

ISSN 0341-5910

PUBLIKATIONEN ZU WISSENSCHAFTLICHEN FILMEN

SEKTION
ETHNOLOGIE

SERIE 14 · NUMMER 17 · 1985

FILM E 2806

Mitteleuropa, Tirol – Zubereitung von Speck und Wurst
bei der Hausschlachtung in Villanders



INSTITUT FÜR DEN WISSENSCHAFTLICHEN FILM GÖTTINGEN

Angaben zum Film:

Tonfilm (Komm., deutsch), 16 mm, farbig, 321 m, 29 ½ min (24 B/s). Hergestellt 1979/80, veröffentlicht 1984.

Das Filmdokument ist für die Verwendung in Forschung und Hochschulunterricht bestimmt. Die Aufnahmen wurden von Dr. F. HALLER, Meran, hergestellt. Bearbeitet und veröffentlicht durch das Institut für den Wissenschaftlichen Film, Göttingen, D. KLEINDIENST-ANDRÉE, M.A.

Zitierform:

HALLER, F.: Mitteleuropa, Tirol – Zubereitung von Speck und Wurst bei der Hausschlachtung in Villanders. Film E 2806 des IWF, Göttingen 1984. Publikation von F. HALLER, Publ. Wiss. Film., Sekt. Ethnol., Ser. 14, Nr. 17/E 2806 (1985), 9 S.

Anschrift des Verfassers der Publikation:

Dr. F. HALLER, Freiheitsstr. 192, I-39012 Meran.

PUBLIKATIONEN ZU WISSENSCHAFTLICHEN FILMEN

Sektion BIOLOGIE
Sektion ETHNOLOGIE
Sektion MEDIZIN
Sektion GESCHICHTE · PUBLIZISTIK

Sektion PSYCHOLOGIE · PÄDAGOGIK
Sektion TECHNISCHE WISSENSCHAFTEN
NATURWISSENSCHAFTEN

Herausgeber: H.-K. GALLE · Redaktion: E. BETZ, I. SIMON

PUBLIKATIONEN ZU WISSENSCHAFTLICHEN FILMEN sind die schriftlichen Ergänzungen zu den Filmen des Instituts für den Wissenschaftlichen Film und der Encyclopaedia Cinematographica. Sie enthalten jeweils eine Einführung in das im Film behandelte Thema und die Begleitumstände des Films sowie eine genaue Beschreibung des Filminhalts. Film und Publikation zusammen stellen die wissenschaftliche Veröffentlichung dar.

PUBLIKATIONEN ZU WISSENSCHAFTLICHEN FILMEN werden in deutscher, englischer oder französischer Sprache herausgegeben. Sie erscheinen als Einzelhefte, die in den fachlichen Sektionen zu Serien zusammengefaßt und im Abonnement bezogen werden können. Jede Serie besteht aus mehreren Lieferungen.

Bestellungen und Anfragen an: Institut für den Wissenschaftlichen Film
Nonnenstieg 72 · D-3400 Göttingen
Tel. (05 51) 20 22 02

FRANZ HALLER, Meran:

Film E 2806

Mitteleuropa, Tirol – Zubereitung von Speck und Wurst bei der Hausschlachtung in Villanders

Verfasser der Publikation: FRANZ HALLER

Mit 1 Abbildung

Inhalt des Films:

Mitteleuropa, Tirol – Zubereitung von Speck und Wurst bei der Hausschlachtung in Villanders. Schlachten einer Sau auf dem Köberhof im Eisacktal, Haaren, Öffnen und Ausnehmen. Säubern und Wenden der Därme, Stopfen von Kochwürsten und Blutwürsten. Einsuren (Pökeln) von Speck und Fleischstücken. Räuchern der Speckseiten in der Selchküche.

Summary of the Film:

Central Europe, Tyrol – Home Slaughtering at Villanders, Preparation of Bacon and Sausages. Slaughtering a sow on the Köber Farm in Eisacktal, removing the hair, opening, and disemboweling. Cleaning and turning the entrails, stuffing and preparing cooked sausages and blood pudding. Curing bacon and pieces of meat. Smoking the flitches of bacon in the smoke house.

