

Süddeutsche Zeitung vom 24.03.2007

## Mitten in der Schlacht

Von Marcus Jauer

**Wenn der Schweine-Lehmann kommt: In vielen deutschen Dörfern geht der Fleischer noch zum Bauern, zum Beispiel in Brandenburg**

Vor Morgengrauen holen sie das Schwein aus dem Stall. Lehmann bindet ihm einen Strick um das Hinterbein, Guido und Bubi schieben es auf den Hof hinaus. Es schreit und läuft ein paar Schritte, dann setzt es sich einfach hin, grunzt und will nicht mehr hoch. Komm, Dicker, komm, rufen Guido und Bubi und streichen ihm über die Flanken, bis es sich erhebt und mit ihnen zum Waschhaus hinübergeht, wo sie es neben der Tür festbinden. Ganz ruhig steht es da, während Lehmann den Schussapparat holt. Ein kurzes Rohr, das er ihm auf die Stirn aufsetzt, sanft aber schnell. Es gibt einen stumpfen Schlag, und dann fällt das Schwein um.

"Jetzt wird geschlachtet", sagt Lehmann, und auch damit hat er recht.

Er sticht dem Schwein in den Hals und durchtrennt die Schlagader, Blut schießt aus dem Stich, aber Guido ist da und hält einen Eimer drunter, Bubi packt die Beine des Schweins. So warten sie es ab.

An einem Samstagmorgen in Brandenburg. Das Land ist eben und mit Kiefern bewachsen, das Dorf ist klein, die Straße hält sich nicht lange darin auf. Drei Seiten hat der Hof, die vierte steht zum Garten hin offen. Es ist dunkel, nur aus dem Waschhaus dringt Licht, und zur Tür hinaus dampft es. Der Kessel ist geheizt, ein kalter Wind geht über den Hof, und hinter der Scheune bricht der neue Tag an.

Lehmann wuchtet das Schwein in einen hölzernen Trog, Guido und Bubi holen heißes Wasser und brühen es ab. Lehmann schrubbt ihm die Borsten von der Haut, er kann sie nicht gebrauchen in der Wurst. Er hat etwas in der Hand, das wie eine Glocke aussieht, was er damit nicht schafft, schafft er mit dem Bunsenbrenner. Dann rollt er das Schwein auf eine Leiter, schneidet ihm Augen und Ohrmuscheln heraus, und wenig später steht es aufgezogen neben dem Waschhaus. Kopf nach unten, Bauch nach vorn.

"Wenn die Sau am Haken hängt, dann wird einer eingeschenkt", sagt Lehmann.

Er trägt ein kurzes Hemd und lächelt. Er ist Ende vierzig und fährt sein halbes Leben auf die Dörfer, um zu schlachten. Sie nennen ihn Schweine-Lehmann, weil es auch einen Lehmann bei der Post gibt und einen, der ist Tischler. In seiner Familie waren alle Fleischer, nur er wollte keiner werden. Er hatte gesehen, was die Sauferei aus seinem Vater gemacht hat. Ist der Fleischer eingetroffen, wird der erste Schnaps gesoffen. So ging es immer los. Er kennt

die Sprüche gar nicht mehr alle, aber wenn die Sau am Haken hängt, trinkt er auch einen, das gehört sich.

"Wer vom Herzen her Fleischer ist", sagt er, "der geht davon nicht ab."

Bubi holt die Gläser und eine Flasche Wilthener Goldkrone. Brauner Schnaps, den es bereits zu Ostzeiten gab. Er ist heute der meistverkaufte in Deutschland. Dabei kennt ihn im Westen kaum einer. Das sagt eigentlich schon alles.

Lehmann schneidet das Schwein der Länge nach auf, vom Hals zum Hintern. Er holt Magen und Darm heraus und legt sie zur Seite, die braucht er später noch. Die Blase drückt er aus und bläst sie mit dem Mund wieder auf, denn die braucht er auch. Er nimmt Herz, Lunge und Leber heraus, die Nieren gibt er Bubi. Dann ist die Bauchhöhle frei. Alles sehr übersichtlich, alles einfach herauszunehmen. Nur die Lunge war eingewachsen. Kann sein, dass das Schwein mal eine Entzündung hatte, als es noch klein war.

"Ja", sagt Bubi, "da hat's gehustet."

Er ist Anfang sechzig und spricht seltsam schnell, er ist schlecht zu verstehen. Eigentlich heißt er Arnold, aber selbst seine Frau nennt ihn Bubi. Sie heißt Karin, aber er nennt sie Chefin. Früher haben sie auf der Genossenschaft gearbeitet, er in der Schlosserei, sie bei den Kälbern. Jetzt sind sie zu Hause. Sie haben Rinder, Pferde, Hühnern, Enten und Kaninchen. Die Schweine kaufen sie als Ferkel, dieses Mal waren es vier. Eins ist gestorben, eins schon geschlachtet, eins hat gehustet, eins liegt noch im Stall. Sie ziehen sie mit geschrotetem Korn groß, mit gequetschten Kartoffeln und allem, was im Garten wächst, Gras, Rüben, Äpfel. In den Mastanlagen gibt man ihnen sechs Monate, bevor sie verladen werden. Hier haben sie ein volles Jahr und dann nur noch die paar Meter zum Waschhaus.

