

Vom Schlachter zum Internetmetzger

500 Jahre Fleischerhandwerk im Raum Ludwigsburg

Oscar-Walcker-Schule, Ludwigsburg (1. Fleischerklasse [H1Fl, 2000/1])

Tutor: Hans-Jörg Gerste

Bearbeiter: Manfred Hesse¹

Kurzfassung

Veränderung im Beruf des Metzgers. Früher war der „Metzger“ mehr ein Beruf in einem Familienbetrieb; er wurde häufig vom Vater auf den Sohn übertragen. Außerdem hatten Metzger früher noch andere Aufgaben, wie den Postdienst oder eine Gaststätte. Heute steht nicht so sehr das Schlachten im Vordergrund, sondern eher die Veredlung des Fleisches und der Wurstsorten. Es gibt Betriebe, in denen gar nicht mehr geschlachtet wird. ... Die Geschichte der Metzger ist auch ein Abbild der allgemeinen Geschichte, wie z. B. der Marbacher Metzger zeigt, der seinen Betrieb im Nationalsozialismus in „Braunes Haus“ umbenannte. Auch die Geschichte des Betriebes Schadock in Ostdeutschland macht das deutlich.

Unterschiede im Betriebsbereich. Die Hygiene war in früherer Zeit oft ein Problem. Wir haben Beispiele gefunden, dass sich zu Beginn des 20. Jhs. Nachbarn wegen der Gerüche des Viehs beschwerten oder wegen Schlachtabfällen auf der Dungelege. Deshalb gab es schon damals einen Modernisierungsschub. Heute ist der Schlachtbetrieb oft ausgelagert. ... Früher waren die Frischschlachtung und die frische Wurstproduktion die Regel, weil auch keine entsprechenden Kühlmöglichkeiten zur Verfügung standen. Heute wird meist in „großen“ Mengen geschlachtet, so dass es für eine Woche reicht (handwerkliche Metzgereien).

Umgang mit Tieren. Es wurde bei Nutztieren schon 1848 in Ludwigsburger Vorschriften auf Hygiene und auf den Tierschutz geachtet, z. B. bei den Stallungen wurde auf Sauberkeit und Fütterung Wert gelegt. Auch auf dem Schlachthof wurde 1890 verordnet, dass Tiere schnell und ohne unnötige Quälerei geschlachtet wurden.

Was heißt für uns Fleischer „Respekt vor dem Tier“? Der Weg vom Stall bis zum Schlachthof sollte für das Tier stressfrei sein. Ein stressförderndes Verhalten des Metzgers kann aus fachlichen Gründen schon nicht sein Interesse sein. Denn die Fleisch- und Wurstqualität <ist> am besten, wenn das Tier stressfrei geschlachtet wurde. Anders ausgedrückt:

¹ Die Publikation ist eine stark gekürzte Fassung der etwa 190seitigen Arbeit (mit 97 Abb. / Photos, 1 Tab., 91 Faksimiles, 8 Plänen und umfangreichem Anhang; 1 CD-ROM, 1 Videofilm) im Rahmen des „Schülerwettbewerbs Deutsche Geschichte um den Preis des Bundespräsidenten“; die Veröffentlichung erfolgt mit freundlicher Genehmigung der Körber-Stiftung, Hamburg. Die Auslassungen/Hinzufügungen der Autoren stehen in [...], wesentliche Auslassungen bzw. Textänderungen des Bearbeiters als ... bzw. in < >.

Schlechte Behandlung der Tiere bringt schlechtere Fleisch- und Wurstqualität, <z. B. durch> Tiertransporte über lange Strecken in beengten LKWs, dies gilt für Rind und Schwein. Wir sind deshalb für eine regionale Fleischvermarktung.

Keywords

Metzger, Metzgerpost, Schlachthöfe, Ludwigsburg, DDR, Wandergeselle; Schülerarbeit

1 Einleitung

Wir haben uns zu Beginn unserer Arbeit folgende Fragen² gestellt: ...

- ◆ *Wie hat der Beruf des Metzgers die verschiedenen Jahrhunderte erlebt?
- ◆ *Wie hat sich das „Bild“ vom Metzger geändert?
- ◆ *Wie sahen Betriebe früher aus, wie sehen sie heute aus?
- ◆ *Sieht die Geschichte eines Betriebes aus Ostdeutschland anders aus als die eines Betriebes aus den alten Bundesländern?
- ◆ *Wie ist der Umgang mit Tieren früher / heute auf dem Schlachthof?
- ◆ *Wie hat sich das Schlachten verändert?
- ◆ Wie haben sich Metzgerverbände dargestellt? Wozu waren / sind sie da?
- ◆ Gab es Probleme mit Fleischprodukten, „Skandale“? Welche Folgen haben sie gehabt?
- ◆ Können wir Fleischer mit Vegetariern ins Gespräch kommen?
- ◆ *Was kann unser Beruf aus der Geschichte/Tradition lernen?

2 Betriebe im Blick

2.1 Die alte Zeit: Von Ausdünstungen und Schlachtlokalen

Früher waren mit den Metzgereien häufig auch noch Gaststätten/Wirtschaften verbunden. Manchmal auch nur als Vesperstuben, die vielleicht 15 Personen Raum boten. Dazu kam noch Landwirtschaft.

Die Viegenenschaft besteht in

$\frac{5}{8}$ an einem 2stöckigen Wohnhaus mit gewölbtem Keller, Stallung, Laubhütte und Waschhaus unter einem Dach. Auf dem Hause ruht Wirtschafters-Gerechtigkeit.

Die Hälfte einer 2stöckigen Scheuer mit Stallung und zwei Schweinställen beim Haus.

$\frac{2}{8}$ Morgen	31,5	Ruthen	Gärten;	}	auf Zettenbacher Markung.
$\frac{4}{8}$ "	3,4	"	Acker;		
$\frac{5}{8}$ "	32,4	"	Weinberg;		
$1 \frac{6}{8}$ "	6,1	"	Wiesen;		
$\frac{7}{8}$ "	45,9	"	Waldung;		

$\frac{8}{8}$ Morgen 1,5 Ruthen Acker auf der Markung Schmidhausen.

Ein thätiger Mann, namentlich wenn er das Bäcker- oder Metzger-Gewerbe versteht, dürfte auf diesem Anwesen, gleich dem früheren Besitzer, sein gesichertes Fortkommen finden.

Auswärtige Liebhaber wollen sich mit Vermögens-Zeugnissen versehen.

Den 10. Januar 1848.

Abb. 1: Zeitungs-
anzeige 1848

² Alle Fragen wurden bearbeitet, aber nur die markierten* auszugsweise hier wiedergegeben.

Ein Beispiel findet sich in einer Anzeige aus dem Jahr 1848. Da heißt es bei einer Versteigerung eines Gutes in Jettenbach, Gemeinde Schmidhausen, ... dass gerade auch ein Metzger für das Grundstück gesucht wird (s. Faksimile 3).

Für das erste Drittel des 20. Jhs. haben wir ein Beispiel aus unserer Nähe gefunden; es ist der Betrieb Louis Canz, Metzger aus Beihingen (heute: Ortsteil von Freiberg/N.). Der Betrieb wurde umgebaut/verlegt, weil die Schlächtereianlage keine Lichtzufuhr und mangelnde Räumlichkeit hatte.

Die Metzgerei liegt im Wohngebiet. Zu ihr gehören noch eine Scheune und ein Vorbau, dort liegen die Abfallgruben. Im Erdgeschoss liegt der Schlachtraum, daneben ist die Wurstküche und eine Küche. Das Schlachtlokal wird 4,70 m lang, 5,15 m breit und 3,80 m hoch. Es wird gut beleuchtet und ventiliert. Die Nebenwände und der Boden sollen mit einem guten wasserdichten (an den Nebenwänden 2 m hohen) Zementglattstrich versehen, im übrigen gegipst werden.

Die entstehenden flüssigen Abgänge vom Schlachtlokal gelangen in eine Rohrleitung und von da aus in die projektierte Senkgrube, welche wasserdicht hergestellt, 1 m lang, 1 m breit und 1 m tief ist. Eine weitere Senkgrube für die festen Abgänge befindet sich neben der für flüssige Abgänge. ...

Der jährliche Bedarf wird auf ca. 25 Stück Großvieh und 15 Stück Kleinvieh angenommen. Das Vieh wird ungesehen von der Straße aus ins Schlachtlokal geführt und geschlachtet.

Was fällt auf?

- ◆ Zum einen, dass hier mehr Groß- als Kleinvieh geschlachtet wird, von der Anzahl der geschlachteten Tiere ist es nach heutigen Maßstäben eher wenig.
- ◆ Zum anderen, dass keine Kühlmöglichkeiten auftauchen, das Fleisch wird wohl sofort verwurstet und viel frisch verkauft. In einem Plan einer anderen Metzgerei aus jener Zeit ist auch ein Kühlraum („Eishaus“) eingezeichnet.⁴

Aber trotz der Hygienemaßnahmen der Zeit gab es auch Klagen, wir führen hier zwei Fälle aus unserer Gegend an.

Der erste Fall spielt in Möglingen im April 1924. Gegen den Umbau der benachbarten Metzgerei erheben die Nachbarn und Bauern ... Einspruch.⁵

„Wir haben nichts dagegen, dass für den Stall ein kleineres Stallfenster in der üblichen Größe [...] eingerichtet wird. [...] Dagegen haben wir berechtigte Bedenken gegen die für das Schlachthaus und die Wurstküche auf der Westseite

³ Postillon vom 20.01.1848 (Vorgänger der Marbacher Zeitung)

⁴ Staatsarchiv Ludwigsburg: F 181 III Bü 400, 19. 04. 1921 Lang

⁵ Staatsarchiv Ludwigsburg: F 181 III Bü 493, 30. 04. 1924

– gegen unser Eigentum – vorgesehenen Fenster. Unser Eigentum dient nämlich als Zufahrt zu unserem Anwesen.