Résumé du Film:

Europe centrale, Tyrol – Abattage à domicile à Villanders, préparation de lard et de saucisson. Abattage d'un porc dans une ferme (Köberhof) dans l'Eisacktal, épilation, ouverture et vidange. Nettoyage et retournage des boyaux, remplissage et confection de saucisses cuites et de boudin. Salaison du lard et de morceaux de viande. Fumage des flèches de lard dans le fumoir.

Allgemeine Vorbemerkungen

Der Köberhof liegt 1200 m ü.d.M. auf einer postglazialen Talstufe, die das heutige Villanderer Mittelgebirge bildet. Die Besiedelung der Gegend geht auf die bajuwarischen Einwanderungen im 8. und 9.Jh. zurück, die das rätoromanische Element zurückdrängten.

Die Wirtschaftsgrundlage in dieser Höhe bilden Ackerbau, Almwirtschaft und Viehzucht. Dementsprechend hat sich eine Spezialisierung auf die Verarbeitung von Fleisch

aus eigener Produktion zu haltbaren Waren wie Speck, Dauerwurst und Surfleisch ergeben. Die eher bescheidene Kost der Landbevölkerung, die keine ständige Frischfleischversorgung kannte, erforderte die Haltbarmachung, um sonntags Fleisch und Fleischgerichte aufzutischen zu können und um ein geeignetes Nahrungsmittel für die Zwischenmahlzeiten während der Arbeit abseits des Hofes zur Verfügung zu haben. Werktags kochte man größtenteils fleischlos, und besonders in Viehzuchtgebieten finden sich Speisen, die vor allem in Anlehnung an die vorhandenen Milchprodukte geschaffen wurden. So bereitete man z.B. im Winter das alltägliche Mus mit Milch zu, während zur sommerlichen Weideperiode die Mehlmischung in Rahm eingerührt wurde. Gepflogenheiten, die heute noch auf den Berghöfen geübt werden. Ähnlich verhält es sich bei den Knödeln, die werktags ebenfalls ohne Speck oder Wurststücke angerührt wurden, die sog. *Wertigskneidl*. Daneben gab es als Aufbesserung Knödel mit kleinen Käsestückchen, die *Kaaskneidl* und sonntags die *Speckkneidl*. In verschiedenen Landgasthäusern, so im Ultental, Langtaufertal, in Hafling und im Raintal, kann man alle drei Sorten bestellen. Das Surfleisch holte die Bäuerin nur zu festlichen Anlässen aus dem Surbottich. Üblich ist es hingegen, dem Besuch zur Marende ein Stück Speck und hartes Brot aufzutischen, von dem die Bauersleute selbst nur sehr selten essen, während der Bauer den Gast gerne mit einem Glas Wein begleitet. Den Wanderhandwerkern (Wurster, Strickenmacher, Weber, Rädermacher, Schuster, Ofensetzer, Zimmermann, Hufschmied) stand immer eine bessere Kost zu als dem übrigen Gesinde, ja sogar als der eigenen Familie. Diese erhielten zusätzlich etwas Speck, wogegen sich die übrigen mit dem ewig wiederkehrenden Mus zu begnügen hatten.

Bei der Entrichtung des Zehnten und der Abgaben an den Widum der Dorfkirche spielte neben Getreide auch Speck eine Rolle. Heute ist die Qualität des Bauernspecks aufgrund der immerzu steigenden Nachfrage, des Exports und des Tourismus gesunken. Die heimischen Züchter beschränken sich auf die Selbstversorgung, da sie gegen die billigen Schweinefleischimporte nicht konkurrieren können. Eine Speckindustrie hat sich in allen Landesteilen etabliert, die ein Schnellräucherverfahren benützt, bei dem Temperaturen bis zu 60°C erreicht werden. Durch die Anwendung von standardisierten Rauchkerzen wird ein Geschmack erzeugt, der kaum mehr etwas mit dem ursprünglichen Produkt gemeinsam hat. Der angebotene Speck ist schwer, weil nicht luftgetrocknet, und der Fleischgeschmack undefinierbar.

Zur Entstehung des Films

Die vorliegenden Filmaufnahmen wurden von Dezember 1979 bis Januar 1980 in der Gemeinde Villanders im Eisacktal (Südtirol) auf dem Köberhof (1200 m ü. d.M.) gemacht. Der Film entstammt einer Serie von Dokumenten, die ich für das Südtiroler Landesmuseum für Volkskunde drehe.

