

Traditionelle Praxis bäuerlicher Selbstversorgung und kulinarisches Erbe Nordhessens

REGINA WENK, ANGELIKA TEICHERT, ANGELIKA PLOEGER

„Sind schon kleine Unterschiede, die dann doch die Qualität, den besonderen Geschmack der Ahlen Wurst ausmachen“

Ahle Wurst¹ ist eine bekannte nordhessische Rohwurst mit langer Tradition innerhalb der bäuerlichen Selbstversorgung. In einer Diplomarbeit² im Fachgebiet Ökologische Lebensmittelqualität und Ernährungskultur an der Universität Kassel wurde der Wandel der traditionellen bäuerlichen Herstellung der Ahlen Wurst qualitativ empirisch im Rahmen einer Fallstudie untersucht.³ In problemzentrierten Interviews und einer teilnehmenden Beobachtung wurden 13 Akteure aus verschiedenen Regionen Nordhessens befragt.⁴ Das Ergebnis ist eine „dichte Beschreibung“⁵ der aktuellen Bedeutung dieser kulturellen Praxis: Welche alltäglichen Handlungen sind mit der Produktion der Ahlen Wurst verbunden und in welche sozialen Kontexte sind sie eingelassen? Befragt wurden Menschen zwischen 27 und 82 Jahren. In den Erzählungen der Befragten stand nie die Ahle Wurst allein im Zentrum, sondern sie verknüpften dies eng mit den Themen Hausschlachtung, Selbstversorgung und Entwicklungen innerhalb der Landwirtschaft.

1. Bäuerliche Selbstversorgung in Nordhessen

Die traditionelle Herstellungsregion der Ahlen Wurst befindet sich in Nordhessen in den Landkreisen Kassel Stadt, Kassel Land, Werra-Meißner, Waldeck-Frankenberg, Schwalm-Eder und Hersfeld-Rotenburg sowie in den nördlichen Teilen der Landkreise Fulda, Vogelsberg und Marburg-Biedenkopf.⁶ Nordhessen war nie von Wohlstand geprägt, Nebenerwerbslandwirtschaft und Arbeiterbauern kennzeichneten die Region. Für breite Teile der nordhessischen Bevölkerung behielt die Ahle Wurst bis in die Nachkriegszeit eine existenzielle Bedeutung.⁷ „Die Ahle Wurst ist keine Entwicklung des Fleischerhandwerks, sondern ein Produkt kleinbäuerlicher Überlebensstrategie.“⁸ Die Vollverwurstung des Schweins ist aus der Notwendigkeit entstanden, Fleisch zu konservieren. Der Wurstbestand musste von der winterlichen Schlachtung bis zur Ernte im Sommer reichen. Nach dem Schlachten wurden zuerst die bei der

Schlachtung auch stets hergestellten Blut- und Leberwürste gegessen. Anschließend wurden dann die Ahlen Würste nacheinander in Abhängigkeit ihres Kalibers verzehrt: Die „dürre Runde“ zu Anfang, im späten Frühling die „dicke Stracke“. Bis zuletzt wurde die „Schmalzhaut“ aufbewahrt (s. Punkt 2).

Zwischen 1960 und 1977 gab über die Hälfte der hessischen Betriebe mit einer Fläche zwischen 1 und 10 ha die Bewirtschaftung auf.⁹ Damit einher ging in den 1970er Jahren ein deutlicher Rückgang der Hausschlachtungen. In Nordhessen hatten Hausschlachtungen noch einen weit höheren Rang als in anderen Regionen der Bundesrepublik. Im Jahr 1986 lag der Anteil der Hausschlachtungen an den Gesamtschlachtungen in Nordhessen bei 16,5 % und damit ca. 2 % höher als im Durchschnitt von Hessen und ca. 12 % höher als im Bundesdurchschnitt.¹⁰ Nach Auskunft des Veterinärs des Landkreises Kassel halbierte sich die Zahl der Hausschlachtungen im Mittel etwa im Zehnjahresrhythmus.

1 Auf Hochdeutsch bedeutet es „alte Wurst“. Der Begriff „Ahle Wurst“ wird in verschiedenen Ortschaften unterschiedlich ausgesprochen. Die Schreibweise im vorliegenden Aufsatz folgt derjenigen des Fördervereins Nordhessische Ahle Wurst e.V.