Wenn nun die Fenster für das Schlachthaus und die Wurstküche groß werden und zu nieder angebracht sind, besteht die Befürchtung, dass durch die Ausdünstung unsere Gespanntiere belästigt werden und nicht gehen wollen.

Auch für die Menschen dürfte die Ausdünstung recht unangenehm sein, wir können uns deshalb nicht damit einverstanden erklären, dass für diese beiden Räume (Schlachthaus und Wurstküche) auf der Westseite irgendwelche Fenster oder sonstige Öffnungen angebracht werden. Zumal die Möglichkeit besteht auf der Ostseite oder durch Oberlicht für genügende Lüftung und Belichtung der Lokale zu sorgen.“

Der zweite Fall ist aus Neckargröningen (heute zwischen Pattonville und Remseck/N.) aus dem Jahr 1927. In einem amtlichen Schreiben des Oberamts Ludwigsburg heißt es:⁶ *„Dem Metzger Löckle wird hiermit die Auflage erteilt, die festen Abfälle der von ihm geschlachteten Tiere so zu beseitigen, dass eine Belästigung dritter Personen durch Gestank und dergleichen vermieden wird. Vor allem wird ihm untersagt, die festen Abfälle offen auf die Dungelege seines Bruders zu werfen. Ich ersuche dies dem Löckle unter Strafandrohung bei Zuwiderhandlungen auf Gegenwärtigen eröffnen zu wollen.“*

2.2 Ein Betrieb im 20. Jh.

Die Metzgerei Schweiker in Gemmrigheim besteht seit dem Jahr 1954. Da sie im Jahr 1976 im Erscheinungsbild etwas zu alt erschien, wurde die alte Metzgerei abgerissen und komplett neu aufgebaut. Dieser Betrieb steht für Familie und eine (wenn auch junge) Tradition. Das heißt, die Verantwortung und der Besitz wird immer an die Nachkommen abgegeben.

2.2.1 Rundgang durch die Metzgerei

Schlachthaus: ... Hier werden seit Jahren jeden Montag zur gleichen Zeit die Schweine geliefert. Das Schlachthaus ist ausgestattet mit einer Brühmulde (Entborstungsmaschine) vor der ein Tisch steht, auf dem dann das Schwein bearbeitet wird. Daneben steht ein Speckschneider, mit dem Speckwürfel für Kochwurst geschnitten werden. An der Wand ist eine Halterung befestigt, an der verschiedene Spalter, Messer und Wasserschläuche hängen. Die Eingangstür ist so gebaut, dass der Bauer direkt von der Straße mit dem Viehanhänger hinfahren kann; die Schweine <haben> keinen weiten Weg ins Schlachthaus.

Laden: Durch einen Gang, in dem eine Vakuummachine steht, kommt man in den Laden. ... Die Theke besteht aus einem 4 m langen Wurstabteil und (im

⁶ Staatsarchiv Ludwigsburg: F 181 III Bü 493, 5. 08. 1927 Löckle

Anschluss) einer 1 m langen Käsetheke. Außerdem gibt es ein Warmhaltefach für Fleischkäse, Spearripps usw. An der gegenüberliegenden Seite der Theke gibt es ein Regal mit Nudeln, Senf, Gurken usw. ... In einem Kühlschranks gibt es gekühlte Getränke und Milchprodukte, im anderen Dosenwurst. Bestimmte Fleischstücke für Schnitzel oder Braten findet man im Frischhalte-Center.

Küche, Wirtschaft: Zu früheren Zeiten war dort noch eine Wirtschaft, die „Rössle“ genannt wurde. Hier konnte man zu jeder Tageszeit einkehren und echte hausgemachte schwäbische Spezialitäten zu sich nehmen. ... Da es für die ... reduzierte Mitarbeiterzahl zu viel wurde, musste man die Wirtschaft leider aufgeben. Es kommen aber auch noch heute meist ältere Gesellen, die früher schon die Wirtschaft besuchten, zum Essen. Heute wird die Wirtschaft nur noch für den Eigenverzehr oder für platzaufwendige Arbeiten benutzt. ...

Wurstküche: Die Wurstküche ist direkt an das Schlachthaus angeschlossen. In der Mitte steht ein 3 m langer und 1 m breiter Arbeitstisch (Ausbeinen, Wurstproduktion, ...). Neben dem Tisch steht die Spritze (Füller) und der Clipper (zum Zuclippen von Würsten). Über dem Tisch hängt eine elektrische Säge zum Zersägen der Knochen beim Ausbeinen.

Auf der linken Seite hängt die Waage, ... rechts davon steht die Knochensäge, ... rechts daneben befindet sich der Kutter (Blitz) und die Mengmaschine, anschließend die Rauchanlage ... und der Kessel. Außerdem ist in der Wurstküche noch ein berührungsloses Handwaschbecken mit Seifen- und Desinfektionsmittelpender. Im kleineren Kühlraum werden meist ... Käse und Salate, im großen Kühlhaus Fleischstücke, Wurstwaren und Hackfleisch gelagert.

Garage/Keller:

- 3 Backöfen, von denen 2 für verschiedene Braten verwendet werden und der dritte für Baguettes, Fleischkäse usw.
- Vakuummaschine, Dosenverschließer
- Kleines Kühlhaus für Milchprodukte
- Großes Kühlhaus für Schweinehälften, Rinderviertel, Dosen und Würste
- Im Keller zwei Gefrierhäuser und eine Eismaschine.

2.3 Von der DDR zur Bundesrepublik: Die Geschichte des Betriebes Schadock

Die Geschichte einer ostdeutschen Landmetzgerei aus der Sicht als Sohn: Mein Name ist Martin Schadock, ich gehe zur Zeit in Ludwigsburg auf die Berufsschule und arbeite beim Aldinger Fleischereibetrieb Theurer. Meine Heimat ist der Ort Tanneberg in der Niederlausitz, dort hat mein Vater jetzt sein Geschäft als Landfleischer. Diese Fleischerei und mein Vater haben eine wechselvolle

Geschichte erlebt, die mit der alten DDR, der Wende und der heutigen Nachwendezeit eng verbunden ist.

2.3.1 Die DDR-Zeit: Ein Mann will nach oben

Mein Vater, Bodo Schadock (*1957), wuchs in Göllnitz, Niederlausitz, auf einem alten Bauerngut auf. Der Bauernhof war selbständig, lediglich ein Teil des Landes musste an eine benachbarte LPG (Landwirtschaftliche Produktionsgenossenschaft) abgegeben werden. Der Betrieb war ein Selbstversorger-Hof; man hatte „zu knabbern“, dass man über die Runden kam.

Mein Vater selber wollte ... in die Baubranche (Maurer), da die DDR damals in der Aufbauphase war und hoher Bedarf in diesem Beruf bestand. Mein Vater gab dann dem Wunsch meines Großvaters nach und begann 1974 seine Lehre als Fleischer in Sallgast (etwa 4 km entfernt). 1977 wurde er in dem Betrieb als Geselle übernommen. ...

1983 gab es von staatlicher Seite eine schlechte Nachricht für die Region. Wegen des Braunkohle-Tagebaus sollte der Ort Sallgast mittelfristig komplett „weggebaggert“ werden. Noch in der DDR-Zeit protestierte man in Sallgast gegen diese Ausmerzungen des Ortes. Der Chef meines Vaters sah in diesen Bedingungen keine Zukunft für sich und <schrieb> sein eigenes Geschäft ... zum Verkauf aus. Mein Vater sah die Sache anders, zum einen war es noch eine Zeit hin, bis die Bagger Sallgast erreichten, und auch hoffte er auf einen erfolgreichen Ausgang des Geschäftes. Also entschied er sich dafür, das Geschäft zu kaufen; das Geld spielte keine Rolle, <weil> mein Vater ... durch das Hauschlachten noch einiges dazu verdiente. Hinzu kam, dass er die große Geldausgabe des DDR-Bürgers, den Kauf eines Autos (Trabant) bereits getan hatte. ...

Aber da gab es noch eine Hürde. Auch in der DDR konnte man einen Betrieb nur dann selbständig führen, wenn man einen Meister hatte. Daraufhin schrieb sich mein Vater 1984 bei der Meisterschule ein. Am 10. Juli 1984 gründete Bodo Schadock zusammen mit meiner Mutter Annette, einer gelernten Köchin, die Fleischerei Schadock in Sallgast.

1987 gab es dann die Nachricht, dass Sallgast in unmittelbar nächster Zeit dem Braunkohleabbau zum Opfer fallen sollte. Daraufhin suchte mein Vater einen neuen Standort für das junge Unternehmen und wurde bei einem Metzger im benachbarten Finsterwalde fündig. Dieser wollte verkaufen. Wie <sich später> herausstellte, wollte <er> in den Westen flüchten (und schaffte es auch). Der Umstand der (späteren) Fluchtgeschichte sollte meinem Vater noch Ärger mit der Staatssicherheit (Stasi) einhandeln. Mein Vater „verhandelte“ über den endgültigen Preis mit ihm noch, als er schon geflüchtet war. Das lief über „Ge-

burtstags-“ und „Grußkarten“ und Telefonate, die zwischen Ost und West in einer Art Geheimsprache wechselten. Die Briefe in dieser Sache habe ich damals mit meiner Brottasche auf dem Weg zum Kindergarten mitgenommen und eingeworfen. Die Stasi hat diese Post kontrolliert, das hat mein Vater nach der Wende festgestellt, als er in Frankfurt/O. seine Stasi-Akte eingesehen hat. Da waren dann in den Akten auch Kopien der Postkarten. Wie mein Vater dort lesen konnte, hat unser damaliger Nachbar Nachrichten an die Stasi weitergegeben. In den Akten war zu lesen, wann mein Vater einen Rauchwagen über den Hof geschoben hat oder wann Fleischlieferungen kamen. ...

