

Manfred Welker

Der Schlachttag und das „Wärschd kratz’n“ in Niederndorf und Vergleichbares in Franken

Zu den größten Familien- und Hausfesten der fränkischen Bauern zählte der Schlachttag zur Herbstzeit. Eine Schlachtschüssel war immer schon ein Ereignis, da die Anlässe eher seltener waren, heute noch mehr als in früheren Zeiten. Mit der Schlachtschüssel ist noch ein weiterer Brauch verschwunden: das „Wärschd kratz’n“. Früher war dies auch in Niederndorf üblich.

Nach der amtlichen Erhebung von 1925 hatte Niederndorf 536 Einwohner und 95 Wohngebäude.¹ Für das Kontrolljahr 1941 sind in Niederndorf 64 Milchablieferer belegt.² Im Maurerdorf Niederndorf (jetzt ein Ortsteil von Herzogenaurach) hatten allerdings nicht nur die Bauern eine Anzahl Schweine im Stall, sondern auch die Handwerker fütterten wenigstens ein Borstentier bis zur Schlachtreife.

So war das auch bei Moritz Gumbmann (1885–1953), der im Anwesen Hauptstraße 13 (ehemals Hausnummer 29) ein Maurergeschäft betrieb. Nebenbei hatte er, auch während des Zweiten Weltkriegs, vier Milchkühe im Stall, in dem auch noch zwei Schweine versorgt wurden, stehlen³. Diese beiden Schweine wurden stets zur Selbstversorgung gehalten.⁴ Sie wurden ebenfalls mit Grünzeug oder Disteln vom Acker gefüttert. Noch weit bis ins 19. Jahrhundert waren sie zur Eichelmaßt in den Wald getrieben worden, damit sie bis zum Herbst noch etwas mehr Gewicht angesetzt hatten, denn sie sollten mög-

lichst fett sein. Außerdem war das Fett als Schweineschmalz vielseitig einsetzbar. Begeht waren auch die Grieben, die beim „Auslassen“ entstanden. Wenn sich das Jahr dem Ende zuneigte, war das Schlachten aus mehreren 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 Futtervorräten nicht den ganzen Winter über ernähren können, so dass es sich anbot, die Anzahl des Viehs bis zum Frühjahr zu reduzieren.

Bald nahte im Herbst der langersehnte Schlachttag. Das erste Schwein musste um die Niederndorfer Kirchweih herum, also im Oktober des Jahres, sein Leben aushauchen. Meist war das Tier dann ein Jahr alt und wog an die vier Zentner. Nach sechs Wochen folgte die zweite Sau, wenn das Salzfleisch gegessen oder in die Räucherung gehängt worden war. Bei großen Bauern wurden bis zu vier Borstentiere nacheinander verarbeitet, um einen über den Winter und weit bis ins neue Jahr ausreichenden Essensvorrat für alle Bewohner des Hofes anzulegen. So diente das geräucherte Fleisch dann vor allem im Sommer als Fleischbeilage bei den Mahlzeiten, denn es gab ja noch keinen Kühlenschrank.

Am Schlachttag kam frühmorgens der Dorfmetzger mit Schlachtmesser, Wurstmaschine und Schlachtbeil. In Niederndorf war dies oft der Metzger vor Ort, näm-

lich Konrad Gulden, oder ein sogenannter „Brandmetzger“. Dies konnte z.B. Fritz Ruhmann, vulgo „Pfeiffer“, aus Hauptendorf sein. Er betäubte das Tier mit einem gezielten Schlag, öffnete mit dem Messer die Halsschlagader und fing das Blut auf, das von einem Helfer gerührt werden musste, damit es nicht gerann. Nach dem Brühen und Entfernen der Borsten folgte das Ausnehmen und Zerteilen.

Die ersten Fleischstücke wurden im vorgeheizten Wurstkessel zugesetzt. War das Borstentier ohne lautes Gequieke dahingeschieden, dann roch man spätestens am

Duft des Kesselfleisches, wo geschlachtet wurde. Oder man sah es an der Schweinsblase, die irgendwo am Haus zum Trocknen hing.

