

Manche Bauern lassen ihre Tiere vom Metzger töten und grob zerteilen, verarbeiten das Fleisch dann aber auf dem eigenen Hof. Ungefähr eine Stunde Arbeit erfordern diese Arbeiten, welche nach zeitlichem Aufwand verrechnet werden.

Metzgerkurse für Bauern

Dass die Hausmetzger nach einem Tief wieder an Verbreitung gewinnt, beweisen die Metzgerkurse für Bauern in der landwirtschaftlichen Schule Plantahof in Landquart. Peter Walser, der diese viertägigen Kurse veranstaltet, erklärt: «Das Interesse steigt, ob-

wohl Störmetzger schlecht bezahlt werden.» Im Schnitt bekämen die angeheuerten Metzger etwa hundert Franken für das Schlachten eines Schweines, dazu Verpflegung und manchmal noch ein paar Würste, erklärt er. Jährlich einmal finden die Kurse mit ungefähr fünfzehn Schülern im Plantahof statt. Während des Kurses werden drei Schweine geschlachtet und zerlegt, die Därme präpariert und Würste hergestellt. Die Tendenz sei freilich, in den Schlachthäusern oder behördlich bewilligten Räumen zu metzgen, sagt Walser.

Argwöhnische Metzger

Mit Argusaugen blicken die Metzger auf die Schlachttätigkeit der Bauern. Die Metzger, scharfen staatlichen Vorschriften unterworfen, argwöhnen, dass die Landwirte mit andern Spiessen kämpfen. Von einer Hausmetzger darf zwar von Gesetzes wegen kein Fleisch an Dritte verkauft werden. Wo Landwirte aber in bewilligten Räumen schlachten und das Fleisch selber zubereiten und direkt vermarkten, können sie zur Konkurrenz der Metzger werden. Vom Ausschalten des Zwischenhandels erhoffen sich die Landwirte die Aufbesserung ihres zum Teil arg geschrumpften Einkommens. Das Fleisch von der Hausmetzger im alten Stil müssen die Bauern jedoch selbst essen. Und darum ist dieser alte Brauch unter dem Titel «Selbstversorgung» zu sehen, manche nennen ihn schlicht «Folklore».



Die Frauen reinigen die Därme.