2 TEICHERT, Angelika: Traditionelle Praxis bäuerlicher Selbstversorgung und kulinarisches Erbe Nordhessens: „Ahle Wurst“, Witzhausen, unveröffentlichte Diplomarbeit 2006.

3 Vgl. z.B. WALTER, Rolf: Einführung in die Wirtschafts- und Sozialgeschichte, Paderborn / München / Wien / Zürich 1994.

4 Vgl. z.B. LAMNECK, Siegfried: Qualitative Sozialforschung, Weinheim / Basel 2005.

5 GEERTZ, Clifford: Dichte Beschreibung. Beiträge zum Verstehen kultureller Systeme, Frankfurt a.M. 1991.

6 SCHNEIDER-ROSE, G.: Gutachten zur Aufnahme der Nordhessischen „Ahlen Wurst“ in die Arche des Geschmacks, Bebra-Breitenbach, unveröffentlichtes Schreiben an Slow Food Deutschland 2004.

7 FUCHS, T.: In der allergrößten Not schmeckt die Wurst auch ohne Brot – „Ahle Wurst“ – kulturhistorische und kulinarische Betrachtung einer nordhessischen Spezialität. In: Arbeitsergebnisse Heft 16/17 Schriftenreihe der Arbeitsgemeinschaft für ländliche Entwicklung am Fachbereich Stadt- und Landschaftsplanung der Gesamthochschule Kassel 1991, 8. 8 Ebd. 13.

9 LILGE, H.: Hessen in Geschichte und Gegenwart, Wiesbaden 1979, 72, 74.

10 WIRTHGEN, B./KARST, C.: Möglichkeiten der Verarbeitung und Direktvermarktung in bäuerlichen Kleinbetrieben Nordhessens. In: Berichte über Landwirtschaft, Hamburg / Berlin 1987, 34.

2. Charakteristika der Ahlen Wurscht

Für nordhessische Ahle Wurscht werden Schweine mit einem Lebendgewicht von mindestens 150 kg verwendet. Verwurstet werden das Muskelfleisch und der Speck des gesamten Tieres. Die Verarbeitung geschieht schlachtwarm, oder zumindest schlachtfrisch innerhalb von 24 Stunden. Als Zutaten sind erlaubt: Kochsalz, Gewürze (keine Fertigmischungen), Zucker, Salpeter und Buchenholzrauch. Es erfolgt eine Naturreifung durch Lufttrocknung und Kalträucherung. Die Reifedauer ist abhängig vom Kaliber und dauert sechs Wochen bis neun Monate.¹¹ Im luftgetrockneten oder geräucherten Kranzdarm¹² heißt die Ahle Wurscht „Dürre Runde“. Ein Teil der Wurstmasse wurde früher in die Mitteldärme des Rindes gefüllt. Diese Wurst erhielt den Namen „Stracke“. Aufgrund ihres dickeren Kalibers reifen die „Stracken“ langsamer als die „Dürren Runden“. Bei der „Schmalzhaut“ wird die Haut vom Flomen¹³ zur Wursthülle genäht.¹⁴

3. Landwirte, Fleischbeschauer und Hausschlachter

Die in der Diplomarbeit befragten Akteure sind unterschiedlich stark in der Herstellung der Ahlen Wurscht engagiert und kennzeichnen damit stellvertretend die Veränderungen, die sich vollziehen. Herr Dietrich¹⁵ (59 Jahre) ist Landwirt und verdient nebenbei als Fleischbeschauer. *„Die Hausschlachtungen mache ich gerne, ich sage, die Leute die schlachten sind ordentliche Leute, da fährt man gern hin, und wenn sich Leute freuen wenn man kommt, dann ist das doch 'ne schöne Sache im Leben.“* Im Sinne traditioneller bäuerlicher Selbstversorgung produziert die Familie Dietrich Ahle Wurscht und schlachtet zu diesem Zweck zwei Schweine im Jahr. Seit vier Jahren findet die Schlachtung nicht mehr auf dem Hof, sondern bei einem Hausschlachter in dessen

Schlachthaus statt. Die Wurst nehmen sie zum Reifen mit nach Hause. Sie sind stolz darauf, dass sie in ihrem Wohnhaus noch eine „Original-Wurstekammer“ haben.