Während das Bauchfleisch kochte, wurden die anderen Fleischstücke zerlegt. Ein Teil davon wurde in großen Fässern eingesalzen. Nach sechs Wochen kam es dann als Salzfleisch mit Kraut auf den Tisch, außerdem wurden Bauchstücke und die Schinken zur Haltbarmachung geräuchert.

Das Vorbereiten der Wurstsorten stellte einen weiteren Arbeitsgang dar. Dazu zählte das Kleinschneiden, Durchdrehen, Wür-



Abb. 1: Das Schlachten, aus: Johann Alexander Boener: Des Heil: Röm: Reichs Stadt Nürnberg Zierde. Bestehend in Geist- und Weltlichen Gebäuden, anmuthigen Plätzen und Prospecten inn- und auser derselben; wie auch Kleider, Trachten, Handwerks Umzügen und unter Ihrer bottmäßigkeit habenden Landschafften. Herausgegeben von Johann Alexander Boener, Kunsthändler in Nürnberg. [Nürnberg] 1702.

Foto: Archiv Manfred Welker.

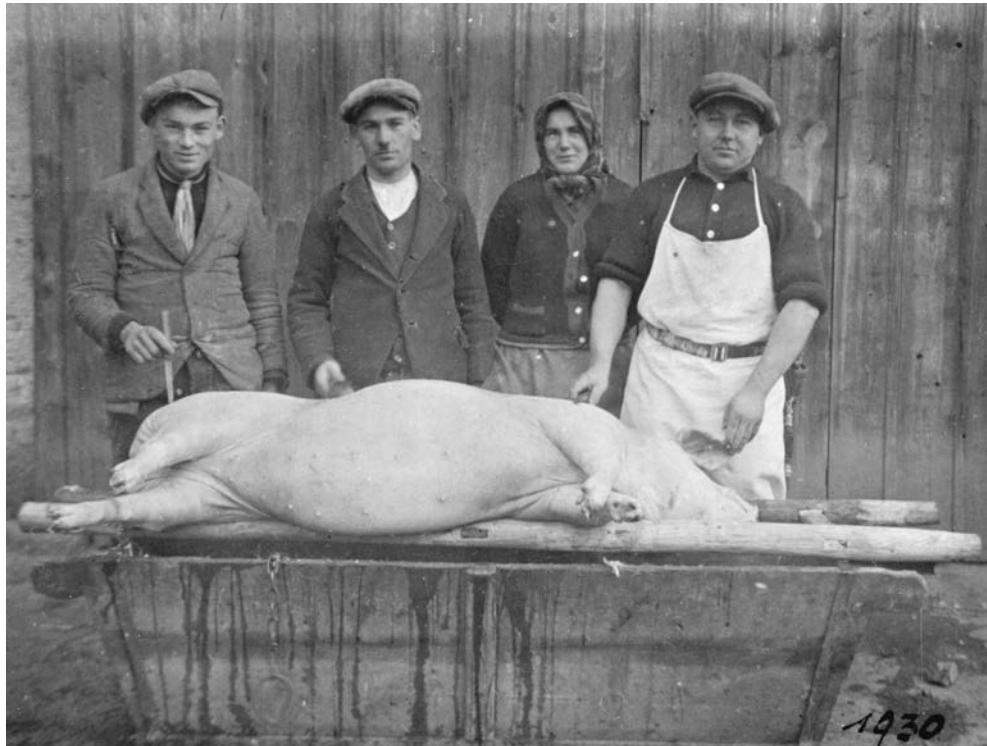


Abb. 2: Konrad Gulden (rechts) bei einer Hausschlachtung in Niederndorf 1930.

Foto: Archiv Hans Fink.

zen etc. des Fleisches für feinen roten und weißen Preßsack, sowie die Blutwürste. Das aufgefangene Blut musste der Wurstmasse für die Blutwurst und den Preßsack zugegeben werden. Besonders die Herstellung von Wurstfülle, des Bräts, verlangte die Heranziehung von Hilfskräften. „Ich stehe hier und schneide Speck...“, lautete daher das Motto. Nachdem der Speck teilweise gegessen, teilweise aber auch für die Würste weiterverarbeitet worden war, kamen die ganzen schmackhaften Sachen in den siedenden Wurstkessel.