Ich möchte mich an dieser Stelle für die großzügige Gastfreundschaft der Familie Huber bedanken. Der Köber-Bauer begann sich während der Filmaufnahmen alsbald mit dieser Aufgabe zu identifizieren und war mir und meinem Freund und Arbeitsgefährten Dr. S. DE RACHEWILTZ vom Landwirtschaftlichen Museum Brunnenburg ein reiches Reservoir an Erzählungen und Sprüchen von volkskundlichen Einsichten.

Filmbeschreibung

Wortlaut des gesprochenen Kommentars¹

Auf dem Köberhof in Villanders im Eisacktal wird um Martini eine Sau geschlachtet; Fleisch, Speck und Wurst werden zubereitet und durch Suren und Selchen haltbar gemacht, um die Versorgung bis zur nächsten Hausschlachtung sicherzustellen.

Bei der Speck- und Wurstherstellung steht die Schweinezucht im Vordergrund, neben der auch die Haltung von Rind, Schafen und Ziegen betrieben wird. Die Zeit um Martini (11. November) wird von den Bauern für die Vorbereitungen auf die kalte Jahreszeit genutzt; die Ernte ist eingebracht, der Wein gekeltert. Pachtzins, Walerlohn und kleinere Schulden sind jetzt zu begleichen. In Südtirol ist Martini auch *Schlenggltag*, an dem das Gesinde ein Dienstverhältnis beenden und ein neues eingehen kann; die nächste Schlenggl-Möglichkeit besteht erst zu Lichtmeß am 22. Februar – also vor Beginn des neuen Ernte- und Wachstumsjahres. Martini ist der letzte Heilige in der Kette der Jahresfestlichkeiten. Der grüne Zweig nimmt auch hier eine besondere Bedeutung ein, worauf das gelegentliche Überreichen der Martinizweige (Birke, Wacholder) und ihre Verwendung bei Liebesorakeln auf das Motiv der Lebensrute verweisen. Im „Wiener Hundesege“ des 10. Jh.s scheint der hl. Martin bereits als Patron der Haustiere auf, und in Tirol sagt man: „Martini – stell inni“ – das Vieh hat jetzt im Stall zu sein. Die nächste Hausschlachtung wird erst wieder im Februar fällig.

Zu den beliebtesten Rassen gehört hier das deutsche Hausschwein wegen des ausgewogenen Verhältnisses von Fleisch und Fett. Zur Mast verwendet man neben gekochtem Heu und Kartoffeln auch Roggen und manchmal Weizen.

Die Futterzusammenstellung hat einen nicht zu unterschätzenden Einfluß auf die Qualität des Fleisches. Die ausschließliche Verwendung von Naturfutter bildet die Voraussetzung für ein festes und bereits im frischgeschlachteten Zustand kerniges Fleisch, dessen Fettschicht zartrosa ist und die beim Schneiden etwas „knischt“ und „mit schmierem tuat“. Im Vergleich zu den modernen Rassen weist die hier gezüchtete eine betonte Fettbildung auf, was im Volksmund „s' Roate isch lei die Verzierung“ seine Bestätigung findet. Letzteres ergibt sich aus dem ursprünglichen Verwendungszweck des Specks als konzentrierter Kraftspender zu den Zwischenmahlzeiten während der Arbeit, Halbmittag und Marende, wogegen die Hauptmahlzeiten, eher reich an Ballaststoffen, die Funktion der füllenden Sättigung übernehmen. Besonders beliebt sind die *Grasfacken*, also jene Tiere, die mit Heuballen vor der Schlachtung gemästet worden sind; der spätere Speck zeichnet sich durch einen besonders weichen Fleischgeschmack aus und wirkt im dünnen Anschnitt glasig.

Während die Schlachtung heute vom Bauern selbst vorgenommen wird, besorgte dies früher der Sauschneider oder Metzger. Getötet wurde durch einen Hieb mit der stumpfen Seite des Fleischbeiles auf die Stirn des Schlachtieres.

