Schlachtschüsselfest, Spießrecken und Wurstsuppenfahren – ein aussterbender Brauch?

Schlachtschüsselfest, Spießrecken und Wurstsuppenfahren – ein aussterbender Brauch? -

Der Winter am warmen Kachelofen war in Bayern im geselligen Beisammensein für das Dorf die schönste Jahreszeit. Nach der schweren sommerlichen Arbeitslast erinnerte sich der Dörfler wieder daran, dass es außer der Arbeit auch noch Feste gibt, schöne alte Feste, die schon von den Eltern und Großeltern gefeiert wurden. Eines davon war das Schlachtschüsselfest. Meist vor Weihnachten – am Thomastag, dem 21. Dezember, aber auch och bis Fastnacht – wurde geschlachtet. Zum Einen deswegen, weil man das Vieh, überwiegend waren es Schweine, den Winter über nicht durchfüttern brauchte, und zum Andern, weil wegen der winterlichen Kälte das Fleisch länger aufbewahrt werden konnte.

Das ganze Dorf schaute neugierig nach, wenn der Metzger-Andres in blühweißer Schürze, das große Wiegemesser am Arm, durchs Dorf schritt. Wo der Andres einkehrte, da brachte er Arbeit und freudige Erregung mit. Der Bauer hieß den Andres schon im Hof willkommen. Er war ihm behilflich, holte die vorher gemästeten Opfer aus dem Stall, schätzte prüfend ihr Gewicht und schmunzelte zufrieden.
Wenn die Sau geschlagen war, wurde sie im bereitgestellten Brühtrog mit kochendem Wasser abgebrüht, ihrer Borsten enthaart, ausgenommen, aufgehängt und zerlegt. Mancher Schweißtropfen fiel und die Magd musste schon mal einen Schimpf einstecken, wenn sie nicht schnell genug das Blut in der Pfanne rührte, damit es nicht gerann.
Die Bäuerin schaute seufzend durchs Küchenfenster. Im Kessel brodelte das Wasser, große Töpfe standen umher. Von früh bis nachts musste sie am Kessel stehen und acht geben, damit die Würste und Presssäcke, die ihr der Metzger anvertraute, nicht aufkochten. Wundervoller Blut- und Leberwurstduft stieg in die Nase. Die Phantasie beschäftigte sich sofort ungezügelt mit all den Genüssen, die im Gefolge solch einer Hausschlachtung zu erwarten waren. Meist zwischen Weihnachten und Fastnacht stieg dieses große Ereignis, das für Bauernbuben und -Mädchen oft höhere Bedeutung hatte, als der schönste Zwangsfeiertag.

Wie kaum eine Arbeit lohnte jedoch nach vollendeter Prozedur des Schlachtfestes Freude all dieser Plage. Bei dampfendem Kraut saß die Familie, der Metzger-Andres und womöglich die halbe Nachbarschaft um den reich gedeckten Tisch. Da wurde der Magenfahrplan dann richtiggehend heruntergefuttert und mancher Spaßvogel hatte schon seinen Vers auf diese kulinarischen Hochfeste gemacht. Wer kennt nicht diesen:

"Das Schwein, das ist ein schönes Tier,
erfreut uns durch sein Grunzen.
Und wenn es dann geschlachtet ist,
gibt's Leberwürst und Blunzen."

Bier im Maßkrug und ein "Klarer" machten die Runde und mit nicht immer "maßvollem Quantum, Kraft und Stoff" versehen, pflegte die Tafel spät nachts von den Genießern erst aufgelassen zu werden. Doch nicht bevor die Wurstsuppenfahrer oder Spießrecker da waren.