Den Höhepunkt des Schlachtfestes stellten gekochtes Schweinefleisch, Leber- und Blutwürste, Sauerkraut, fränkische Klöße und gut gefüllte Bierkrüge für die Helfer

dar. Denn während die Männer die Arbeiten in der Wurstküche erledigten, hatte die Bäuerin in der Küche Klöße und Gemüse als 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 Versuchen und Würzen durstig machte! Jeder, der ‚zufällig‘ ins Haus kam, wurde eingeladen, am Essen teilzunehmen. Meist benötigte der Metzger die Zeit von 7 Uhr bis ca. 13 Uhr und konnte also am frühen Nachmittag seine Arbeit abschließen.

Waren die Würste fertig, begann das

Austragen. Oft wurden bis zu zehn Häuser mit der Schlachtschüssel und der Wurstsuppe 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. Preßsack, Blutwurst, Leberwurst und Bratwürste wurden zur Haltbarmachung teilweise auch geräuchert.

„Wärschd kratz'n“ zum Abschluss der Arbeit

Am Abend, wenn die Arbeit abgeschlossen und die Aufräumarbeiten erledigt waren, wurde es gemütlich. Verwandte und



Abb. 3: Aufgehängte Schweinsblasen künden von einer Schlachtschüssel.

Foto: Archiv Manfred Welker.

Bekannte kamen, aßen und tranken, spielten Karten und sangen bis in die späte Nacht.

Dann kam auch der Zeitpunkt für das „Wärschd kratz'n“. Dabei handelt es sich um einen Volksbrauch, der sich nicht bei Tag und in der großen Öffentlichkeit abspielte, sondern im Abenddunkel und in dem Haus, in dem am Morgen ein Bortentier sein fettes Leben ausgehaucht hatte.

Bei den Akteuren handelte es sich meist um Leute, die zu dem Haus, in dem geschlachtet wurde, in näherer Beziehung standen. Diese taten sich zusammen, legten allerlei Verkleidungen und Larven an und sprachen am Abend in dem betreffenden Hause vor. Auf einmal ging die Haustür auf, Musik ertönte, und der wunderliche Zug der sogenannten „Wärschdkratzer“ betrat das Zimmer. Ein beliebter Spruch dazu lautete:

*„Ich hab gherd, ihr habd gschlachd
und habd so große Wärschd gmachd.
Gebd uns nur die langa,
die kurzen laſſder hänga.
Gebd uns nur des Fleisch,
die Gnochn, die g'her'n eich.“⁵*

Voraus ging die Musik, meist eine Ziehharmonika, gefolgt von allerhand Volk, die durch Larven unkenntlich gemacht waren. Ein lustiges Treiben begann. Die Musik lockte meistens noch andere Jugendliche an, und ein lebhaftes Gewoge herrschte in der Stube. Das Tanzbein wurde geschwungen, komische Vorträge und Lieder ließen keine Langeweile aufkommen. Inzwischen versuchte man sich an der Demaskierung der „Wärschdkratzer“, was aber nicht immer gelang. Manchmal wurden nach einer gewissen Zeit die Masken abgelegt, und der hungrige Magen kam zu seinem Recht. Dazu gab es Bier, Wein und Schnaps. Tanz, Vorträge, Essen und Trinken lösten einander ab, und nur zu bald begann für die



Abb. 4: Lustige Gesellschaft beim „Wärschd kratz’n“ in der Stube von Moritz Gumbmann in Niederdorf, 1930/1932. Kunigunda Gumbmann (vorne rechts) und ihre Töchter Maria (Mitte), Babette (ganz links) sowie Margarethe (vorne links) mit den „Wärschdkratzern.“

Foto: Archiv Manfred Welker.

