

„Wem Gott will rechte Gunst erweisen ...“ Das Gewerbe des Fleischhauers in Werischwar/Pilisvörösvár

Der vorliegende Beitrag beabsichtigt den mundartlichen Fachwortschatz eines Fleischhauers (Werischwar/Pilisvörösvár) unter volkskundlichem Aspekt vorzustellen. Im Mittelpunkt dieser Arbeit steht die Beschreibung der benutzten Werkzeuge, Produkte und der Kunstgriffe seines Gewerbes. Diese Darstellung wäre nicht zustande gekommen, wenn der Werischwarer Fleischhauer **Márton Peregi** sich nicht bereit erklärt hätte, die schwere Bürde einer mehrstündigen Befragung auf sich zu nehmen. Das Interview, anhand eines Fragenkataloges, der auf das Spezifische des Fleischhauer-Fachwortschatzes eingeht, wurde in der ostdonaubairisch-wienerischen Werischwarer Mundart durchgeführt und auf Tonband aufgenommen. Die den hochdeutschen Termini entsprechenden mundartlichen Fachausdrücke werden im Text in Klammern angeführt. Die mundartlichen Substantive wurden im Singular, die Verben in ihrer Infinitivform angegeben und ausschließlich aus drucktechnischen Gründen laienhaft, das heißt mit Hilfe der deutschen Rechtschreibung transkribiert. Die Verdoppelung der Selbstlaute symbolisiert die Länge eines Vokals; das Zeichen 'â' steht für ungarisches, tiefes 'a'; 'ñ' für palatalisiertes 'n', wie ungarisches 'ny'; 'ğ' für palatalisiertes 'g', wie ungarisches 'gy'.

Auch wenn – vor allem in den letzten Jahrzehnten – viele von der üblichen Ernährung abweichende Kostformen Verbreitung gefunden haben, wird immer noch das *Fleisch* (flääsch) für das wertvollste menschliche Nahrungsmittel gehalten. Das Fleisch wurde auf dem Lande bei dem *Fleischer* (flääschhoker) gekauft, der mit seinen *Bruckknechten* (schlochter) das *Rindvieh* (rint), *Kalb* (keewü), *Schaf* (schâuf) und *Schwein* (sää) durch Abschlachten, *Abstechen* (opschtaichn) getötet und zum Verkauf aufbereitet hatte.



Das Schlachtvieh, das heißt *der Ochs* (auks), *die Kuh* (kuu), bzw. *die Melkkuh* (möökerint), das Kalb, *der Jungochs* (jungskeewü), *die Färse* (junges tiä), das Schaf, *der Schafbock* (schäufpauk), *der Eber* (ebä), *die Sau* (zuchtsää), *das Mastschwein* (maises sää), *das Spanferkel* (faal), *der Frischling* (trääfietl joärichs faal), *das Fleischschwein* (flääschsää) bzw. *das Fettschwein* (fäti sää) wurden auf dem *Viehmarkt* (rintploz) erworben.

Das Schlachtvieh wurde entweder im *Schlachthaus* (schlochtbruk) oder, falls es um private Schlachtungen ging, im Garten des Bestellers fachgerecht getötet und dann vom Fleischer *zerlegt* (fänaunschnään). Als *Werkzeug* (weakzoog) wurden dabei *das Schlachtmesser* (schlichmaiser), *das Beil* (hoke), *der Schlaghammer* (tägloo), *die Schrotthacke* (schtaukhoke) zum Töten, *Zerhacken* (åfhokn) und *Zerstückeln* (trantschiän) benutzt. Um das Fleisch weiterverarbeiten zu können, wurden verschiedene Messer (maisä) verwendet, so z. B. *das Darmmesser* (tarmmaisä), *das Teilmesser* (schnizemaisä), *der Speckschneider* (schpaikmaisä), *das Blockmesser* (schtauchmaisä), von denen das gerade benutzte in der *Messerscheide* (schraad) an den Leibgurten des Fleischers steckte. Um die *Knochen* (paa) und die *Rippen* (ripn) abtrennen zu können, wurde *die Knochensäge* (paasaagl) benutzt.

Bis in die siebziger, achtziger Jahre des 20. Jahrhunderts war es in Werischwar je nach finanzieller Lage oder Bedarf der Familien üblich, zu Hause Schweine zu halten, die von den örtlichen Fleischhuern geschlachtet und aufbereitet wurden. Das *Schweineschlachten* (sääschlochtn) konnte auf zweierlei Weise vollzogen werden. Entweder wurde das Schwein umgeworfen und *abgestochen* (opschtaichn) oder es wurde zuerst mit einer Keule auf den Kopf gehauen und nachdem es bewußtlos geworden war, abgestochen. In beiden Fällen wurde das Abstechen schnellstmöglich vollzogen. Das herausströmende *Blut* (pluäd) wurde mit *Blutpfannen* (pluädambä) aufgefangen. Das Blut mußte von da an ständig mit einem *Rührlöffel* (riänlaifüü, khoolaifüü) umgerührt werden, damit es nicht gerinnen konnte, denn das geronnene Blut war zum Wurstfüllen nicht mehr geeignet. Nachdem das Schwein ausgeblutet war, wurden die *Borsten* (säåhoå) aus dem Rücken des Schweins herausgezogen. Aus ihnen konnten später Bür-



sten angefertigt werden. Die *Schweinehaare* (hoå) wurden entweder durch *Abbrühen* (oppriåtn) oder durch *Abbrennen*, *Absengen* (opprainån) entfernt. Auf die Abhaarung folgte die Öffnung des Schweins. Das abgehaarte Schwein wurde an seinen *Sprungelenkflechsen* (flaksn) aufgehängt, mit kaltem *Wasser abgegossen* (mit woså opspüüñ) und mit einem Messer *abgestreift* (oprasian). Die Öffnung des Schweins wurde mit einem *Schnitt* (schnit) von dem *Brustbein* (prustpaa) zu dem *hinteren Teil* (hindärå töö) des Körpers begonnen. Im nächsten Schritt wurde das Schwein aufgetrennt, die *Innereien* (inåring) wurden *herausgenommen* (rååsnaimn), der *Speck* (schpaik) wurde vom Fleisch *abgelöst* (opziån). Die Därme wurden *entfettet* (opschmoizn) und in lauwarmem Wasser geputzt.