Der Sauschneider heißt auch „Nonnenmacher“ und zählt zu den unsaubereren Berufen. Die Kastration der Ferkel (Bären) ist bei der Fleischmast unumgänglich, außer man bevorzugt den etwas intensiveren Fleischgeschmack des Ebers. Schlachtunfälle bei der herkömm-

¹ Die eingerückten Abschnitte in Kleindruck geben zusätzliche Informationen.

lichen Methode werden berichtet und müssen als Tierquälerei bezeichnet werden. Bei der Schlachtung soll dem Tier gegenüber ein möglichst normales Verhalten an den Tag gelegt werden, um nicht den Angstschweiß (Adrenalinausschüttung) austreten zu lassen, der den Geschmack des Fleisches beeinträchtigen würde.

Mittlerweile wird der Bolzenschußapparat verwendet. – Sofort wird die Halsschlagader geöffnet. Das Blut wird aufgefangen und sogleich gerührt, damit es nicht stockt und bis zur Verarbeitung zu Blutwurst aufbewahrt werden kann.

Den Genuß einer Schale frischen Blutes lassen sich viele Bauern nicht nehmen, ein Kraftglaube, der in unserer jägerischen Vergangenheit wurzelt und dem auch Opferfunktionen zugesprochen werden.

Im Kaskessel bringt man unterdessen Wasser zum Sieden, das zum Haaren der Sau gebraucht wird. Die Haarwanne dient später auch zum Suren oder Beizen der Fleischstücke; den Rest des Jahres verwendet man sie als Behältnis für Futtermittel.

Letzteres kommt im alten Reim, der beim Scheibenschlagen im Obervintschgau vorgelesen wird, bestens zum Ausdruck:
Kourn in der Wann,
Schmalz in der Pfann,
Pfluag unter d'Erd –
schau, wie mein Scheibele außigeat!

Nach der Reinigung mit kaltem Wasser wird die Sau mit Baumharzstückchen bestreut. Wenn siedendes Wasser darübergegossen ist, wird das Harz flüssig und verklebt mit den Borsten. Durch stetiges Hin- und Herbewegen einer Kette lassen sich die harzverklebten Borsten nun leicht entfernen.

Noch bis in die späten 50er Jahre gab es den Beruf des *Lörgetbohrers*, der das Lörget, den Lärchensaft und das Lärchenharz, durch Anbohren der Stämme gewann und es an Bauern weiterverkaufte. Andernorts nannte man sie auch *Picher*. Lörget wird heute in der Volksmedizin bei der Wundbehandlung verwendet, besonders bei Hufentzündungen des Viehs.

Die Zeit um Martini wird in Tirol zur Hausschlachtung bevorzugt. Die Wintermonate bieten die Voraussetzung, daß der Speck in kühler und trockener Luft langsam reifen kann. Und zum Weihnachtsfest gibt es bereits jungen Speck, Kochwürste und frisches Surfleisch.

In einem kühlen luftigen Raum im Kellergeschoß des Hauses wird die Sau aufgehängt.

Dazu verwendet man einen aus einer Kuhhaut geflochtenen (gezopften) Lederstrick (vgl. Film E 2524 [1]).

Hängend läßt sich das Schlachttier leichter ausweiden, restliches Blut kann ausfließen, und die Abkühlung des Fleisches wird beschleunigt. Sämtliche Innereien werden zusammenhängend entfernt. Manche Bauern nehmen an der Lunge eine Gesundheitskontrolle vor: Läßt sich diese vollständig aufblasen, soll das Fleisch frei von Trichinen sein. Nach diesen Vorarbeiten bleibt die Sau etwa 24 Stunden hängen, um vollständig auszukühlen.

Auf vielen Höfen wird das ausgeweidete Tier geschmückt, zum Dank und als Zeichen der Ehrfurcht vor seinem Tod. Dieser Schmuck verbleibt dort, bis die Teilung in zwei Hälften erfolgt. Zuoberst wird das Netz ausgebreitet. Mancherorts wird auch ein Kranz aus immergrünem Laub daraufgelegt.

Dieser Brauch scheint direkte Verbindung zum Umfeld des Motivs des hl. Martin zu haben.