„Wärschdkratzer“ der neue Tag. In einer mitgebrachten Schüssel wurden noch Würste, Fleisch, Kraut und Klöße verstaut, und mit einem Tusch verließen die lustigen Gäste das Haus. Oftmals wurden im Wirtshaus die mitgegebenen Bestandteile der Schlachtschüssel dann noch gemeinsam verzehrt.⁶

Der Niederndorfer Hans Fink (Jahrgang 1931) erinnert sich an eine weitere Variante, die er um 1950 selbst erlebt hat. Zu sechst machte sich eine Truppe zum Anwesen seines Verwandten Thomas Fink (Peter-Fleischmann-Straße 4) auf, wo ein Schwein geschlachtet worden war. Die lustige Gesellschaft blieb außerhalb des Hau-

ses stehen. Es wurde an das Fenster geklopft und als dieses geöffnet wurde, reckte man an einer langen Bohnenstange ein Behältnis zum Fenster hinein.⁷ Diese wurde dann von den Hausbewohnern nach Belieben mit milden Gaben, d.h. verschiedenen Würsten, beschickt. Nach dem erfolgreichen Beutezug begab sich die Truppe in ein Gasthaus in Niederndorf, wo das Fleisch und die Würste verspeist wurden. Als nach dem Krieg die Bezugsmarken für die Beschaffung von Lebensmitteln nicht mehr nötig waren, hörte auch dieser Brauch in Niederndorf zu existieren auf. Jeder hatte genug zu essen und konnte sich nach Belieben damit eindecken.⁸

Verbreitung in Franken und Ausprägungen

Auch in Eckenberg (Ortsteil von Emskirchen) wurde dieser Brauch gepflegt. Hans Gießberger hat 1919 einen Spruch dazu mitgeteilt bekommen. Wenn beim Nachbarn Schlachtfest war, ging man zu ihm „Würste kratzen“. Man langte mit einem Stock zum Fenster hinein und sprach:

„Hier reck’ ich meinen Spieß,
ein Würstlein ist mir g’wieß.“⁹

In Weingarts lauteten die Sprüche, die Lehrer Heinrich Rink in den 1930er Jahren dokumentieren konnte, folgendermaßen:

„Recka, recka Spieß,
a Wörstla is’ ma gwiß,
die häng ma na a Stange,
a großa und a klana!“

„Mir ham ghört, Ihr habt gschlacht,
und habt recht gute Wörscht gmacht,
mir san Mannres acht, mir san vom Sta-
grobm
und möchte a gern wos hom!“

„Ich hab ghört, Ihr habt gschlacht,
und habt recht große Wörscht gmacht,
gebt uns bloß die langa,
die kurzen laßt Ihr hanga!“¹⁰

In Oberfranken wurde der Brauch als „Spiaslarecka“ tituliert, der Ablauf war ähnlich. Auch dort wollte der Nachbar am Schlachttag teilhaben. „Er reckt heute keinen Spieß mehr heischend in die Stube, wie vor eh“, konnte Ludwig Waldweber zu Beginn der 1930er Jahre feststellen. Er hatte

das Vorgehen vereinfacht und stellte einen Eimer vor die Haustür. Darin war ein Zettel mit der Aufschrift: „*Ihr habt geschlachtet ein Schwein – mir bilden uns ein, daß dieses Schwein auch für uns sollt sein.*“ Dieser Eimer wurde vor der Haustüre platziert und angeklopft. Danach verschwand der Bittsteller im Nachtdunkel. Die Hausfrau oder der Hausherr öffneten die Tür und brachten den Eimer in das Haus. Gefüllt mit Sauerkraut, darauf Leberwürste gelegt, ganz obenauf ein durchwachsenes Stück von der Schulter, so wurde er wieder vor die Haustüre gestellt, wo ihn der Nachbar möglichst unerkannt abholte.¹¹

Die Hausschlachtung ist inzwischen fast ausgestorben. Das Kesselfleischessen bei der fränkischen Kerwa stößt aber immer auf eine sehr gute Resonanz.

Dr. Manfred Welker aus Herzogenaurach ist promovierter Kunsthistoriker und hat eine Ausbildung zum Schlossermeister absolviert. Seit 2002 Kreisheimatpfleger des Landkreises Erlangen-Höchstadt, engagiert sich Welker seit Jahren auf vielfältige Weise in seiner Heimatstadt Herzogenaurach und im Gebiet des Altlandkreises Höchstadt a.d. Aisch. Sein Interesse liegt in der Dokumentation von Brauchtum und Tradition, aber auch neuerer Zeitgeschichte. So hat er das Verhältnis von katholischer Kirche und den NS-Machthabern in Herzogenaurach aufgearbeitet. Seine Anschrift lautet: Am Hirtengraben 7, 91074 Herzogenaurach, E-Mail: ManfredWelker@web.de.