Im Unterschied zu Herrn Dietrich und seiner Familie haben einige der Befragten die Produktion von Ahler Wurst entweder ganz eingestellt oder stark reduziert. Andere Landwirte haben den Bestand an Schweinen für die Hausschlachtung ausgeweitet. Einige Landwirte knüpfen die Ausweitung der Schweinehaltung an den Bedarf in der Familie oder im Freundeskreis. Herr Christen (75 Jahre) füttert vier Schweine im Jahr. Er ist pensionierter Schreiner, Lohndruschunternehmer und Nebenerwerbslandwirt. Er mästet zwei Schweine für den Eigenbedarf und eins für seine Tochter. Das vierte Schwein wird verkauft.

Herr Ernst (67 Jahre) ist Landwirt und Hausmetzger. Er mästet inzwischen 18 Schweine im Jahr, die er als Hausschlachtungsschweine verkauft. Er hat damit begonnen, als viele andere die Schweinehaltung eingestellt haben. *„Nee, wir wollen kein Schwein mehr füttern [...] Kannst du uns denn eins füttern? Na und denn hab ich gesprochen, warum denn nich [...] und so hat sich das entwickelt [...] und dann nachher haben sie feine Häuser gebaut, und dann ging das dann los [...] Heizung im Haus, und dann ging das los mit der hohlen Wurst [...] dann hieß es dann: ja, wir würden ja schlachten, aber nur wenn du die Wurst hier in deinem Haus, Lehmwurstekammer aufbewahrst“* (Herr Ernst). Er verkauft an Privatleute, schlachtet die Tiere jedoch auf seinem Hof und stellt Räume zur Wurstreife zur Verfügung.

Ebenso wie Herr Ernst ist Herr Adam (53 Jahre) Landwirt und Hausmetzger. Er hat 30 Mastschweine und stellt Ahle Wurscht gewerblich sowie zur Eigenversorgung her. In den letzten 15 bis 20 Jahren ist er dazu übergegangen, aus den eigens gemästeten Schweinen Ahle Wurscht herzustellen und zu verkaufen. Das Schlachten hat Herr Adam von seinem Schwager ge-

11 FÖRDERVEREIN Nordhessische Ahle Wurscht e.V.: Vereinssatzung. Unveröffentlicht, Kassel 2004.

12 Ein Darmabschnitt des Rindes.

13 Bauchwandfettgewebe des Schweins.

14 KEIM, H.: Nordhessische Ahle Wurscht. Eine Wurst mit Kultstatus, Gudensberg-Gleichen 2005, 21 ff.

15 Die Namen der Befragten wurden verändert.

lernt. Einer seiner Söhne ist gelernter Schlachter und hilft beim Schlachten. Für die gewerbliche Herstellung findet die Schlachtung bei einem Metzger statt, das Schwein kommt dann in Hälften zurück zur weiteren Verarbeitung. Schlachtungen für den Eigenbedarf finden zuhause auf dem Hof statt.

An den vorgestellten Beispielen wird deutlich, dass die Hausschlachtung und die Herstellung der Ahlen Wurst für die Befragten aktiven oder ehemaligen (Nebenerwerbs-)Landwirte ganz unterschiedliche wirtschaftliche Bedeutungen haben kann: Sie dient der Selbstversorgung mit Fleisch und Wurst und/oder zum Erzielen von zusätzlichem Einkommen. Vor allem Herr Dietrich hat betont, dass er seine Landwirtschaft ohne die Einkünfte, die er als Fleischbeschauer verdient, hätte aufgeben müssen. Auch Herr Adam konnte sein landwirtschaftliches Einkommen durch die Schweinemast und seine Tätigkeit als Hausschlachter deutlich verbessern. Für die Zukunft erwartet er sich davon mehr Sicherheit als von seinen anderen landwirtschaftlichen Produktionszweigen: „... *in fünf Jahren, dann sage ich ‚macht was ihr wollt‘, dann jage ich die Kühe raus und dann mach ich nur noch mein Schlachten, und dann bin ich von keinem, bin ich von den Zuschüssen nicht mehr abhängig, bin vom Weltmarkt nicht mehr abhängig [...]*.“

Zwei der Befragten sind keine Landwirte, sondern gelernte Metzgermeister: Herr Heinrich senior (53 Jahre) und Herr Heinrich junior (27 Jahre). Ähnlich wie einige der befragten Landwirte können sie ihr Einkommen durch das Eingebundensein in die Wurstherstellung deutlich verbessern. Herr Heinrich senior hatte in den 1970er und 1980er Jahren viele Aufträge zur Hausschlachtung, die sich vor allem über Arbeitskollegen und Verwandte ergeben haben. Inzwischen arbeitet er hauptsächlich als Ladenmetzger. Sein Sohn Heinrich junior, der seinen Vater schon früh zu den Hausschlachtungen begleitet hat, macht jetzt viele Haus-

schlachtungen. Er hat einige der ehemaligen Kunden seines Vaters übernommen.