1987 war Geschäftseröffnung. ... In Finsterwalde sah mein Vater die große Chance, da es für fast 30.000 Einwohner nur 7 Fleischtheken (= Läden) gab.

2.3.2 Die Wendezeit: Unser ganz persönlicher Aufbruch Ost

Die „Wende“ 1989 brachte für unsere Familie zunächst einmal Veränderungen, wie sie viele DDR-Bürger erlebten. ... Für ein kleines DDR-Unternehmen ... ergaben sich plötzlich ganz neue Perspektiven. Die für den Aufbau Ost zur Verfügung gestellten Mittel versprachen hier eine rosige Unternehmerzukunft. Auch in unserer Familie wurden große Pläne geschmiedet. ...

Mein Großonkel hat einen Familienbesitz mit 17 ha Land in Tanneberg meinem Vater angetragen. Dieser hatte dieses Grundstück eigentlich nicht in seinen Planungen, sah aber auch die Möglichkeit, im Zuge des Aufbaus Ost hier größere Betriebsperspektiven zu entwickeln. 1990 begann Bodo Schadock zusammen mit seinen <drei> Brüdern sowie meinem Opa eine alte Scheune und Stallanlagen <in die> zu der Zeit größte und modernste Fleischerei der Region umzubauen. ... Die Gesamtkosten ... hat mein Vater <zu ca. 60 %> bezahlt, der Rest kam aus staatlichen Subventionsmitteln. Als 1993/94 der Stammbetrieb seine Arbeit aufnahm, änderte mein Vater den Firmennamen von „Fleischerei Schadock“ in „Landfleischerei Bodo Schadock“. Damit wollte <er> auch das Betriebsimage nach außen entsprechend der Produktion vermitteln (Freilandhaltung, eigene Herstellung, handwerkliche Produktion auf dem Lande).

Der Laden in Tanneberg brachte zunächst nicht den erhofften Gewinn. Die Überlegungen gingen dahin, dass man einen neuen und größeren Markt erschließen musste, um langfristig schwarze Zahlen zu schreiben. Daraufhin eröffnete mein Vater 1994 zwei Filialen in Finsterwalde. Da er dort die Marktverhältnisse gut kannte, wusste er, dass dort ein größerer Bedarf bestand. ...

1995, im Januar, trat mein Vater in den regionalen Förderverein für ländliche und agrare Entwicklung (AGROMA) ein; dazu gehörten ein Computer-Fachhändler, ein Gastronomie-Betrieb, ein Töpfer, einige Firmen der Vieh-

zucht und Getreideproduktion sowie Maschinenbau. Man kam überein, dass man sich überregional präsentieren müsse. ...

Man suchte einen Aufhänger und fand ihn in der Form der Massener Hafermastgans. Diese, selbst gezüchtet von dem Verein und mit selbst angebautem Futter gemästet, wird veredelt nach einem ganz neuen Verfahren meines Vaters. Hierauf hat er ein eigenes Patent. Das Neue daran ist, dass die komplette Gans ausgebeint und gefüllt wird, um sie anschließend in einem Netz abzubacken. Das eignet sich ideal für Aufschnitt oder als Braten.

Der Verein suchte die Präsentation über die Region hinaus und fand sie in der „Grünen Woche“ in Berlin 1995. Für den Betrieb war dies der bisherige Höhepunkt der Betriebsgeschichte:⁷

In den Reigen der Wurstanbieter des Landes Brandenburg reihte sich die Fleischerei von Bodo Schadock aus Tanneberg (bei Finsterwalde) ein. Der junge Meister machte nicht nur mit seiner frischen Hausmacherwurst auf seinen Betrieb aufmerksam, sondern weckte auch Appetit auf knusprig-braune Gänserolle vom Grill. Das Federvieh, das aus der Freilandhaltung kommt, bezieht der Meisterbetrieb von den Massener Höfen, die für die artgerechte Haltung und Qualität ihrer Gänse mit dem Herkunfts- und Qualitätszeichen des Landes Brandenburg ausgezeichnet wurden.

In der Fleischbranche galt mein Vater als Vorzeige-Betrieb Ost. ... Im Februar 1995 eröffnete er eine weitere Filiale, im Juni 1995 die mittlerweile 4. Filiale in Finsterwalde. Die Vermarktung der Region wurde auch von brandenburgischen Politikern gefördert und hofiert. ... 1997 überzeugten die Resultate der „Grünen Woche“, und mein Vater erschloss sich einen neuen Markt in Berlin. In Berlin-Britz wurde die 5. Filiale eröffnet. ...

Bis Januar 1998 reduzierte mein Vater die Anzahl der Geschäfte auf 2 Filialen. Der Aufbau „Ost“ entwickelte sich in unserer Region anders als viele Ost-Unternehmer gehofft und geplant hatten; die „blühenden Landschaften“ (Kanzler Helmut Kohl in der Wendezeit) blieben aus. Schlimmer noch: Durch ... herben Arbeitsplatzverlust gab es nicht nur ein Nachlassen der Kaufkraft, sondern es gab auch drastische Rückgänge in der Einwohnerzahl Finsterwaldes. Die ursprünglich 7 Fleischtheken für knapp 30.000 Einwohner waren zu mittlerweile 35 Fleischtheken für 20.000 Einwohner geworden.

Der Expansionsdrang war eben nicht nur bei dem Betrieb Schadock, sondern auch bei anderen Metzgereien im Ort (z. B. Betrieb Röhnert mit mehreren Filialen) zu spüren. ... Trotzdem eröffnete mein Vater in einem ALDI-Markt

⁷ Allgemeine Fleischerzeitung vom 8. 02. 1995, S. 11

(Bad Liebenwerder) eine Filiale, da ... die Supermärkte auf der „grünen Wiese“ boomten und einen grundlegenden Strukturwandel in der Region einleiteten. Mein Vater sah dieses Engagement eher als Test. ... Nach etwa 10 Monaten hatte sich herausgestellt, dass nicht der Absatz zu erzielen war, den er sich erhoffte, und er zog sich wieder zurück. Zwei Monate später reduzierte er seinen Betrieb auf den Stammladen (1999). Dieses Jahr war das schwierigste.

Seit 1999 wird der Betrieb als „Bodo“ GmbH, Niederlassung Landfleischerei Schadock geführt und es geht wieder bergauf. Mittlerweile wurden neue Investitionen getätigt: Modernisierung des Ladens, Computerverwaltung Wareneingang und -ausgang und Renovierung der Produktionsräume. Zur Vermarktung der Produkte gehört auch der Verkauf vom Wagen aus. 1 x in der Woche fährt mein Vater nach Königswusterhausen auf den Wochenmarkt. ... Der Betrieb läuft als reiner Familienbetrieb mit 5 Personen.

2.3.3 Ein ostdeutscher Fleischersohn in West-Lehre

Für mich als Sohn eines Fleischerei-Familienbetriebes stand eigentlich schon immer fest, dass ich in den elterlichen Betrieb einsteigen würde. ... Die Lehre in einem West-Betrieb kam deshalb in den Blick, weil Metzgereien im Westen hinsichtlich Vermarktung, Arbeitsweise, Mobilität (noch) einen Vorsprung haben und von diesem Vorsprung wollte ich auch für unseren Betrieb profitieren. ... 1998 habe ich mich bei mehreren Metzgereien vorgestellt. Bei 4 Betrieben, bei denen ich eine Zusage hatte, habe ich dann Betriebsbesichtigungen gemacht. Die Entscheidung fiel für die Metzgerei Theurer in Aldingen/Remseck. Hier bin ich jetzt im 1. Lehrjahr. Später möchte ich in die Region um Tanneberg zurück, um dort komplett in den Familienbetrieb einzusteigen.

2.3.4 Fazit der „Wende-Metzgerei“

In gewisser Hinsicht ist die Geschichte unseres Betriebes vom DDR-Betrieb zum heutigen Betrieb in einer „normalen“ Bundesrepublik, wo „Ost-Deutschland“ sich immer weniger als eigener Teil abhebt, eine Geschichte wie sie viele andere Betriebe auch erlebt haben oder erleben mussten.

In der Nach-Wendezeit wurde den Ost-Betrieben eine zu rasante Förderung gewährt oder auch fast aufgedrängt. Die Hoffnungen auf rasches Wachstum wurden durch die wirtschaftlichen Rahmenbedingungen (Arbeitslosigkeit/Rückgang von Kaufkraft/sinkende Einwohnerzahlen) zerstört. Außerdem erfolgte das Wachstum sehr schnell, die Entwicklung, die Betriebe sonst in vielen Jahrzehnten durchmachen, erfolgte hier innerhalb weniger Jahre.

2.4 Die Zukunft: Der „Internetmetzger“?

Was bringt es dem Metzger, im Internet vertreten zu sein? Aus unserer Klasse hat etwa 1/4 der Betriebe eine eigene Homepage. Die Nicht-Internetmetzger haben eher geringes Interesse über diese Form ihre Waren zu verkaufen.

