

Heimat- und Geschichtsverein

Aschaffenburg-Schweinheim e.V.
Hensbachstr. 1a – 63743 Aschaffenburg
Tel. (06021) 7 93 86 65 oder 56 05 87

www.schweinheim.info **WIR LIEBEN HEIMAT**

mail@hugv-schweinheim.de

Geschäftsstelle mittwochs von 10 bis 16 Uhr geöffnet



Damals

Der Schlachttag in Schweinheim

Zu den großen Familien- und Hausfesten in Unterfranken zählte der Schlachttag in der kalten Jahreszeit. Eine Schlachtschüssel war immer ein Ereignis. Allerdings gab es in den 50er und 60er Jahren immer weniger Hausschlachtungen. In Schweinheim hatten allerdings nicht nur die Bauern eine Anzahl Schweine im Stall, sondern auch die Handwerker die ihre Sau bis zur Schlachtreife fütterten.

Die Schweine wurden mit Grünzeug oder auch Essensresten gefüttert. Noch weit bis ins 19. Jahrhundert waren sie zur Eichelmast in den Wald getrieben worden, damit sie bis zum Herbst noch etwas mehr Gewicht angesetzt hatten, denn sie sollten möglichst fett sein. So erinnert in Schweinheim auch die Ebersbacher Straße die seinerzeit „Der Trieb“ genannt wurde. Das Fett als Schweineschmalz war vielseitig einsetzbar. Begehrt waren auch die Grieben, die beim „Auslassen“ entstanden. Wenn



Milchhannes
Fleischbeschauer

Schlachttag bei Jakob Kolb in der Allerheiligengasse.

das Jahr dem Ende zuzuging, war das Schlachten aus verschiedenen Gründen angesagt. Zum einen war die Erntearbeit getan und zum anderen musste ein Fleischvorrat für den Winter angelegt werden. Das kältere Wetter begünstigte zudem die Lagerung. Vielfach hätte man auch den Gesamtbestand des Viehs mit den oft wenigen vorhandenen Futtermitteln nicht den ganzen Winter über ernähren können, so dass es sich anbot, die Anzahl des Viehs bis zum Frühjahr zu reduzieren.

Bald nahte der langersehnte Schlachttag. Die ersten Schweine mussten im Herbst des Jahres ihr Leben aushauchen. Meist war das Tier dann ein Jahr alt und wog an die vier Zentner. So diente das geräucherte Fleisch dann vor allem im Sommer als Beilage bei den Mahlzeiten, denn es gab ja noch keinen Kühlschrank.

Am Schlachttag kam zur frühen Stunde der Dorfmetzger mit Schlachtmesser, Wurstmaschine und Schlachtbeil oder auch einem Bolzenschussgerät.

Wenn das Borstenvieh getötet war, fing man das Blut auf, denn es musste der Wurstmasse für Blutwurst und Preßsack zugegeben werden.

Besonders die Herstellung von Wurstfülle, des Bräts, verlangte die Heranziehung von Hilfskräften. „Ich stehe hier und schneide Speck ...“, lautete da her das Motto. Nachdem der Speck teilweise gegessen, teilweise aber auch für die Würste



Schlachttag bei Johann Hugo
in der Weinbergstr. 8, 1941



Hausschlachtung in der Miltenberger Mühle.

weiterverarbeitet worden war, kamen die ganzen schmackhaften Sachen in den siedenden Wurstkessel.

Der Höhepunkt des Schlachtfestes war das gekochte Schweinefleisch, Leber- und Blutwürste, Sauerkraut, Klöße und gut gefüllte Bierkrüge für alle Mithelfer.

Denn während die Männer die Arbeiten in der Wurstküche erledigten, hatten die Frauen in der Küche Klöße und Gemüse als



Hier hängt die Sau! Aufnahme vom Elterhof - 1955.

Beigaben für den leckeren Braten hergerichtet.

Beim Mittagessen, das erst ziemlich spät eingenommen wurde, konnte jeder so viel essen, wie er wollte. Auch für Bier in Flaschen oder im Fass war bestens gesorgt, weil das viele Abschmecken und Würzen durstig machte!

Jeder, der „zufällig“ ins Haus kam, wurde eingeladen, am Essen teilzunehmen.

Danach begann das Austragen der Wurstsuppe. Oft wurden bis zu zehn Nachbarhäuser bedacht, was natürlich auf Gegenseitigkeit beruhte. Denn das nächste Mal war dann der Nachbar mit dem Schlachten dran. Auch der Pfarrer, der Lehrer und die Ordensschwestern erhielten eine nahrhafte Sendung in einer Milchkanne. Darin



Schlachttag bei der Familie Franz Staudt 1936.

waren je nachdem Preßsack, Blutwurst, Leberwurst.

Die Bratwürste wurden zur Haltbarmachung teilweise auch geräuchert. Bekannte kamen, aßen und tranken, und sangen bis in die späte Nacht.

Ein beliebter Spruch dazu lautete:

"Isch hab geherd, ihr habd gschlachd und habd so große Wärschd gmachd.

Texte in Anlehnung aus dem Heft „Frankenland“ 12/21