4. Ökonomische Bedeutung

In allen geführten Interviews deutet sich an, dass die Ahle Wurst zu einem Produkt zwischen formeller und informeller Ökonomie geworden ist. Unter informeller Ökonomie wird ein wirtschaftliches Handeln verstanden, welches nicht marktorientiert und geldvermittelt ist. Wie gezeigt wurde, ist das wirtschaftliche Handeln im Zusammenhang mit der Herstellung von Ahler Wurst in einigen Fällen bzw. Aspekten durchaus marktorientiert und geldvermittelt. Gleichzeitig ist die Wurstherstellung jedoch auch ein Teil der Eigenarbeit bzw. eine Produktion für den Eigenbedarf und damit Bestandteil informeller Ökonomie. Darin wirkt eine andere Handlungslogik als diejenige des homo oeconomicus, der – idealtypisch – das Ziel verfolgt, kurzfristig seinen monetären Nutzen zu maximieren. In der informellen Ökonomie „geht es nie nur um die Herstellung von Gütern, sondern um eine langfristige Gestaltung konkreter Lebenszusammenhänge und sozialer Räume“.¹⁶ Der Erfolg informeller Ökonomie basiert auf sachlichen, qualifikatorischen und sozialen Ressourcen: „Was kann ich? Was habe ich? Wen kenne ich, der etwas kann bzw. etwas hat?“¹⁷ Die sozialen Ressourcen wurden von den Befragten nicht nur als (selbstverständliche) Voraussetzung der Wurstherstellung thematisiert, sondern auch als Folge der gemeinsamen Arbeit. In diesem Sinne lässt sich die Wurstherstellung auch als ein Beitrag zur Generierung sozialen Kapitals deuten.¹⁸

5. Soziale Bedeutung

5.1 Soziale Gruppen

„Ahle Wurst wurde schon immer gemacht“ war eine typische Aussage,

16 INHETVEEN, Heide: Einführung in die Land- und Agrarsoziologie, Institut für Rurale Entwicklung: Göttingen, unveröffentlichtes Manuskript 2004, 248.

17 Ebd.

18 BOURDIEU, Pierre: Ökonomisches Kapital, kulturelles Kapital, soziales Kapital. In: Kreckel, Reinhard (Hg.): Soziale Ungleichheiten, Reihe Soziale Welt, Sonderband 2, 1983.

die eine unspektakuläre Selbstverständlichkeit vermittelte. Die Beziehungen zwischen den daran beteiligten Menschen sind meist langjährig und entwickeln sich aus familiären und freundschaftlichen Kontakten. Das Hausschlachten stellt, auch wenn es sich in seiner Ausprägung und Bedeutung verändert hat, ein Agens der Gruppenbildung dar. „Eine soziale Gruppe umfasst eine bestimmte Zahl von Mitgliedern (Gruppenmitgliedern), die zur Erreichung eines gemeinsamen Zieles (Gruppenziel) über längere Zeit in einem relativ kontinuierlichen Kommunikations- und Interaktionsprozess stehen und ein Gefühl der Zusammengehörigkeit (Wir-Gefühl) entwickeln.“¹⁹ Die Austauschbeziehungen rund um die Schlachtungen sind eingelassen in diese Gruppen und daraus sich entfaltender Netzwerke: Bei dem Lieferanten der Ferkel wird gegen Bezahlung das Getreide gedroschen, es wird Wurst über die Schwiegertochter an deren Arbeitskollegen verkauft, ehemalige Schulkameraden werden zum „Schlachtfest“ eingeladen. Wenn Ahle Wurst verkauft wird, geht sie in erster Linie an Leute aus dem Dorf, und an Familienmitglieder. Kunden ergeben sich hauptsächlich durch Mundpropaganda.