Das Angebot unserer Schule, dass Computer-Lehrer bis zur Einweihung unserer Schule im März 2001 eine Homepage für die Betriebe erstellen, war eher gering; ein Betrieb meldete sich, bei einem zweiten ist Interesse da.

Über Yahoo kann man sich bei dem Suchbegriff „Fleisch“ unter Handel und Wirtschaft eine 2-seitige Liste ausdrucken lassen. Wir haben einige Internet-Seiten (<insgesamt> 17) untersucht und in einer Tabelle zusammengefasst:

Internet-Adressen	Angebot	Erzeugnisse	Garantie	Service	Bestellen	Wir über uns	Haltung	Rezepte	Warme Theke
17	7	3	3	8	6	11	4	3	4

<Einzelne Anbieter werden anschließend mit ihrer Homepage kritisch vorgestellt.>

Insgesamt ist der Internetmetzger schon ein Stück Zukunft: Er bringt sein Angebot in die Welt, um sich einen guten Ruf zu machen. Er zeigt seinen Betrieb im Internet, um ihn zu präsentieren und um auf Dauer vielleicht mehr Umsatz zu machen, eventuell das Angebot und den Kundenkreis zu erweitern. Vorrangig ist es Imagepflege, auch Metzger müssen mit der Mode gehen.

3 Ludwigsburger Fleischerhandwerk im Lauf der Geschichte

3.1 Von der Metzgerpost zur BSE-Krise

Die ersten zusammenhängenden Nachrichten über Metzger in unserer Umgebung fanden wir im 16. Jh. ... Die erste Metzgerverordnung wurde im Jahr 1534 gemacht; darin heißt es, dass der Metzger „rein, sauber, aufrecht und redlich“ sein sollte. In den Orten zeigten die Metzgermeister ihren Stolz über ihren Beruf oft mit einem Wappen an den Gebäuden. So findet sich z. B. ein Ochsenkopf mit einem Beil in einer Hausmarke in Rielingshausen, dort an einer Fachwerkscheune, Lange Str. 12. Diese Scheune wurde 1734 erbaut (GÜHRING & WAHL, 1996, 202).



In den Orten zeigten die Metzgermeister ihren Stolz über ihren Beruf oft mit einem Wappen an den Gebäuden. So findet sich z. B. ein Ochsenkopf mit einem Beil in einer Hausmarke in Rielingshausen, dort an einer Fachwerkscheune, Lange Str. 12. Diese Scheune wurde 1734 erbaut (GÜHRING & WAHL, 1996, 202).

Eine Besonderheit der Metzger ist auch die Metzgerpost; sie hat es in mehreren Orten in Württemberg gegeben (hier in der Region in Ludwigsburg, Marbach und Bottwartal). ... Es wurde im Jahr 1734 ein verstärkter und eiliger Metzgerpostdienst zwischen Heilbronn und Stuttgart eingeführt. Der Vogt Kornbeck von Marbach berichtet am 17.5.1734 untertänigst nach Stuttgart, „dass sich zu einer Poststation zwischen hier und Heilbronn seines Erachtens kein Ort besser als das Städtchen Großbottwar schickt.“ An den Amtmann von Großbottwar schreibt er dann, dass zur Beförderung der nötigen Korrespondenzen von hier in das Hauptlager nach Heilbronn hin und zurück eine Poststation so eingerichtet werden müsse, dass täglich 4 Postpferde zu Marbach und so viele in Großbottwar bereit stehen sollen, um die Briefe hin und her zu bringen.

Damit auf den Stationen kein längerer Aufenthalt entstand, hatten die Metzger bei ihren Ritten das Recht, ein Horn zu führen, womit sie in den einzelnen Orten ihre Ankunft meldeten. ... Außerdem waren die Metzger verpflichtet, Privatleute zu befördern, indem sie diesen Pferde bis zur nächsten Station zur Verfügung stellten. Später wurde von dem Postdienst Thurn und Taxis der Metzgerpostdienst abgelöst (MUNZ, o. J., 5f.). ...

In Ludwigsburg gab es 1857 einen Streit: Manche Metzger wollten den Beruf teilen in verschiedene Berufsfelder, wie z.B. Schwein-, Ochsen-, Lamm- und Rindmetzger. So hätte jeder sein Spezialgebiet gehabt. Ein Metzger beschwerte sich in dem Ludwigsburger Tagblatt vom 7. Mai 1857, S. 2, dass ihm unterstellt wird, dass er verschiedene Tierarten zusammen verarbeitet habe:

Erklärung

Den Einsendern des Artikels im heutigen Tagblatt - das Schlachten von Hammeln, Kühen und Rindern durch hiesige Ochsenmezger betreffend - scheue ich mich nicht zu gestehen, daß ich in den Jahreszeiten, in welchen eine größere Nachfrage nach Würsten stattfindet, meinen zur Wurstfabrikation nöthigen Fleischbedarf durch eigenes Schlachten von Rindern oder Farren mir verschaffe und es auch trotz der Mißgunst jener Einsender fortan so halten werde, weil ich wohlfeiler zukomme. ... Dagegen wird in meiner Mezig kein solches Fleisch für Ochsenfleisch verkauft, wie es vielleicht von einem oder dem anderen meiner Gewerbsgenossen schon beliebt worden sein mag. ...

Am 6.Mai 1857. Schmidt, Mezger.

Dann kam der 1. Weltkrieg. Schon im Oktober 1914 erging in den Orten (hier Marbach) ein Verbot, dass Schweine unter einem Gewicht von 60 kg nicht geschlachtet werden dürfen ... (SCHICK, 1992, 138). Während des 1. Weltkriegs wurde das Fleisch knapp und es wurden fleischlose Tage einge-

führt. An den Tagen durften auch die Metzger nichts verkaufen, aber das Verbot nutzte nicht immer. An Verbotstagen wurde teilweise im Keller geschlachtet und schwarz verkauft.⁸

Nach dem 1. Weltkrieg kam eine Zeit, in der es der Bevölkerung und auch den Metzgern nicht gut ging. Das wird in einem Brief deutlich, ... in dem <mehrere Gemeinden> die Dringlichkeit einer Tierarztstelle (Beamter) beschreiben (Antrag der Gemeindebehörden Asperg, Markgröningen, Möglingen, Schwieberdingen und Tamm vom 29. September 1923). Aus der Sicht des Tierarztes, der nun Beamter werden will, heißt es über die Inflationszeit:

1. Die gesamte Lebenshaltung ist ungeheuer verteuert, Schuhe und Kleider sind kaum mehr aufzutreiben, vor allem das Schuhwerk, da ich im Winter die ganze Praxis zu Fuß erledigen muss, wodurch das Schuhwerk sehr mitgenommen wird.
2. Das bisher billigste Fortbewegungsmittel – das Fahrrad – kostet heute 3-4 Milliarden Mark; Reparaturen und Ersatzteile, namentlich Gummibereifung dementsprechend.
3. Der Preis für Instrumente ist ins Ungeheure gestiegen, jede Reparatur, auch die Kleinste, kostet heute Millionen, Spezialpräparate, die namentlich in der Nachkriegszeit jeder Tierarzt auf seiner Praxis mitführen musste, wenn er konkurrenzfähig bleiben wollte, sind heute kaum mehr zu erschwingen.
4. Durch diese rasenden Steigerungen sind kleinere Besitzer kaum mehr in der Lage, tierärztliche Hilfe in Anspruch zu nehmen. Und dadurch nimmt die Kurpfuscherei wieder Überhand ... ; die Zahlungen für geleistete Hilfe kommen in der Regel erst so spät, dass man sich für das Geld fast nichts mehr leisten kann.
5. Durch die ständig steigende Geldentwertung ist man heute nicht mehr in der Lage, eine Lebensversicherung zu halten. ... Wird man heute krank oder stirbt man, so sitzt die Familie im größten Elend.
6. Alle diese Gründe zwingen den praktischen Tierarzt heute zur Bitte um Einreihung in ein Beamtenverhältnis.

1925 gab es in Marbach eine Gewerbeschau. Sie fand am König-Wilhelm-Platz (heute Uhlandschule) statt. Dort hatte man Zelte aufgestellt, wo verschiedene Aussteller Plätze mieten konnten. Die Bezirks-gewerbeschau war verbunden mit Landesfachausstellungen des Gastwirts-, Metzger- und Küfergewerbes.



⁸ Ludwigsburger Zeitung vom 9. 02. 1932

In der Zeit des Nationalsozialismus wurden die Metzgereien der Juden verdrängt. ... Noch 10 Jahre vorher waren die Juden überall, zum Beispiel in der Berufsschule voll integriert. Das sieht man auch an dem Berufsschulbuch „Der Metzger“ von 1927. Die Juden hatten ihre eigene Handelsprache (S. 82f.):

3. Die Fleischer-Juden-Handelsprache.

Für den Volksstamm der Juden bestand von den mittelalterlichen Zeiten her kaum eine andere Erwerbsmöglichkeit als der Handel. Es war ihnen zur damaligen Zeit das Betreiben irgendeines Handwerks verboten. Daher liegt gerade der Viehhandel von jeher größtenteils in den Händen der Juden. Daher werden die meisten Schlachtviehhandelsgeschäfte auf den Viehmärkten zwischen Fleischern und Juden abgeschlossen. Es ist höchst interessant, diesem Handel mit all seinen Eigenarten zuzusehen. Hierbei fallen einem außer den „Gesten“ vor allem die Sprache auf, die für den Laien unverständlich ist, ja unverständlich sein soll, wenn sie ihren Zweck erfüllen will. Der Fleischerlehrling ist nun bestrebt, recht bald in diese Geheimsprache eingeweiht zu werden, was ihm aber in der Regel sehr schwer fällt und vielleicht erst als Geselle gelingt.

