

Nichts für Vegetarier

Dorfpflege Betheln lädt zum deftigen Schlachteessen

BETHELN ■ „Wenn dass Schwein am Haken hängt, dann wird einer eingeschenkt“: Diesen Spruch kannten zumindest die älteren Gäste, die zu einem deftigen Schlachteessen in der „Gaststätte Meyer“ zusammen kamen.

Ein geladen hatte der Verein „Dorfpflege Betheln von 1989“ und die Vorsitzende Angela Grapentin war erfreut, dazu den Ortsheimatpfleger Hans-Henning Maas und den letzten Hausschlachter von Betheln Jens Warmbold zu begrüßen. Maas hatte sich gründlich vorbereitet und bevor er die 60 Lichtbilder zeigte, war er auf die Kriegs- und Notzeiten der Dorfbevölkerung von Betheln eingegangen. Hühner, Gänse, Enten, Schweine, Schafe, Rinder und Kaninchen lebten oft in der „häuslichen Gemeinschaft“. Die Menschen hatten ein an-

deres Verhältnis zu den Tieren. Kam die Zeit der Schlachtung, freute sich jeder, gerade in der Kriegs- und Nachkriegszeit, auf frische Wurst und Fleisch. Aus den Unterlagen im Archiv geht hervor, dass Betheln bereits 1869 zwar 745 Einwohner hatte, aber zudem 1 150 Schafe, 125 Kühe, 124 Schweine, 76 Pferde und 51 Stück Jungvieh auf 60 Hofstellen. 1965 waren es 943 Schweine, 775 Stück Rindvieh, 567 Schafe, 11 Ziegen und ein Ziegenbock.

Erinnerungen

Vom verstorbenen Ortsheimatpfleger Walter Flieger sahen die Gäste Fotos vom Gänserupfen und Schlachtungen. Erinnert wurde an die ehemaligen Hausschlachter Karl Brunotte, Karl Hunze und Willi Glies. Viele Bürger hatten Fotos zu Verfügung gestellt,

die bei den über 30 Gästen manches mal zum Lachen animierten. Maas erzählte Anekdoten und Begebenheiten vom Hausschlachten. Von der Sülzenpresse etwa, die von den jungen Leuten vom Nachbarn geholt werden musste. Für die Kinder gab es die kleinen Knappwürste. Die Wurstebürhe musste mit einem Stück Steak darin zum Nachbarn gebracht werden für Braun Kohl mit Bregenwurst. Die Dosen mussten abgeschnitten werden und zum Abbrühen der Schweineborsten musste schon morgens um sechs Uhr das Wasser im Kessel heiß sein. Es wurde auch schwarz geschlachtet und bevor dass Bolzenschussgerät aufkam, wurde dass Schwein mit einer Axt betäubt. Dabei schrie dass Schwein so laut, dass es im ganzen Dorf zu hören war. Das Blut musste gerührt werden und kam

später in die Rot- und Beutelwurst.

War alles vorüber, das Schlachtegeschirr, Brennetrog und Krummstock sauber, gab es dass Schlachteessen.

Und das wurde nun auch bei der Veranstaltung der Dorfpflege nach dem interessanten Vortrag von Maas ausgiebig mit frischer Schlachtewurst, Mett, Steak und frischem Knapp zu sich genommen. ■ ml



Frische Schlachtewurst schmeckt – auch Ortsheimatpfleger Hans-Henning Maas (von links) und der Vorsitzenden Angela Grapentin. ■ Foto: Lilienthal