5.2 Zusammenarbeit am Schlachttag

Alle Befragten haben von den direkten Arbeitskontakten, die am Schlachttag entstehen, erzählt. Darin drückt sich aus, dass die gemeinsame Bewältigung einer Aufgabe eine besondere soziale Qualität hat. Während „früher“ auch die weitere Verwandtschaft und die Nachbarn zum Schlachten zusammenkamen, sind es bei den Befragten heute meist enge und wenige Familienmitglieder, die beim Schlachten mitwirken.

Während das Schlachten und Verarbeiten eher Männersache ist, liegen die Aufgabenbereiche der Frauen am Schlachttag in der Zuarbeit und beim Aufwaschen. Frau Bertram, ei-

ne 65-jährige ehemalige Landwirtin, erzählte, dass sie bestimmt, wann wieder geschlachtet werden muss, da sie die Vorräte im Auge hat. Sie entscheidet auch, was und in welcher Menge hergestellt werden soll. Vor dem Schlachten backt sie einen Kuchen, säubert den Keller, schält den Knoblauch, spült die Wurstgläser. Am Schlachttag schneidet sie die Zwiebeln für die Leberwurst, kocht ein gutes Mittagessen und kümmert sich um die Nacharbeit. Während sie Schlachträume und Gerätschaften reinigt, passt sie auf die kochenden Blut- und Leberwürste auf.

Die innerfamiliäre Arbeitsteilung in der Familie Ingrim konnte in der Diplomarbeit im Rahmen einer teilnehmenden Beobachtung nachvollzogen werden: Während des Interviews war Herr Heinrich senior als Hausschlachter bei Familie Ingrim tätig. Außer ihm und der Interviewerin waren die verwitwete, fast 80-jährige Landwirtin Frau Ingrim, ihre Tochter sowie ihr Sohn und zwei Enkelsöhne anwesend. Der Sohn lebt zwar in der Nähe von Frankfurt, am Schlachttag kommt er jedoch zum Helfen auf den elterlichen Hof. Die ganze Familie stand bereit, um Herrn Heinrich senior zuzuarbeiten, reichte Gewürze und Gerätschaften an. Herr Heinrich kommentierte dies für die Interviewerin: *„Nur ein Wort und die Pfefferdosen fliegen nur so. Ich sag ja, das ist schon schön bei so einer Hausschlachtung.“* Die Enkelsöhne und der Sohn halfen, das Fleisch und den Speck für die „Rote Wurst“ klein zu schneiden, und zerteilten die Knochen. Immer wieder fragte Herr Heinrich senior nach den Wünschen von Frau Ingrim: *„Wenn ich hier so stehe und zerlege, frage ich die Hausfrauen: Wie wollt ihrs?“* Als das Gehackte fertig gewürzt war, bat Herr Heinrich senior die ganze Familie (und die Interviewerin) zu kosten, um ihr Urteil abzugeben. Dann wurde nachgewürzt und nochmals probiert. Herr Heinrich senior hob ein besonderes Ge-

19 SCHÄFERS, Bernhard: Einführung in die Gruppensoziologie. Geschichte – Theorien – Analysen, 3. Auflage, Heidelberg / Wiesbaden 1999, 20 f.

würz hervor: „Dass es mit Liebe gemengt ist!“

5.3 „Schlachtefest“

Häufig kamen die Befragten auf die Schlachttage „früher“ und auf die „Schlachtefeste“ zu sprechen. *„Zu Schlachten war ein Fest, und heute ist es wirklich Arbeit, es sind nur noch ganz wenige wo es ein Schlachtefest ist, wo die Verwandtschaft kommt und hilft, und viel geschwätzt wird [...] das ist bei uns nicht mehr, der Tag ist schon ganz schön mit Arbeit ausgefüllt“* (Frau Bertram). Auch der Austausch von frischen Schlachtprodukten in der Nachbarschaft gehörte zum Schlachttag dazu. Wer zuerst schlachtete, gab etwas ab, so dass ein reges Geben und Nehmen in der Nachbarschaft stattfand. Zum „Schlachtefest“ am Abend kamen Familienmitglieder, Helfer und Nachbarn zusammen.