Die wichtigsten Wörter, die beim Handeln vorkommen

Mark = schuck	Pfennig = poschet	Schlachttiere
Geld = mesummen	kaufen = kinjineh	Stier = por
Käufer = conehe	borgen = mahmonen	Ochs = chor
bezahlen = meschulemeh	betrügen = beschommeleh	Schaf = zaun
arbeiten = melochenen	Unglück = schlamasel	Schwein = schasir
Verdienst = reibach	stehlen = ganefen	Rind = poroh oder bokor
Glück = masel	Lehrling = schehges	Kalb = egel
verrückt = meschuggeh	Metzger = katzeff	Ziege = es oder eis
schweigen = stikenen	Metzgergeselle = maschores	Vieh = behemeh

... Wie uns aus dem Alten Testament der Bibel bekannt ist, durfte der Jude nur Tiere, die fehlerlos sind, schlachten. Durch eine Betäubung hätte das Tier schon einen Fehler. Daher muss dem Tier bei vollem Bewusstsein das Blut entzogen werden, diesen Vorgang nennt man „schächten“.

Das betäubungslose Schächten der Tiere wird heute von Tierschützern kritisiert, da man glaubt, dass es Tierquälerei ist. Nähere Informationen findet man im Internet unter www.tierrechte-bw.org/pages/berichte/schaecht2.html.

<1945>

Wenn eine Metzgerei nach dem Krieg wieder geöffnet werden sollte, musste dies von der US-Army genehmigt werden. ... Da die Schweine knapp waren,

wurden die Bestände von den Amerikanern beschlagnahmt, damit der Eigentümer das Tier nicht zu einem zu hohen Preis verkaufen konnte.

Die Fleischknappheit nach dem Krieg wird auch deutlich in folgender Geschichte. Hier geht es um die Verwertung von Wildschwein als Schweine-Ersatz (Gewerbelehrer Manfred Fritz):

„Nach dem Krieg gab es in unserem Dorf Probleme mit der großen Anzahl an Wildschweinen, die in die Felder einbrachen und Schaden anrichteten. Das Problem: Die Jäger hatten noch keine Gewehre (vgl. die Entwaffnung nach dem Potsdamer Abkommen). Also hat man sich in Steinzeit-Manier geholfen, in der Nähe von unserem Hof auf dem Kartoffelfeld wurde eine Grube ausgehoben, ein Seil darum gespannt und ein Schild aufgestellt, etwa: „Vorsicht Saugrube!“ Anfangs war nur ein Reh und ein Dachs darin, aber schließlich eine Bache mit 5 Frischlingen. Die Bache war ganz wild und stemmte sich gegen die Seitenwand der Grube, ich war mit dabei an der Grube und habe das Bild noch vor Augen. Da war die Frage: Wie das Wildschwein töten?

Man hat dann einen Jeep mit GI's angehalten; ein amerikanischer Soldat hat mit der Pistole auf die Bache geschossen, aber die hat sich nur geschüttelt, schließlich wurde sie von dem Amerikaner mit einem Karabiner niedergestreckt. Die Frischlinge wurden im Ort verteilt. Wir haben auch einen gekriegt und im Hühnergehege großgezogen bis zum Läufer.“

<Nur schlaglichtartig sollen die folgenden Seiten der Schülerarbeit dargestellt werden.>

Wir machen jetzt an dieser Stelle einen großen zeitlichen Sprung in die gegenwärtige Zeit. Sie ist vor allem geprägt durch verschiedene Fleischskandale. ... 1988 der Hormonskandal, das heißt, es wurden unberechtigt Hormone an Kälber verfüttert. ... Am 16. April 1992 gab es in Straßburg eine große Demonstration wegen der mangelnden Berücksichtigung der Interessen der Bauern in Brüssel und gegen die Reformvorhaben der EG-Agrarpolitiker. ... 1996 gab es dann die ersten Auswirkungen des BSE-Skandals. Der Fleischkonsum wurde immer weniger ...

3.2 Von der Zunft zur Innung

< ... ein ausführliches Kapitel zur 100jährigen Tradition der Fleischerinnung Ludwigsburg.>

3.3 Ein Verbandswanderbuch erzählt: Der Metzgergeselle Arthur Schoder unterwegs

Arthur Schoder wurde am 23. Dezember 1903 im Kreis Mosbach, Gemeinde Lohrbach, geboren. Nach seiner Lehre als Fleischer bei dem Fleischer Otto Lochmann in Karlsruhe vom 1. Januar 1921 bis zum 15. Januar 1924 ging er auf Wanderschaft. Ab dem 10. März 1924 arbeitet er in Rastatt und wechselt anschließend etwa alle 3 Monate bis halbe Jahre seine Stelle. ...

In <seinem Wanderbuch⁹> sammelte er Unterschriften und Stempel der Firmen, bei denen er für kurze Zeit arbeitete. Bekam er keine Arbeit in dem Ort, meldete er sich bei der Innung und erhielt ein „Geschenk“ (= geringe Geldsumme zum Weiterreisen). Das reichte manchmal wirklich gradeso, um weiterreisen zu können. Es war zur damaligen Zeit keine Seltenheit, dass in vielen Handwerksberufen die Gesellen auf Wanderschaft gingen. Das hatte unterschiedliche Ursachen. Der eine wollte ein Leben ohne bürgerliche Existenz führen, der andere vielleicht nur seine Abenteuerlust befriedigen. Meistens jedoch, um sich weiterzubilden oder Qualifikationen vorweisen zu können. ...

Insgesamt hat Arthur Schoder etwa 85 verschiedene Orte aufgesucht (s. S. 138/139). Manche Orte, an denen er wohl gute Arbeit fand (wie Königsberg oder Kassel) suchte er mehrfach auf. In Königsberg machte er auch einen Weiterbildungskurs. Auffällig ist, dass er immer als Fleischer Arbeit suchte, aber zur Not auch Stellen als Bauarbeiter annahm (Tiefbau: Klingbeck).

Für die spätere Kriegszeit haben wir keine Nachricht über ihn, erst ab 1947 finden wir wieder etwas. Zu dieser Zeit arbeitete er bei den Amerikanern (Labor Service Division) in Stuttgart, wohl als eine Art Handlanger oder „Mädchen für alles“. Dafür erhielt er mehrere Anerkennungen.

Ab 1962 ist er in Rente, sein Todesdatum ist uns nicht bekannt, er soll auf dem Friedhof neben unserer Schule (Pflugfelden) liegen. Dort haben wir nach seinem Grab geschaut, aber nichts (mehr) gefunden.

4 Schlachten

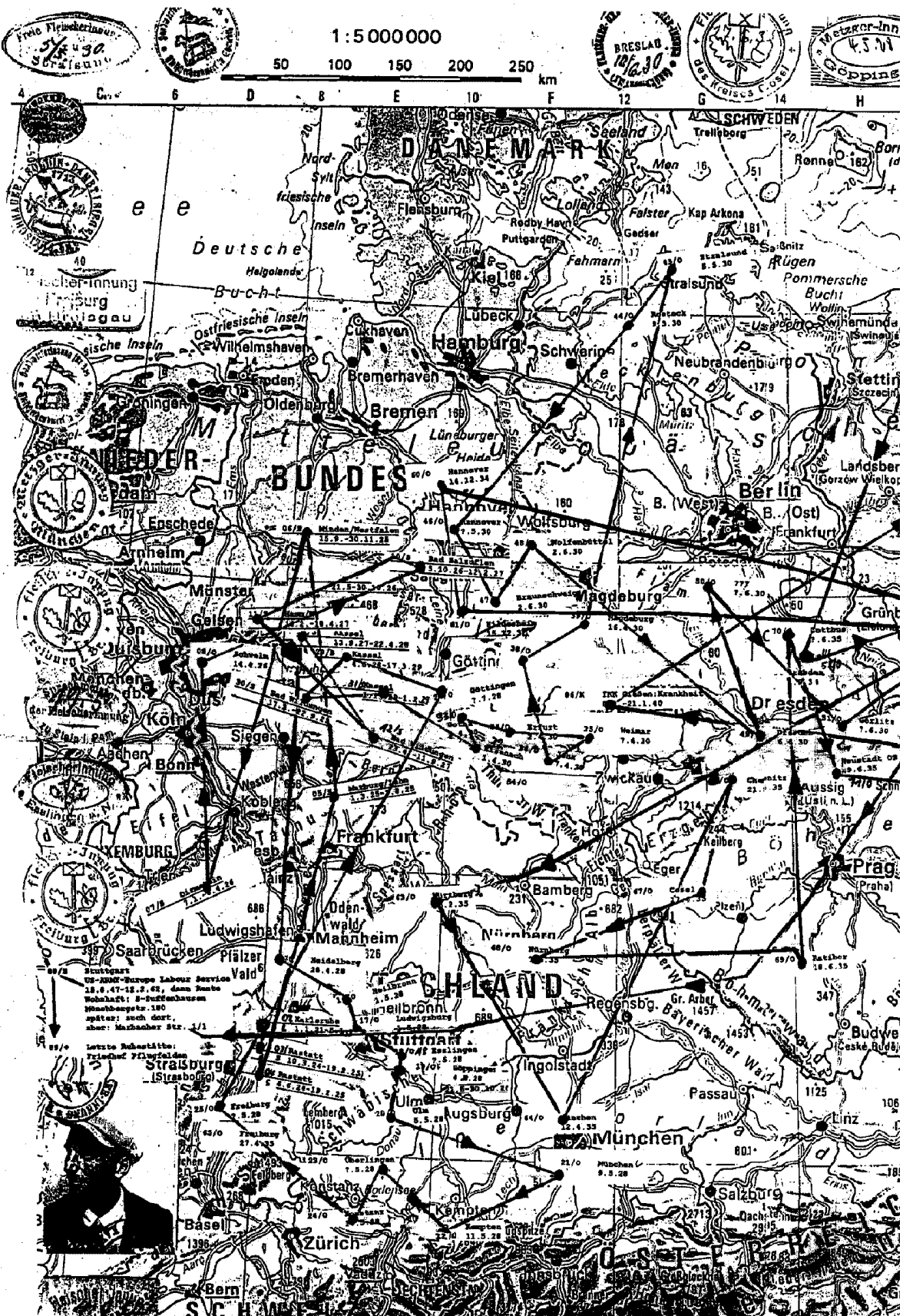
4.1 Der alte Schlachthof in Ludwigsburg – Tierschutz eingeschlossen?