Vom Schwein wurden nach dem Schlachten folgende fleischige Teile verarbeitet: *die Oberschale* (schoi), *die Schulter* (schuigå), *das Rippenstück* (karmånal), *der Jungferbraten* (jungånproodn), *das Schulterstück* (kharp), *das Kaiserfleisch* (flååschigå ripn) und *der Bauchfleck* (pååflåik). Das zwischen der Haut und der Muskelschicht liegende Fettgewebe wurde durch unterschiedliche Zubereitungsmethoden zu verschiedenen Speckarten verarbeitet: zu *gesalzenem Speck* (ksoiznå schpaik), *Paprikaspeck* (paprikaschpaik), *geselchtem Speck* (ksööftå schpaik) oder zum *Spickspeck* (pååschschpaik). Aus dem Speck und dem Fett wurde *das Schmalz ausgeschmolzen* (schmoiz ååsloosn). Der Speck wurde in Würfel *geschnitten* (schnåin), und in einem *Schmalzkessel* (schmoizkhaisl) unter ständigem *Rühren* (riån) zum *Kochen* (khauchn) gebracht. Als Rückstand aus dem ausgelassenen Speck bildeten sich *Grieben* (khraamü). Die Grieben wurden mit einem *Schöpflöffel abgeschöpft* (mit schaipflåifü opfaamn) und das übrig gebliebene Fett mit Hilfe von *Sieben* (såichå) in *Fettschüssel* (schmuiztheesn) oder *Schmalzweidlinge* (schmoizfasl) ausgegossen. Die Grieben wurden in die *Griebenpresse* (khraamüprås) geschüttet, ausgepreßt und der Rest wurde zu dem Fett in den Schmalzweidlingen gegeben.

Aus zerhacktem Schweinefleisch und Speck wurde *Wurst*



(wuäscht), aus Schweinefleisch, Speck, Blut, *Leber* (leiwä), *Lunge* (lungn) und *Herz* (heäz) wurde *Brotwurst* (proodwuäscht) gemacht. Die *Füllung* (fülung) wurde in jedem Fall *gesalzen* (soizn), je nach Geschmack mit *Pfeffer* (pfaifä), *Gewürznelke* (kwiäznaagl), *Majoran* (magroun), *Zwiebeln* (zwiifü), *Knoblauch* (knoofü) gewürzt (kwiäzn) und mit der *Wurstfüllmaschine* (wuäschtmaschii) in die herausgewendeten Därme gefüllt. Die Wurstenden wurden mit *Wurstspeilern* (schpaal) abgebunden. Der weiteren Zubereitungsart entsprechend unterschied man zwischen *Bratwurst* (wuäscht zum proodn) und *Kochwurst* (wuäscht zum khauchn), letztere wurde oft auch *geräuchert*, *geselcht* (sööchn). Den Zutaten der Füllung nach wurde sowohl *Leberwurst* (leiväwuäscht) – mit zerkleinerten Fleischstückchen aus der Lunge und den *Nieren* (niän) – als auch *Blutwurst* (pluädwuäscht) zubereitet.

Das Gemisch von zerhackten Schweinskopf-Teilen, Speck und *Schwarte* (schwoätn) wurde in den *Schweinsmagen* (ploudä) gefüllt und anschließend gekocht. Nach dem Kochen wurde es auf eine *Steinplatte* (schtaaplotn) gelegt und mit einem Gewicht zusammengedrückt, so daß es die typische runde Käseform eines *Schwartenmagens* (schwaätl) gewann.

In Werischwar war es üblich, in den Wintermonaten, vor allem vor Weihnachten, Schweine zu schlachten, um die Speisekammer für das kommende Fest zu füllen. Es herrschte auch in dieser Region die Sitte, die sich in der Redensart „Wurst wider Wurst“ widerspiegelt, daß beim Schlachtfest den Nachbarn und Verwandten Wurst, aber auch Fleisch geschenkt wurde. Dafür wurde man bei deren nächsten Schlachtung selbst beschenkt.

Die erste Zeile von Joseph Freiherr von Eichendorffs Gedicht „Der frohe Wandermann“ (1826) „Wem Gott will rechte Gunst erweisen, den schickt er in die weite Welt“ wird oft scherzhaft abgewandelt benutzt: „Wem Gott will rechte Gunst erweisen, den schickt er in die Wurstfabrik. Er läßt ihn in die Knackwurst (auch: Blutwurst) beißen und gibt ihm noch ein Stückchen mit“. Der Werischwarer Fleischermeister, **Márton Peregi**, ließ mich nicht nur bei der Arbeit ihm über die Schulter blicken, hat mir nicht nur seinen Betrieb, die Geräte und die Kunstgriffe der Wurstfüllung gezeigt, sondern auch all meine Fragen über sein Gewerbe mit Geduld beantwortet – ich durfte sogar eine Kostprobe der während des Interviews zubereiteten Wurst mit nach Hause nehmen. Über Geschmäcker läßt sich nicht streiten, nichtsdestoweniger kann ich einräumen, daß, wer an der rechten Gunst Gottes Anteil haben will, bei Herrn Peregi einkehren sollte.

Márta Müller