Das Vorbereiten der Därme zum Würsten muß mit Geduld und Vorsicht geschehen. Bindegewebs- und Fettreste werden entfernt. Die Därme müssen gewendet werden. Beim Dünndarm erfolgt dieses Umstülpen über einem kleinen Stock. Die Därme werden in 2m lange Stücke aufgeteilt. Die weitere Bearbeitung werden die Frauen übernehmen.

An der jetzt außen liegenden Innenseite der Därme befindet sich eine Schleimschicht. Durch Stampfen im Schnee wird sie gelockert. Mit Hilfe von dünnen, zusammengebo- genen Weidenruten wird die Schleimschicht nun abgestrichen. – Die erste Säuberung des Dickdarms ist wieder Männerarbeit. Der Dickdarm wird nur für die Blutwurst verwendet.

Früher war es in Südtirol üblich, daß zur Hausschlachtung ein Wurster auf den Hof kam. Während der Bauer Speck und Surfleisch machte, bereitete dieser die verschie- denen Arten von Dauerwurst und Kochwurst zu. Der Wurster stammte meist aus dem Trentino oder vom Nonsberg und brachte seine eigenen, geheimen Gewürzmi- schungen mit.

Der Wurster fügt sich in das charakteristische Bild der übrigen Wanderhandwerker ein. Die Verbreitung einer Vielzahl von Oraltraditionen und ihre lebendige Erhaltung bis in unsere Tage geht nicht zuletzt auf diesen Menschenschlag zurück. Nach des Tages Arbeit fanden sich Bauersleute und Gesinde abends in der Stube zum Nachtmahl ein, und allen war der gerade anwesende Handwerker ein willkommener Gesprächspartner, der immer viel zu berichten hatte. Die Wurster waren meist anderen Zungenschlages, beherrschten jedoch immer in ausreichendem Maß den lokalen Dialekt. Ganz allgemein werden bestimmte Vorbehalte gegenüber den Wanderhandwerkern geäußert, die ja als „Ledige“ von Hof zu Hof zogen. Wanderhandwerker genossen Speiseprivilegien.

Heute bereiten der Bauer und seine Familie auch die Wurst selber zu. Zum Würsten werden nicht nur Fleisch- und Fettreste verwendet, sondern auch magere Fleischstücke. Mit dem Wiegemesser sind sie kleingehackt und mit Salz und Gewürzen abgeschmeckt worden.

Vor dem Stopfen der Därme werden diese mit Luft aufgeblasen, um etwaige Löcher zu bemerken.

Die fertiggestellte Masse wird sogleich abgefüllt.

Das zum Stopfen verwendete Gerät nennt man Wurschter. Durch gefühlvollen und stetigen Druck am Stempel erreicht man prall gefüllte Würste, die kaum Lufteinschlüsse aufweisen. Abgebunden wird nur am Anfang und am Ende des Darmstückes; die Unterteilung in einzelne Würstchen wird durch Abdrehen erreicht.

In der nebenan liegenden Selchküche werden die Dauerwürste zum Räuchern aufgehängt. Nach wenigen Wochen im kalten Rauch ist ihre Haltbarkeit nahezu unbegrenzt.

Eine geräucherte Dauerwurst nennt man landesüblich *Kaminwurz*, da sie nach der Räucherung zur Lagerung im Kamin aufgehängt wird.



Der Köber-Bauer JOSEF HUBER und seine Frau beim Wursten

Foto F. HALLER

Die Füllmasse für die Blutwurst bedarf einer besonderen Zubereitung. Dem gut gerührten Blut sind kleingehackte Fettstücke, mit dem Brotmesser zerkleinertes hartes Roggenbrot sowie gekochte und in Butter geschwenkte Gerste zugegeben worden. Mit Salz, Pfeffer und ein wenig Majoran ist die Masse gewürzt worden. Die Blutwürste werden frisch am Mittag nach dem Schlachttag mit Kraut und Röstkartoffeln verzehrt. Der Vorgang des Wurstens ist abgeschlossen.

Nebem dem Wursten sind bereits die Vorbereitungen für die Speckherstellung getroffen worden. Das ausgekühlte Tier ist geteilt, Fleisch- und Knochenstücke sind herausgetrennt worden.