Unser Geschichte des Ludwigsburger Schlachthofes beginnt mit einer Beschwerde. Ein Leserbrief des Jahre 1846 kritisiert die Belästigungen durch den Schlachthof:

„Wünsche und Vorschläge hinsichtlich des hiesigen Schlachthauses.

Seit dem Bestehen des Schlachthauses wird das Blut von dem geschlachteten Vieh daselbst gesammelt und in Fässchen aufbewahrt, die aber erst, wenn sie faul sind, an ihren Bestimmungsort ausgeführt werden. Wenngleich diese Fässchen mit Blut außerhalb des Schlachthauses sich befinden – jedoch ganz nahe an der hinteren Mauer und am Eingang des Schlachthauses – so glaubt Einsender hier, dass das Sammeln des Blutes <zu> nahe

⁹ Wanderbuch, Urkunden und Rentenpapiere aus dem Privatbesitz von Konditormeister Wittfeld, Oscar-Walcker-Schule, Ludwigsburg. <Die Karte wurde von den Schülern auf der Basis des Wanderbuches erstellt. Sie wurde teilweise korrigiert und verbessert, um sie lesbarer zu gestalten.>



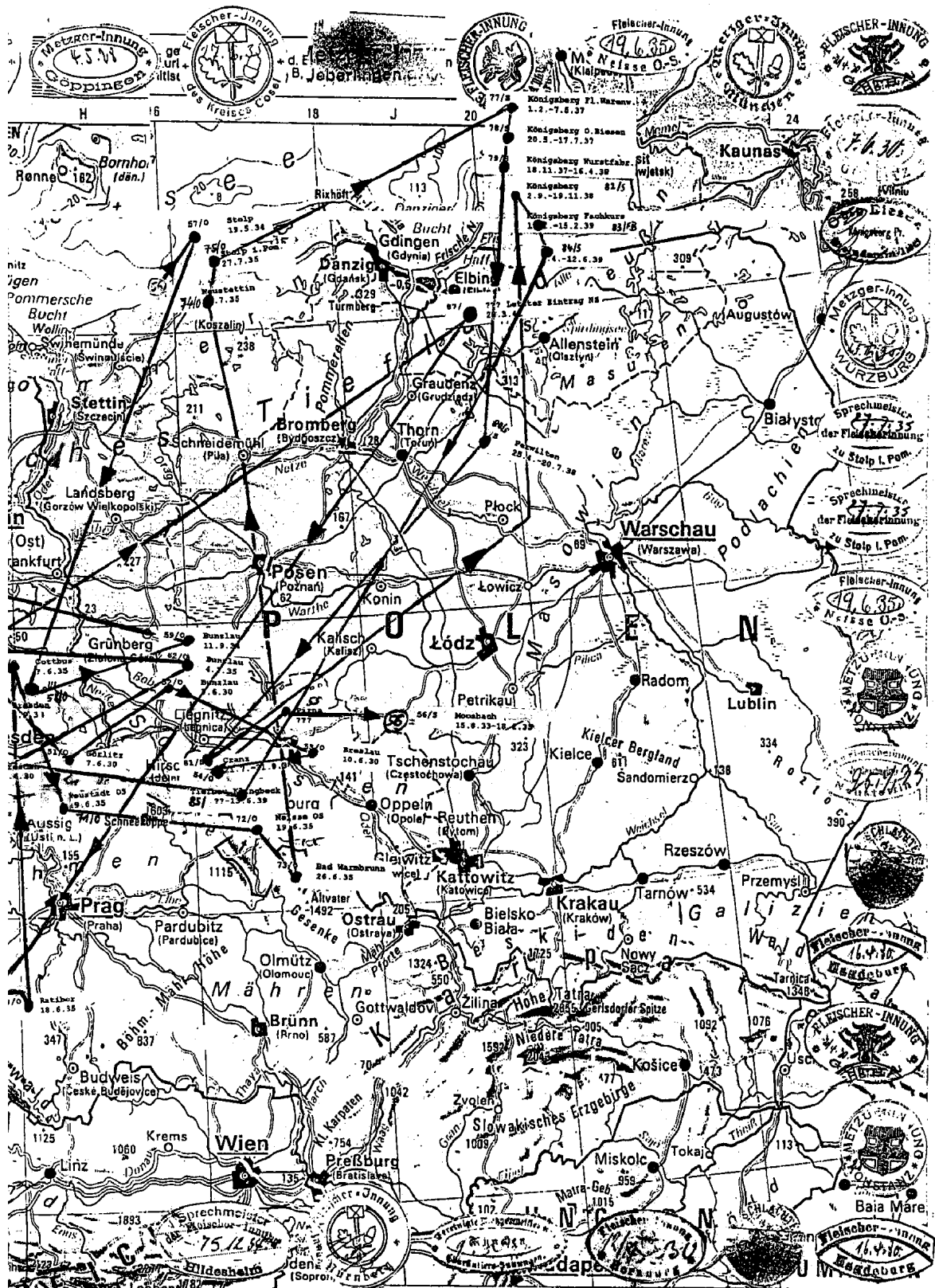


Abb. 2: Wanderungen des Metzgergesellen Arthur Schoder vom 10.3.1924 (Rastatt) bis zum 28.3.1941 (Nähe Elbing)

am Fleisch ist, das dort aufbewahrt wird. Bekanntlich geht das Blut in ganz kurzer Zeit in Fäulnis über und verbreitet infolge dieses einen abscheulichen, höchst schädlichen Geruch. Diese ungesunden Ausdünstungen verbreiten sich namentlich in das Schlachthaus und in die zunächst liegenden Häuser. Man darf nur an heißen Sommertagen am Schlachthaus vorübergehen, so kann man sich von diesem Übelstand genaue Kenntnis verschaffen.

Sehr wünschenswert wäre es übrigens, wenn das Sammeln des Blutes und Aufstellen desselben in Fässern in der Nähe des Schlachthauses ganz und gar verboten würde. ...“¹⁰

Im Jahr 1884 erstellte die Stadtgemeinde Ludwigsburg einen „Situationsplan zu dem Baugesuch der hiesigen Metzgergesellschaft“. Daraus geht hervor, dass schon 1867 und davor die Metzgerzunft in der heutigen Solitudestraße (früher Haus Nr. 26) ein „Schlachthaus“ mit Nebengebäuden besaß. ... Bereits am 10. November 1886 wurde der Stadtbaumeister Mößner vom Gemeinderat beauftragt, Pläne und Kostenvoranschlag für ein neues Schlachthaus auszuarbeiten. Der Kostenvoranschlag für diese Anlage belief sich auf 165.000 Mark. Nach langwierigen Verhandlungen wurde im Jahr 1888 die Genehmigung zum Bau einer Schlachthausanlage mit der Auflage erteilt, diese innerhalb von 2 Jahren zu erstellen, ansonsten würde die Erlaubnis widerrufen.

Am 1. März 1890 wurde zum ersten Mal in dem neuen Schlacht- und Viehhof geschlachtet. ... Dieser „moderne“ Schlachthof bestand aus 7 Gebäuden. Das vornehmste war das Verwaltungsgebäude, das auch als Restaurant benutzt wurde. Der Hof war 40 m lang und 20 m breit. Es gibt auch einen Pferdestall und einen Großviehstall, in dem können 40 Stück Vieh untergebracht werden. Gegenüber war der Kleinviehstall mit Schlachtraum für Schweine und Kälber. Die Kuttelei war eingerichtet mit zweckmäßigen Vorrichtungen wie Brühbottichen, Reinigungsmaterial und Trögen. Die Großviehhalle bildete den nördlichen Abschluss und war mit 20 Schlachtwinden versehen. Im gleichen Bereich befand sich das Schauklokal für eingeführtes Fleisch. In der nordwestlichen Ecke stand das Kessel- und Maschinenhaus. Das Schlachthaus hat einen eigenen Brunnen.¹¹ ...

Wie man mit den Tieren in der damaligen Zeit umging und wie es um die Umwelt- und Hygieneproblematik stand, sieht man am besten in den Schlachthofordnungen.¹² ...

Verordnung für den Schlachthof von 1890:

Tötung der Tiere. Die Tötung des Schlachtviehs darf nur durch Personen vollzogen werden, die hierzu vollkommen tüchtig sind. Bei derselben <Tätigkeit> ist schnell und ohne unnötige Quälereien mit aller Vorsicht, nach Hand-

¹⁰ Ludwigsburger Zeitung vom 29. 09. 1846

¹¹ Württembergischer General Anzeiger vom 27. 02. 1890; das Titelblatt zeigt den Schlachthof.