"Geburtstag soll man ihnen schon gönnen, heißt es ja immer", sagt Bubi.

Es ist hell geworden, aber kalt geblieben, nur der Wind ist still. Im Hof sitzen drei Katzen um das Schwein herum und warten ab. Vor dem Tor hält ein Auto, ein Mann mit Lederweste tritt ein, und Lehmann wischt sich die Hand an der Hose ab. Der Fleischbeschauer ist da. Er sieht sich das Schwein an, Herz, Leber, Darm. Er prüft die Lunge mit dem Finger, er findet, dass sie schön puffig ist. Er schneidet ein Stück aus dem Zwerchfell heraus. Damit verschwindet er im Haus.

Jedes Schwein, das in Deutschland geschlachtet wird, muss von einem Fleischbeschauer untersucht werden. So steht es im Gesetz. Das ist mehr als hundert Jahre alt und wurde wegen der Trichine erlassen, einem kleinen Wurm, der sich ins Muskelfleisch bohrt, verkapselt und vermehrt. Das kann der Muskel eines Tieres sein oder eines Menschen. Es kann auch der Herzmuskel eines Menschen sein.

"Da geht das Leben dann im Rollstuhl weiter", sagt der Fleischbeschauer.

Er sitzt an dem Tisch in der Küche und baut das Mikroskop auf. Es liegt in einem weißen Kasten, abgewetzt, aber noch das erste. Er hat auch eine eigene Trichine dabei, eingefasst in Glas, dass er mal zeigen kann, wie sie aussieht. In der Gegend war doch seit Jahren nichts mehr, auch das Schwein hier ist sauber. Er notiert die Nummer der Ohrmarke für das Veterinäramt. Dann packt er ein. Bubis Frau fragt, ob er etwas essen will, sie hat Frühstück

gemacht für die Männer, aber er will los. Er hat fünf Schlachtungen heute. Klingt viel, ist aber weniger als zu Ostzeiten.

"Die Jungen gehen fort", sagt er, "und die Alten vertragen das Fett nicht mehr."

Im Hof hat Lehmann das Schwein zerlegt. Zwei Stunden, und nur die Hinterkeulen hängen noch auf der Leiter. Schulter und Rücken liegen in Wannen daneben. Kopf und Bauch kochen im Kessel. Das Fett ruht in großen Fladen im Hausflur auf einem Brett. Die Därme sind gespült und schwimmen im Eimer, die Blase hängt als Ballon im Waschhaus, und auf dem Mist kratzen die Hühner in den Borsten herum. Es ist alles verteilt. Das Gehirn hat Bubi in die Küche gebracht, die Chefin hat es mit Ei und Zwiebeln gebraten, jetzt bringt sie es wieder raus.

"So", sagt Lehmann, "Frühstück."

Sie stehen im Waschhaus am Kessel, essen Brötchen mit Leberwurst, saure Gurken und Kirschkuchen. Es gibt Kaffee.

Lehmann sagt, dass in der Zeitung was von einem Unfall beim Schlachten stand, irgendwo hier in der Gegend. Guido sagt, dass im Nachbardorf ein Dreißigjähriger eine Fünfzehnjährige geschwängert hat. Bubi legt noch ein paar Scheite Holz auf das Feuer, das unterm Kessel brennt.

"Ist das Erle?", fragt Lehmann. Er findet, Erle ist zu gut zum Verheizen.

"Brennt aber", sagt Guido.

Guido ist der älteste Sohn von Bubi. Er wohnt über die Straße, in der Schmiede, die auch zum Hof gehört. Unten schmiedet er, oben hat er ausgebaut, für sich, seine Frau und seine kleine Tochter, Emma. Guido arbeitet auch auf der Genossenschaft, auf der sein Vater gewesen ist. Sie sind weniger Leute als zu Ostzeiten, sie haben aber mehr zu tun. Die Kühe werden heute dreimal am Tag gemolken, früher zweimal. Dafür leben sie heute aber auch nur sieben Jahre, und früher zwölf.

"Waren doch zwölf?", fragt Guido.

"Jaja", sagt Bubi.

Es gehören ein paar Felder zu dem Hof und etwas Wald, daher die Erle, und Guido überlegt, dass sie auch Strauße halten können, wie das jetzt einige machen hier.

Man kauft die Küken und zieht sie groß, sie vertragen Kälte ganz gut, brauchen keinen Stall und sind einfach zu halten. Immer auf einen Hahn zwei Hennen.

"Wie bei den Leuten im Plattenbau", sagt Lehmann, "ein Hahn, zwei Hennen, und wenn's rauskommt, Kopf in' Sand."