Manche machen kein Schlachtefest mehr, wie Familie Dietrich, weil sie nicht mehr zu Hause schlachten oder weil sie nur noch ein halbes Schwein schlachten. Andere laden dagegen auch heute noch zum „Schlachtekohl“ oder zur „Wurschtesupp“ ein.

Von besonderen Ritualen am Schlachttag erzählten die Befragten erst auf Nachfrage. Herr Adam berichtete zum Beispiel vom „Näppchen schieben“: *„Da haben denn die Kinder aus der Nachbarschaft und aus dem Dorf [...] dann wurde schnell die Tür aufgemacht, so ein Blechnapf zur Tür rein geschmissen, Türe zu und wieder weg [...] die Leute sollten dann in den Blechnapf, sollte was Frisches rein, da gab es denn meistens Grünkohl und Kartoffeln und ein Klümpchen Gehacktes, und bisschen Blutwurst, was denn da war und dann wurde das denn wieder vor die Türe gestellt [...] da haben sich die Kinder denn hingeschlichen und haben das Näppchen denn geholt und haben sich denn irgendwo hingestellt und haben gegessen [...] Gibt es heute noch ab und zu, dass ei-*

ner kommt und schmeißt ein Näppchen in den Flur, aber meistens sind es denn große Kinder.“

6. Erfahrungswissen

Die Erzählungen der Befragten waren durchzogen von langen Ausführungen über die richtigen Verfahrensweisen zur Herstellung der Ahlen Wurst. Darin drückt sich ein großes Erfahrungswissen und Stolz auf ihr Können aus. In der Auseinandersetzung u.a. mit Michael Polanyi beschreiben Dagmar Reichert u.a.: *„Erfahrungswissen ist von Offenheit und Sensibilität geprägt und ist daran erkennbar, dass die Person mit diesem Bereich vertraut ist, dass sie oder er sich darin geschickt und effizient bewegt und für auftretende Probleme angemessene Lösungen findet. Als Haltung ist Erfahrungswissen immer an einen bestimmten Menschen gebunden und macht ihn zu dem, was er ist. Die Bezeichnung ‚Haltung‘ weist auch darauf hin, dass ‚Wissen‘ hier nicht als etwas rein geistiges, sondern – davon gar nicht zu trennen – ebenso als körperlich, als verkörpert erachtet wird.“*²⁰

Von der Fütterung der Schweine, über deren Haltung, die Schlachtung und die Wurstpflege wurde spezielles Erfahrungswissen präsentiert. *„Die müssen erstmal so bisschen wachsen, Sommer über bisschen Gras kriegen und so was, dass sie erstmal wachsen und dann nachher im Herbst kann man die auffüttern, wir bauen immer noch Kartoffeln an, und dann kriegen die im Herbst dann gekochte Kartoffeln [...] hauptsächlich Wintergerste, bisschen Hafer kriegen sie auch, ist fürs Fleisch nicht schlecht, Roggen nicht, die werden sonst zu fett und kriegen es in die Beine“* (Herr Ernst).

Wie viele andere betonte Herr Dietrich die Bedeutung des behutsamen Umgangs mit den Schweinen am Schlachttag. *„Wir holen das Schwein raus und da geht gar kein Fremder rein, da gehe ich rein, meine Stimme kennen die, und dann binde ich mein*

20 REICHERT, Dagmar / FRY, Patricia / HEID, Claudia / STEINEMANN, Ursina: Wissenschaft als Erfahrungswissen, Wiesbaden 2000, 245.

Schweinchen an [...] dann wird es betäubt und dann ist ruh, wenn es ausgeblutet hat legen wir es auf die Waage, stellen das Blut dabei [...] und das Schwein hat kein Stress das kommt da raus und denkt nichts böses und bis richtig merkt, da liegt es um.“

Im Rahmen der Verarbeitung wurde vor allem auf die notwendige Sauberkeit hingewiesen, da sie sonst nicht haltbar ist. Beim Würzen unterschieden die Befragten zwischen dem Würzen „frei Schnauze“ und der Würzung per Abwiegen. Herr Heinrich senior betonte, dass das Würzen „frei Schnauze“ zu einer besseren geschmacklichen Qualität führt, ohne dass es eine logische Erklärung dafür gibt.