Anmerkungen:

- 1 Ortschaften-Verzeichnis für den Freistaat Bayern. Nach der Volkszählung vom 16. Juni 1925 und dem Gebietsstand vom 1. Januar 1928. München 1928, Sp. 1078.
- 2 Ergebnisse der Milchleistungsprüfung im Bereich des Leistungsamtes Nürnberg – Landkreis Höchstadt a.A., Kontrolljahr 1941. [Nürnberg 1942], S. 70/71.
- 3 Ebd., S. 71.
- 4 Frdl. Mitteilung von Anni Mirschberger v. 21.08.2018.
- 5 Pf[ister], E[rnst]: Vom Wurstfahren, in: Der Fränkische Schatzgräber. Heimatkundliche Beilage zum „Forchheimer Tagblatt“. 7. Jg., Nr. 1. Forchheim 1929, S. 6; ähnlich aus Langenselbach überliefert.
- 6 So der Ablauf in Niederndorf. Vergleichbar auch im Hollfelder Land. Siehe H. R.: Die „Werschtfahrer“ im Hollfelder Land, in: Die Fränkische Schweiz. Zeitschrift des Fränkische Schweiz Vereins. Nr. 1. Streitberg 1927, S. 14/15.
- 7 Mögel, Willy: Der Schlachttopf geht um, in: Fränkische Heimat. 8. Jg. Nürnberg 1929, S. 222, beschreibt diese Variante auch für Württembergisch-Franken.
- 8 Frdl. Mitteilung von Hans Fink v. 31.10.2003 u. v. 22.8.2018.
- 9 Volkskundliche Erinnerungen eines alten Eckenbergers. Nach einer handschriftlichen Vorlage mitgeteilt von Hans Gießberger, in: Erlanger Heimatblätter 1919, Nr. 45, S. 177/178.
- 10 Rink, [Heinrich]: „Recka, recka Spies!“, in: Die Fränkische Schweiz. Zeitschrift des Fränkische Schweiz Vereins. Nr. 6. Streitberg 1933, S. 94.
- 11 Waldweber, Lud.: ‘s Spiaslarecka, in: Fränkische Heimat (Vereinigte Zeitschriften „Fränkische Monatshefte“ & „Mein Frankenland“). 12. Jg. Nürnberg 1933, S. 238.

Lektorat • Korrektorat • Herstellung

Ob Wissenschaft oder Belletristik, ich bearbeite Ihre Texte ganz individuell nach Ihren Wünschen. Aus langjähriger Berufserfahrung weiß ich, dass es Zeit und Geld spart, wenn inhaltliche Arbeit und die Erstellung des Layouts in einer Hand liegen – der Synergieeffekt ist immens. Ich biete daher nicht nur Lektorat und Korrektorat Ihrer Manuskripte an, sondern auch die Herstellung Ihrer Druckerzeugnisse bis hin zur Abgabe einer druckoptimierten PDF-Datei an eine Druckerei Ihrer Wahl.

Referenzen: Akademie Verlag – Archiv der Max-Planck-Gesellschaft – Bergstadtverlag – Böhlau Verlag – Bundesinstitut für Kultur und Geschichte der Deutschen im östlichen Europa – de Gruyter Oldenbourg – Elmar Hahn Verlag – Frankenbund – Harrassowitz Verlag – Herold. Verein für Heraldik, Genealogie und verwandte Wissenschaften – Landesgeschichtliche Vereinigung für die Mark Brandenburg – Stiftung Kulturstiftung Schlesien – Verein für Geschichte Schlesiens.

**Lektorat, Satz- und Datentechnik Oliver Rösch M. A.,
Gertrud-v.-Le-Fort-Str. 32, 97074 Würzburg, Tel.: 0931-8041010,
E-Mail: roesch.oliver@yahoo.de, Homepage: www.oliverroesch.de**