Lehmann hat voriges Jahre seinen ersten Strauß geschlachtet, auf einer Farm hier. Es sind dumme Tiere, du musst nur aufpassen mit den Krallen. Du lockst sie mit Futter an, drängst sie ab, keilst sie in einer Ecke ein und ziehst ihnen eine Mütze über den Kopf. Dann Bolzenschuss.

"War auch geil", sagt Lehmann.

Er baut im Waschhaus seinen Fleischwolf auf. Er holt die Keulen aus dem Hof und löst den Schinken heraus, er holt den Rücken und schält die Koteletts von den Knochen. Das Fleisch gibt er Bubi, damit er es in den Keller schafft. Den Rest jagt er durch den Wolf. Es ist einer mit Motor. Früher haben sie noch von Hand gedreht, aber früher haben sie ja auch die Schweinehaut noch abgezogen und abgeliefert, da wurden Stiefel draus gemacht für die Volksarmee, so war das zu Ostzeiten.

Sie sagen immer zu Ostzeiten, wenn sie früher meinen, dabei ist das hier noch Osten, die Zeiten sind bloß andere.

Lehmann hat vor Jahren eine Fleischerei aufgemacht, auf seinem Hof, nur ein paar Dörfer von hier. Seine Frau hatte einen Friseursalon, das war nichts mehr, jetzt steht sie bei ihm im Laden. Er hat sogar ein eigenes Etikett für seine Konserven machen lassen, von einer Werbeagentur. Ein Ferkel, das auf einem Unterarm ruht. Das Ferkel hatte er mitgebracht für das Foto, der Arm war seiner. Jedes Wochenende stehen die Leute Schlange bei ihm. Es läuft. Zur Silberhochzeit waren seine Frau und er in Dubai, aber nicht in dem Hotel, das im Meer steht und wie ein Segel aussieht, da waren sie bloß essen.

"Wahnsinn", sagt Lehmann, "echt."

Guido sagt nichts, und Bubi verjagt eine Katze, die sich angeschlichen hatte. Dann trinken sie noch eine Goldkrone.

Das Schwein kocht seit einer Stunde im Kessel. Es schwimmt in einer fettigen, heißen Brühe. Lehmann nimmt eine Gabel und holt das Fleisch heraus. Er hält die Stücke mit der bloßen Hand, als er sie kleinschneidet. Das Magere gibt er Bubi, der bringt es in die Küche. Der Rest geht in den Wolf und tropft als hellgraue Masse in eine Wanne. Lehmann gibt Leber dazu, es wird Leberwurst, oder Blut, und es wird Blutwurst. Er gibt die Gerstengrütze hinzu, die in dem Eimer zu seinen Füßen quillt, dann wird es Grützwurst.

Er macht alles, wie er es von seinem Onkel gelernt hat, als sein Vater schon nicht mehr lebte und er noch junger Mann war. Eigentlich hat sich gar nichts geändert.

Er greift nach der Schüssel mit den Gewürzen. Majoran, Thymian, Lorbeer, Piment, Kümmel, Senfkörner und Pfeffer.

"Bloß nicht so viel Pfeffer", sagt Bubi.

"Bisschen noch", sagt Lehmann.

"Aber nur'n bisschen", sagt Bubi.

Lehmann nickt, und als Bubi nicht hinsieht, würzt er nach. Sie nennen ihn auch Pfeffer-Lehmann. Er rührt die Masse mit der Hand um und füllt sie in Därme, Magen und Blase. Das Schwein wird in sich selbst verpackt, und Guido schnürt es zu. Seine kleine Tochter steht daneben, Emma, sie schaut. Sie ist zwei und hält einen silbernen Zauberstab in der Hand.

"Lecker Grützwurst", sagt Guido.

"Lecker, lecker", sagt Emma.

Es ist Mittag, als Lehmann seine Schürze abnimmt. Er reinigt seine Messer, Bubi schrubbt ihm die Stiefel, im Kessel brühen die Würste. Die Katzen geben es auf. Die Arbeit ist getan. Alle gehen ins Haus.

In der Küche ist der Tisch gedeckt. Es gibt warmen Schweinebauch und Sauerkraut, Wurst und Brot, Käsekuchen und Kaffee. Den Eierlikör hat Bubis Frau gemacht. Bis zum Abend wird sie die Wurst einkochen, die nicht in den Darm gepasst hat, die Einweckgläser in den Keller bringen, die Knochen und Koteletts einfrieren. Morgen pökelt sie den Schinken und lässt das Fett aus für Schmalz. Die Männer schlachten, die Frauen räumen auf.

Am Ende holt Bubi sechzig Euro aus einer Tasse im Küchenschrank und gibt sie Lehmann. Sie bereden, wann der Ochse stirbt, der draußen im Stall steht und einigen sich auf einen Tag in zwei Wochen.

Wenn die Sau am Haken hängt, dann wird einer eingeschenkt

Früher haben sie aus der Schweinehaut Stiefel gemacht. Zu Ostzeiten.

© Süddeutsche Zeitung GmbH, München. Mit freundlicher Genehmigung von <http://www.sz-content.de> (Süddeutsche Zeitung Content).