Dazu verkleideten sich Dorfbewohner, um nicht erkannt zu werden, als ein Paar. Die als Mann verkleidete Person (es konnte auch durchaus eine weibliche sein) trug einen Spieß, der weibliche Teilnehmer einen Hafen (Kochtopf) mit Kochlöffel. So gingen sie vor jedes Haus, in dem geschlachtet worden war ans Fenster. Das Weib meldete sich durch Schlagen mit dem Kochlöffel an dem Hafen an, worauf ihnen Würste an den ins Fenster gereckten Spieß gesteckt und Wurstsuppe in den Hafen getan wurde. Hatten sie diese Gaben erhalten, machten sie sich rasch aus dem Staube, um nicht erkannt zu werden, wobei sie manchmal verfolgt wurden, um ihnen die Gaben wieder wegzunehmen. Dies geschah aber nur scherzweise. Bemerkenswerter Weise nannte man diese Prozedur in einem Teil des Landes „Wurstsuppenfahren“, in einem anderen „Spießrecken“. In manchen Gegenden erschien eine ganze Gruppe verkleideter Jugendlicher, die mit Musik (meist eine Harmonika) in die Stube stürzten und dort tanzten und sangen wie zur Kirchweih. Einer der Burschen schnappte sich die Bäuerin, die einen Reigen mit ihm tanzen musste. Danach wurde den Wurstsuppenfahrern ein eigener Tisch gedeckt, an dem sie die duftenden Erzeugnisse hart vorangegangner Arbeit verzehrten.

Die Burschen der Dörfer zogen abends verkleidet zu dem Bauernhof, in welchem geschlachtet worden war, steckten mit viel Radau einen Spieß (daher „Spießrecken“) bestehend aus einem längern Holzstab mit Zinken) durch das Fenster, an dem oft ein Zettel mit Sprüchen geschrieben war, wie zum Beispiel:

Wir haben gehört, Ihr habt's g'schlacht'
Und recht große Würst gemacht.
Wir bitten Herren und die Frau:
Gebt uns auch von eurer Sau.
Oder:
Mir hom heit ghert,
ihr houts a grouße Sau damehrt.
Mir wolln niat vül,

mir wollns niat ganz,
mir wolln bloß des Stickl
zwischen Kopf und Schwanz.

Daraufhin wurde der Spieß von den Bauersleuten mit Fleisch und Wurst behängt, so dass die Burschen an dem Festschmaus teilhaben konnten.

Bescheidenere Spießrecker begnügten sich mit der Wurstsuppe (oder Brühsuppe), die es nach dem Schlachten und Wursten ein paar Tage lang zu Essen gab. Dazu wurde eine Schüssel am Spieß befestigt, so dass die Bäuerin die Suppe einschöpfen konnte. Weil natürlich an dem flüssigen Teil der Wurstsuppe weniger Interesse bestand, wurde die Schüssel gerne durch ein Sieb ersetzt. Auch bei Hochzeitsfeiern war das Spießrecken in den Wirtshäusern üblich.

Durch äußerst strenge Gesetze und Vorschriften werden Hausschlachtungen in unserer schnelllebigen Zeit immer seltener, weswegen sich viele Bauern mit Schweinehälften und Würsten aus dem Großmarkt versorgen. Zudem sind Hausschlachtungen nur noch nach strengen hygienischen Regeln – zum Beispiel ein von oben bis unten ausgefliester Raum mit Wasseranschluss und leicht pflegbarem Fußboden und nur mit Zustimmung des Tierarztes – sowie nur noch für den Eigenverbrauch erlaubt. Das Spießrecken und Wurstsuppenfahren ist so zum Aussterben verurteilt.

Inhalt mit freundlicher Unterstützung von
Hubert Teplitzky, ehem.Kreisheimatpfleger im Landkreis Schwandorf
92526 Oberviechtach (Bayern)
Autor des Textes: Hubert Teplitzky
Titel: Schlachtschüsselfest, Spießrecken und Wurstsuppenfahren – ein aussterbender Brauch?
Copyright: Hubert Teplitzky
Date: 06.03.2016 11:29

→ *Alle Beiträge von Hubert Teplitzky auf den Feiertags- und Brauchtumsseiten*

---

http://www.brauchtumsseiten.de/a-z/s/schlachtschuesselfest/home.html

---

Die Brauchtumsseiten (http://www.brauchtumsseiten.de)
Copyright © by Josef Dirschl, www.brauchtumsseiten.de - info@brauchtumsseiten.de
ALLE RECHTE VORBEHALTEN / ALL RIGHTS RESERVED