¹² Stadtarchiv Ludwigsburg, Bestand S2/II Nr.53/Nr.42/Nr.43

werksbrauch zu verfahren und zwar: Beim Großvieh durch Anwendung der Schlachtmaske, beim Kleinvieh – und zwar beim Schwein – durch einen Schlag auf den Kopf und nachherigen Stich in die Kehle, der so geführt wird, dass er zugleich mit den großen Blutgefäßen am Halse das Rückenmark absticht, bei den Schafen mittels Stich durch den Hals, so dass die Halsadern gehörig abgestochen werden.

Das Aufhängen der Kälber vor dem Schlachten ist verboten. Den jüdischen Metzgern ist das rituelle Schächten der Tiere gestattet.

Vieh- und Fleischtransport. Vieh irgendwelcher Art frei durch die Straßen treiben ist verboten, ausgenommen ist das Durchtreiben von Schafen und Schweinen in Herden soweit dies notwendig ist. Bei dem Transport von Schweinen sind so viele Begleiter nötig, dass die Tiere niemanden belästigen können. Großes Schlachtvieh ist unter solchen Vorschriftsmaßregeln zu transportieren, dass es nicht ausreißen kann. Ochsen dürfen nur durch hierzu befähigte Personen und genügend gefesselt geführt werden.

Fazit: Die Schlachthofverordnung 1890 ist sehr auf den Tierschutz ausgelegt. Aber was um 1890 human war, würde heute als „Tierquälerei“ bezeichnet werden. Damals hatte man noch nicht die Technik, die man heute hat. Damals war es z. B. nicht möglich, ein Schwein mit der Stromzange zu betäuben.

Ordnung für das Schlachthaus von 1905:

Hier fehlt bei der Benutzung der Hinweis auf die jüdischen Metzger, es heißt nur, „jedermann“ kann das Schlachthaus benutzen.

Schlachthauszwang. Das Schlachten von Ochsen, Farren, Kühen, Rindern, Kälbern, Schweinen, Spanferkeln, Schafen, Ziegen und Kitzen, deren Fleisch als Nahrungsmittel für Menschen dienen soll, darf nur im öffentlichen Schlachthaus vorgenommen werden.

Hygiene. Sofort nach der Schlachtung hat der Schlachtende den benützten Platz nebst der Wand sowie alle benutzten Geräte durch Kehren und Abspülen vollständig und sorgfältig zu reinigen und die Rinnen auszuflößen. Im übrigen ist bei Ausführung der Schlachtung auf Vermeidung von Tierquälereien sowie auf mögliche Reinlichkeit Bedacht zu nehmen.

Fazit: Im Gegensatz zu 1890 ist um 1905 mehr Wert auf Reinlichkeit gelegt worden.

Schlachthaus-Ordnung von 1940:

Bei der Benutzung werden alle Einwohner der Stadt angeführt. Man hätte meinen können, Juden wären ausgeschlossen, aber das wird nicht ersichtlich.

Schlachthauszwang. Vom Schlachthauszwang sind Hausschlachtungen von selbstgezogenen Schweinen, Schafen und Ziegen in den Vorstädten vorläufig ausgenommen.

Abhäuten. Mit dem Abhäuten, Abbrühen, Aufhängen und dem weiteren Verarbeiten der Schlachttiere darf erst begonnen werden, wenn diese keinerlei Lebenszeichen von sich geben.

Fazit: Auch hier wird der Tierschutz deutlich; das <ausschließliche> Schlachten im Schlachthaus (umfassender Schlachthauszwang) hat sich nicht durchgesetzt.

4.2 Der „neue“ Schlachthof in Möglingen – ein „Industriebetrieb“

Ende Oktober 1968 legte der Direktor des Vieh- und Schlachthofes Dr. Trost dem Gemeinderat das Raumprogramm für den bei Möglingen geplanten Schlachthofneubau vor. <Der Plan sei> unter Berücksichtigung des Prinzips der größtmöglichen Rationalisierung und Verkürzung der Arbeitswege sowie der Anordnung der Baulichkeiten gemäß dem Arbeitsablauf als Grundlagen entstanden: Viehhof, Schlachthalle mit notwendigen Nebenhallen, Kühlhallen, Fleischmarkt, Technik- und Sanitätsabteilung, Verwaltungsabteilung.¹³

Der alte <Schlachthof> lag jetzt mitten in der Stadt, der neue außerhalb, auf grüner Wiese. Im Umfeld die Bundesbahn, die Autobahn (schnelle Zu- und Abfuhr), eine Brücke und andere Industrien. Im Eröffnungsprospekt¹⁴ wird der Betrieb genau beschrieben. <Die Autoren> drucken die Betriebsteile ab, die für die Schweineschlachtung wichtig sind. ...

Der Schlachthof war jahrelang das „Sorgenkind“ der Stadt, die im Dezember 1972 die Anlage nach 3-jähriger Bauzeit <in Betrieb> genommen hat. Das Gelände, auf Möglinger Markung gelegen, hat eine Größe von 5 Hektar, von denen 1,5 Hektar überbaut sind (Schlachthausprospekt 1972). Die Stadträte kamen ins Schwitzen, wenn ihnen alljährlich bei den Haushaltsberatungen der Stadtkämmerer die Summe des „Abmangels“ für diesen Schlachthof nannte, denn mittlerweile hatten sich die Märkte geändert, große Fleischgesellschaften lieferten Fleisch und nicht das Vieh, so dass die Schlachtzahlen rückläufig waren. Die Ludwigsburger Metzger gründeten 1986 die Ludwigsburger Schlachthof GmbH, ... und waren Ende der 80er Jahre damit voll zufrieden.¹⁵ ...

¹³ Ludwigsburger Kreiszeitung vom 31. 10. 1968

¹⁴ Der neue Schlacht- und Viehhof Ludwigsburg. In : Schlachten und vermarkten 4/1977, 117ff.

¹⁵ Ludwigsburger Kreiszeitung vom 5. 09. 1989, S. 5

1991 wird der Schlachthof Stuttgart geschlossen, weil er veraltet ist (er war Anfang des Jahrhunderts gebaut worden). Weil die Sanierung zu teuer war, wollte der Gemeinderat in Stuttgart keine weiteren Gelder ausgeben.

Eigentlich sollte das damals die Chance für den Schlachthof Ludwigsburg sein. Aber auch der Schlachthof von Ludwigsburg war notleidend, obwohl erst einige Zeit vorher nach modernsten Erkenntnissen gebaut. ... Die Bedenken des Möglinger Bürgermeisters für einen weiteren Ausbau des Schlachthofes standen am 23.3.1991 in der Ludwigsburger Kreiszeitung:

Der Schlachthof liegt in der Nähe des Baugebietes Löscher in Möglingen. Geräusch- und Geruchsbelästigungen könnten die Bewohner stören. Wenn der Schlachthof auch an der Abfahrt der Autobahn und der B 10 liege, befürchte man doch auch Störungen durch das höhere Verkehrsaufkommen, das sich um ein Vielfaches gegenüber dem gegenwärtigen Zustand steigern werde. ...

Noch einige Jahre vorher sah man die Sache anders. ... „Seit der neue Schlachthof gebaut ist, gibt es keine Umweltbelästigungen mehr. Vom alten Schlachthof [in der Stadt] war eine erhebliche Rauchbelästigung ausgegangen, aber bei dem neuen Schlachthof wird ausschließlich extra leichtes Heizöl verwendet, so dass diesbezüglich keine Beschwerden mehr aufkommen können.

Ganz leichte Geruchsbelästigungen können auftreten, wenn ganz leichter Ostwind weht. Die Abwässer werden, bevor sie in die Großkläranlage kommen, durch eine Spezialanlage mittels Goratoren auf Millimeter-Größe verkleinert. Das Blut wird sofort aufgefangen und in speziellen Aufbewahrungsgefäßen gelagert.“ (VAZZAZ, 1987).

1994 bekam der Schlachthof dann doch eine „Verjüngungskur“.

<Im folgenden die Schlagzeilen einiger Zeitungsartikel.>

Nur „Verjüngungskur“ für den Ludwigsburger Schlachthof¹⁶

Eine moderne Kompaktanlage ist momentan nicht zu finanzieren
– Die Frischfleischversorgung bleibt dennoch gesichert

Schlachthof kommt nicht unters Beil¹⁷

Hoffnung der Metzger aus dem Raum Ludwigsburg hat sich erfüllt

Aber trotz dieser Modernisierungen gab es am Zustand des Schlachthofes weiterhin Kritik. Im Zusammenhang mit einem Unfall werden in der Zeitung¹⁸ die wesentlichen Mängel des Schlachthofes aufgezeigt:

¹⁶ Ludwigsburger Kreiszeitung vom 4. 01. 1994

¹⁷ Ludwigsburger Kreiszeitung vom 15. 09. 1994, S. 4

Schlachthof hat desolate Kühlanlage

Seit fünf Wochen befaßt sich das Gericht mit einem Unfall

Letzte Nachricht: ¹⁹

Möglinger Großbetrieb muss Schlachtung einstellen

Infolge eines laufenden Insolvenzverfahrens sind notwendige Modernisierungen nicht rechtzeitig vorgenommen worden

4.3 Hausschlachtung – Interviews

In seinem Urlaub ... hat Frank Höfelschweiger aus unserer Klasse im November 2000 einen Landmetzger befragt. Hugo Ochsenreiter aus Oberreute (Allgäu) ist heute 83 Jahre alt:

Frank: *Wie habt ihr früher geschlachtet?*

H. O.: Das Schwein haben wir mit einer Axt mit großer Platte betäubt und dann in den Hals abgestochen. Danach wurden die Borsten mit Pech bestrichen und das Schwein anschließend abgebrüht. Um die Borsten zu entfernen, haben wir mit einer Kette unter dem Schwein drunter hergezogen, die restlichen Borsten haben wir dann mit einer Blechglocke abgerieben. Borstenfrei wurde das ganze Schwein an den Hinterbeinen aufgehängt, der Bauch aufgeschnitten, das Schwein ausgenommen und geteilt.