Besonders umfangreich äußerten sich die Befragten zur Wurstpflege und Wurstreifung. *„Das Schlachten ist die Hälfte von der Ahlen Wurscht, die andere Hälfte ist die Aufbewahrung“* (Herr Adam). Sie waren sich darin einig, dass es „früher“ viel einfacher war. *„Früher das war so, die Wurscht wurde gemacht, ist da hingehangen worden, ist ihren Weg nachgegangen mit Räuchern und allem, und das ging, da ging nichts verloren, und wie gesagt, heute haste wirklich deinen Kampf“* (Herr Heinrich senior). Bei den meisten Befragten reift die Wurst heute in Kellerräumen, weil das Dachgeschoss inzwischen ausgebaut wurde. Durch den Einbau von Zentralheizungen hat sich das Reifeklima verschlechtert. Während einerseits die aktuelle Problematik bei der Wurstpflege aufgezeigt wird, wird andererseits jedoch auch der erfolgreiche Umgang damit und eine lebendige Weiterentwicklung des Erfahrungswissens beschrieben: *„Man kann in jedem Raum Wurscht machen, bloß man muss sich danach verhalten. Habe ich eine kalte Kammer, wo keine Grundwärme drin ist, dann darf ich nicht im Dezember und Januar schlachten, dann muss ich im November schlachten.“*

Die Wurstpflege übernehmen meist die Männer. Viel Arbeit macht die Wurst in den ersten sechs bis acht

Wochen. Sie muss abgewaschen werden, sobald ein Film entsteht und meistens wird sie geräuchert. Herr Christen betonte die Abhängigkeit des Reifeverlaufs von den äußeren Wetterbedingungen. *„[...] kommt wetterbedingt, [...] bei glockenklarem Wetter hat man nicht viel Arbeit, da kann es passieren dass sie innerhalb von drei Tagen soweit ist, dass man sie schon in den Rauch bringen kann.“* Alle Befragten stellten heraus, dass die selbst gemachte Ahle Wurscht wesentlich besser schmeckt als die vom Metzger. Das Besondere an der Hausmacherwurst sei auch, dass sie in jedem Haushalt anders schmeckt.

7. Technischer Wandel

In den Beschreibungen der Befragten wurde häufig zwischen „Früher“ und „Heute“ unterschieden. Eine Dimension dieser Unterscheidung war immer wieder die Erleichterung der Arbeit durch die Mechanisierung der Arbeitsabläufe. Damit verbunden war häufig eine Reduzierung der Anzahl an erforderlichen Mithelfern. „Früher“, als das Schwein noch mit Muskelkraft bewegt werden musste, holte man sich dafür tatkräftige Hilfe aus der Nachbarschaft.

Ende der 80er, Anfang der 90er des 20. Jahrhunderts bauten einige jüngere Metzger Schlachthäuser. So auch der Hausmetzger von Familie Bertram. Von nun an fanden die Schlachtungen und die Verarbeitung auf dessen Wunsch dort statt. Obwohl Familie Bertram anfängliche Bedenken hatte, sehen sie die Veränderung inzwischen als Erleichterung. *„Anfangs wollten wir auch nicht, sträubten wir uns, war uns zu umständlich, aber nachdem mit dem Schlachthaus und dem Saubermachen [...] nachher als Fortschritt schon bezeichnet.“* Im Unterschied dazu steht Herr Ernst dieser Entwicklung hin zum Schlachthaus kritisch gegenüber. Er stellt die Nachteile des Schlachtens auf dem Schlachthof heraus: Es bedeutet Stress für die Schweine und

macht eine richtige Warmverarbeitung unmöglich. Durch die Anfahrt hätte er außerdem einen zusätzlichen Zeitaufwand, den er durch seine Milchviehhaltung nicht aufbringen kann.

Während alle Befragten die Arbeitserleichterungen durch die Technik insgesamt schätzen, wurde die damit einhergehende Veränderung des sozialen Rahmens rund um die Schlachtung immer wieder kritisch beurteilt: „Zu Schlachten war ein Fest, und heute ist es wirklich Arbeit“ (Frau Bertram). In den Äußerungen des jüngsten Befragten, Herrn Heinrich junior, wird noch ein anderer Aspekt deutlich: Er hat sich neue Technik – einen Cutter – angeschafft, um den veränderten Wünschen seiner Hausschlachtungskunden entgegen zu kommen. Neben Ahler Wurst, Leberwurst und Blutwurst wünschen diese sich nun auch „ab und zu“ Jagdwurst, Schinkenwurst oder Leberkäse. Herr Heinrich benutzt die technischen Möglichkeiten, um die Hausschlachtung an die sich wandelnden Speisenvorlieben seiner Kunden anzupassen.