Normalerweise zieht man es vor, das Rückgrat „blind“ auszulösen, d. h., man trennt es von den Rippen ab, nachdem der Kopf mit dem Stickmesser abgeschnitten worden ist. Dann löst der Bauer die *Haslen* (Filets) aus, gefolgt von Schulter, Schulterblatt, Kreuzbein, Rippen und Schinken. Die Teilung der Hälften erfolgt von Ort zu Ort verschieden,

manche Bauern lassen an der *Hamme* (Speckseite) das sog. Kaiserteil dran, andere trennen dieses ab und verarbeiten Vorder- und Hinterschinken separat zu Speck oder Surfleisch.

Zum Suren werden die einzelnen Teile in die Haarwanne eingelegt. Wichtig ist, daß die Speckseiten keine Taschen aufweisen, in die Fliegen ihre Eier legen könnten. Die Gewürzmischung zum Suren einer Sau besteht hier aus 4 Kilogramm Salz, 5 Knoblauchzwiebeln, 100 Gramm schwarzem Pfeffer und 25 Gramm Neugewürz. Alles soll gut durchmengt sein.

Jeder Bauer hat ein eigenes Rezept für die Zusammensetzung der Gewürzmischung, jedem ist es zu eigen, auf seine besondere Mischung zu schwören.

Nach den Speckseiten werden noch die Haxen und andere Surfleischstücke eingelegt. Das eingelegte Fleisch und der Speck bedürfen einer ständigen Pflege. Damit die Salz- und Gewürzmischung, die Sur, sämtliche Stücke gleichmäßig durchdringt, werden sie alle 5 bis 6 Tage umgeschichtet. – Mittlerweile haben die eingelegten Stücke durch die Einwirkung des Salzes all ihren Saft in die Haarwanne abgegeben, aus der der Bauer ihn herausschöpft. Mehrmals täglich gießt er diese Sur neu über Fleisch und Speck, bis sie vollständig aufgenommen worden ist.

Surfleischstücke, Haxen und Speckseiten bleiben zum Suren durchschnittlich zwei Wochen in der Haarwanne liegen. Anschließend werden die zum Räuchern vorgesehenen Fleischstücke und die Speckseiten zu den Würsten in die Selchküche gehängt, während die gesurten Bratenstücke zum baldigen Verzehr bestimmt sind.

Zum Aufhängen der Speckseiten werden Weidenruten gebraucht. Die durch die Schwarze gezogenen Weidenruten werden an der Stange in besonderer Weise miteinander verschlungen. Die gleiche Verschlingung ist beim Aufbinden des Weinlaubes üblich.

Je nach ihrer Dicke bleiben die Speckseiten 60 bis 90 Tage in der Selchküche hängen. In den ersten 30 Tagen durchzieht täglich kalter Rauch aus dem Holzgefeuerten Stubenofen oder aus dem Küchenherd die Selchküche. Zusätzlich wird zur Geschmacksverfeinerung für je 5 bis 6 Stunden Rauch aus Wacholder- und Tannenzweigen erzeugt. Weitere 30 bis 60 Tage wird nur mehr jeden zweiten Tag für etwa 3 Stunden geräuchert. Anschließend wird der Speck an einem gut durchlüfteten Ort aufgehängt, wobei gleichbleibend kühle Temperatur eine entscheidende Rolle spielt.

Der Köber-Bauer hängt Fleisch und Speck nahe des Dachfirstes auf. In tieferen Lagen, wo die Außentemperatur zu mild ist, wird der Speck im Keller oder auch im Weinkeller aufbewahrt.

Sechs Monate dauert es, bis der Speck verzehrt werden kann.

Erst dann schneidet der Bauer eine ca. 30 cm breite Schnitte von der Hamme ab, um ihren Reifegrad zu prüfen: eine schmale etwas feuchte Kluft zwischen weißem Speck und rotem Fleisch zeigt den richtigen Zeitpunkt zum Verzehr an.

Filmveröffentlichung

- [1] HALLER, F.: Mitteleuropa, Tirol – Flechten eines Lederstrickes. Film E 2524 des IWF, Göttingen 1979. Publikation von F. HALLER, Publ. Wiss. Film., Sekt. Ethnol., Ser. 10, Nr. 6/ E 2524 (1980), 11 S.