Frank: *Und wie habt ihr die Wurst gemacht?*

H. O.: Bei Hausschlachtungen haben wir die Metzelsuppe im Waschkessel gekocht. Die Leber- und Griebenwürste wurden im Sud gekocht und mit der Hand in die Därme gefüllt. Den Magen und den Blinddarm haben wir für Presssack verwendet, den Dickdarm für Blutwurst und den Dünndarm für Leberwurst. Das Fleisch musste sofort verwertet werden, da es keine Kühltruhen gab. Wir haben es zum Teil geräuchert oder in Einmachgläsern ... eingekocht.

Frank: *Wurden von euch auch die Rinder geschlachtet?*

H. O.: Ja, auch die Rinder haben wir mit der Axt mit der großen Platte erschlagen. Wir ließen sie ausbluten, dann wurden sie auf den Rücken auf einen Schragen gelegt und das Fell abgezogen. Anschließend haben wir das Rind mit einer Seilwinde an den Hinterbeinen aufgehängt, den Bauch aufgeschnitten, ausgenommen, halbiert und geviertelt. Da ein Kühlen im Sommer nicht möglich war, musste das Fleisch schnellstmöglich verwertet werden. Das Fleisch haben wir in Tücher gewickelt, damit keine Fliegen an das Fleisch konnten.

Frank: *Was habt ihr mit den Abfällen gemacht?*

H. O.: Auch von den Rindern wurde alles verwertet. Der Kälbermagen z. B. wurde zur Käseherstellung gebraucht. Er wurde aufgeblasen, getrocknet, aufge-

¹⁸ Marbacher Zeitung vom 23. 05. 1997

¹⁹ Stuttgarter Zeitung vom 21. 02. 2001

schnitten, gepresst und dann fein geschnitten – Lab z. B. für Emmentaler Käse. Das Fell von den Kühen wurde gegerbt. Daraus wurden Schuhsohlen gemacht.

Frank: *Wie war damals eure Arbeitszeit?*

H. O.: Die Arbeitszeit „unseres Metzgers“ war - vor dem Krieg - von 3.00 Uhr bis 22.00 Uhr. Die Arbeit beinhaltete Schlachten, Verwerten und Verkaufen. Montags bis freitags wurde geschlachtet und verwertet und samstags wurde die Ware mit dem Pferdewagen zu den Bauern gebracht.

Hier zeigt sich, dass wir heute trotz schwerer Arbeit wesentlich bessere Sozialleistungen haben. Aber auch wie das ganze Tier verwertet wird und der Verkauf sehr regional ist.

...

Christa Seppmann (*1930), Hausfrau (z. Z. Marbach, eigentlich: Neubeckum), erzählt über eine ungewöhnliche Leberwurst-Zubereitung im Kriegswinter 1944/45.

„In der Kriegszeit war das Fleisch knapp, das gab es nur auf Bezugskarten, Fleischmarken. Wir haben mit einer anderen Familie Fleischmarken gesammelt und davon einen Schweinskopf beim Metzger gekriegt. Dann ging unser Vater, von Beruf Lehrer, der auch Jäger war, auf Kleinwildjagd. Von den geschossenen Kaninchen und dem Saukopf machte meine Mutter dann „Kaninchenleberwurst“. Da wir nicht wussten, wie lange die Wurst hält, haben wir sie sofort in Gläsern eingekocht.

Als dann 1945 die Amerikaner im Anmarsch waren, haben wir die Kaninchenleberwurst schnell gegessen, da wir befürchteten, dass alle Fleisch- und Wurstwaren weggenommen würden.“

...

Manfred Fritz (*1939), Gewerbelehrer, Neckarweihingen, hat folgende Erinnerungen an die Hausschlachtung:

„Ich lebte damals in Berwinkel (Nähe Grab vor Schwäbisch Hall), die Eltern hatten einen Bauernhof; ich musste (auch morgens vor der Schule) mithelfen bei den Kühen und Schweinen und wurde deswegen von den Mitschülern „gemobbt“: ‚Du riechst nach Schweinestall‘, hieß es. Wir hatten zu Hause Schweine (Hällisches Landschwein). ...

Für die Schlachtung kam ein Metzger. Das Schwein wurde vom Schweinestall in den Hof vor die Haustür getrieben. Dort war im Boden ein Eisenring. Das Schwein wurde festgebunden und getötet mit dem stumpfen Teil der Axt. Das Schwein fiel um, der Metzger stach mit dem Messer in den Hals, sogleich spritzte das Blut fontänenmäßig heraus und wurde im Eimer aufgefangen.

Eine Frau (Mutter oder Magd) rührte ständig damit keine Klumpen entstanden. Der Metzger „pumpte“ das restliche Blut mit Hilfe des Vorderbein des Schweins heraus. Insgesamt waren wir 6-7 Leute bei der Schlachtung. [...] Das Kesselfleisch gab es aus dem Waschkessel, der im Freien angefeuert wurde. Der Fleischbeschauer kam mit der Vespa. <Dann> gab es immer den Schnaps und eine Pause. Das Speckschneiden übernahmen die Frauen, der Metzger machte die Wurst. Viel wurde auch in Dosen gefüllt, die dann im Kessel haltbar gemacht wurden. Die aufgehängte Schweineblase zeigte jedem, dass bei uns geschlachtet wurde und jeder ungeladen etwas abbekam.“

... Jetzt machen wir einen Sprung in das Jahr 1994. Etwa 50 Jahre nachdem die Ludwigsburger Bauern gegen Veränderungen bei der Hausschlachtung erfolgreich protestiert haben kam es wieder zu Protesten:

Hausschlachtung: Bürger gehen in Vororten auf die Barrikade
Fleischbeschau in Neckarweihingen und Poppenweiler aus finanziellen Gründen aufgegeben²⁰

Einen Monat später erschien ein zweiter Artikel zu dem Thema²¹:

Vereint gegen den „Ausverkauf dörflichen Lebens“
Neckarweihinger und Poppenweiler wollen abgeschaffte
Fleischbeschau wieder haben

Verwendete Literatur

- GÜHRING, A. & H. WAHL (1996): Rielingshausen. Vom fränkischen Adelssitz zum Marbacher Stadtteil. Hrsg.: Heimat- und Museumsverein Rielingshausen, Gesamtherst. Scheufele, Stuttgart
- DEUTSCHES FLEISCHERLIEDERBUCH (ohne Jahr): Fleischermuseum Böblingen
- HENKE, A., KRACHT, O. & P. TOLLMANN (1927): Der Metzger. Lehr- und Lernbuch zum Unterricht. Herrase, Wittenberg
- KATALOG ZUR BEZIRKS-GEWERBESCHAU Marbach a. N. (1925): A. Remppis, Marbach a. N.
- OBERAMT LUDWIGSBURG (1848): Instruktion über die Haltung und Beaufsichtigung der Farren und Eberschweine. Neckarkreis Oberamt Ludwigsburg, Greiner und Ungeheuer, Ludwigsburg
- SALVETTI, F. & E.M. BÜHRER (1999): Der Metzger. Calwey, München
- SCHICK, H. (1992): Geschichte der Stadt Marbach am Neckar. Band 2. Gulde, Tübingen
- VAZZAZ, S. (1987): Die Entwicklung der Schlachthöfe in Deutschland – Beispiel Ludwigsburg. Zulassungsarbeit: Berufspädagogische Hochschule, Esslingen.

Archivmaterialien

Stadtarchiv Marbach:

Fleisch- und Metzgerordnung 1534

Eugen Munz (ohne Jahr): Aufsatz Nr. 30: Von alten Wirtschaften und Braustätten in Marbach.

Stadtarchiv Ludwigsburg, Staatsarchiv Ludwigsburg

Für mündliche und/oder schriftliche Berichte danken wir:

Jens Bubach (*1970), Manfred Fritz (*1939), Hugo Ochsenreiter (*1917), Bodo Schadock (*1957), Robert und Helga Schweiker (*1955 / *1958), Christa Seppmann (*1930), Alfred Trukses (*1950), Friedhelm Wittfeld (*1947). Die Genehmigung zum Abdruck des Wappens aus Rielasingen erteilte uns freundlicherweise der Heimat- und Museumsverein.

Verfasser: Michael Elst, Sebastian Englert, Simon Feinauer, Tobias Häcker, Frank Höfelschweiger, Matthias Hombach, Lothar Isaak, Vitali Kinstler, Rudi Reimer, Martin Schadock, Rainer Schmid, Bastian Schreiber, Thomas Schweiker, Harold Thiessen, Markus Winnerlein (Oscar-Walcker-Schule, Gewerbliche Schule, Römerhügelweg 53, 71636 Ludwigsburg)

²⁰ Ludwigsburger Kreiszeitung vom 17. 05. 1994, S. 5

²¹ Ludwigsburger Kreiszeitung vom 11. 06. 1994