8. Rückgang der Herstellung Ahler Wurst

Die Interviewpartner führten unterschiedliche Gründe für den Rückgang der Schweinehaltung und der Hausschlachtung – bezogen auf ihre eigene Situation und im Allgemeinen – an: Strukturwandel in der Landwirtschaft; geringes Angebot an Schweinen im erforderlichen Alter; Schwierigkeiten mit der Wurstreife; neue Ernährungsgewohnheiten (Blut und Leberwurst sind nicht mehr beliebt; Schweinefleisch ist nicht mehr beliebt; der Arzt verbietet fettes Essen); der Schlachtgeruch im Haus ist nicht mehr erwünscht; die Familien werden kleiner; es gibt keinen guten Hausschlachter im Ort; die Bereitschaft, für die Herstellung qualitativ hochwertiger Lebensmittel Zeit, Raum und Arbeit zu investieren, sinkt.

In den meisten Fällen werden die Hausschlachtungen und die Landwirt-

schaft von der jüngeren Generation vermutlich nicht weitergeführt werden. Die Söhne von Herrn Christen und Herrn Ernst werden aber beispielsweise für den Eigenbedarf weitermachen. Der Ausstieg aus den Hausschlachtungen wird in den Erzählungen jedoch nicht nur in einen Zusammenhang mit dem Generationswechsel in den bäuerlichen Familienbetrieben gestellt. Eine große Rolle spielt hierbei auch die langjährige Beziehung zwischen dem Hausmetzger und seinen Auftraggebern. Herr Ernst senior zitiert seine Kunden: „So lange wie du noch schlachtest, schlachten wir noch und wenn du nicht mehr kannst, dann hören wir auch auf zu schlachten, dann wechseln wir nicht mehr den Metzger.“ Im Unterschied dazu kann sich der noch junge Metzger Heinrich junior vorstellen, dass sich auch wieder vermehrt jüngere Leute dafür interessieren. Ähnlich positiv schätzt Fleischbeschauer Dietrich die zukünftige Entwicklung ein: „Die Leute die das gerne mögen und zuhause die Gute Alte Wurst gut hinkriegen, also die machen das auch weiter.“

9. Neue Aufmerksamkeit für die Ahle Wurst

Auch in der vorliegenden Untersuchung zeigt sich, dass die Ahle Wurst ihre existenzielle Bedeutung für den bäuerlichen Haushalt verloren hat. Gleichzeitig wird aber deutlich, dass sie nach wie vor eine hohe Wertschätzung genießt und dass sie in sozialen Gruppen und Netzwerken eine belebende Funktion hat. Einigen (Nebenerwerbs-)Landwirten und Metzgern sichert sie darüber hinaus einen wesentlichen und verlässlichen Teil des Einkommens. Sie bietet einen Anlass für gemeinsames Tätigsein, für Erfolgserlebnisse und den Ausbau des sozialen Kapitals. Im Herstellungsprozess wird Erfahrungswissen tradiert und im Zuge des technischen und sozialen Wandels weiter entwickelt. Nicht zuletzt gilt sie als kulinarischer Genuss.

Vor diesem Hintergrund erstaunt es nicht, dass rund um die Ahle Wurst neue Initiativen entstehen. Wie oben beschrieben wurde, hören zwar einige Leute auf, zum Schlachtfest einzuladen. In einem Dorf, welches im Zuge der vorliegenden Untersuchung besucht wurde, zeigten sich jedoch auch gegenläufige Entwicklungen: Dort hat im Februar 2006 im Dorfgemeinschaftshaus ein Schlachtfest stattgefunden. Eingeladen hatte der Heimat- und Kulturverein zum „Traditionellen Schlachtfest – Worschetesoppe wie frieher“. Im Unterschied zur bäuerlichen Praxis der Wurstherstellung, die ein Schlachtfest eingeschlossen hat, wird das Schlachtfest nun von einem Verein unabhängig vom Vorgang des Schlachtens organisiert. Dieses neue „Schlachtfest“ war ein großer Erfolg und soll nun regelmäßig veranstaltet werden.

Neben derartigen lokalen Initiativen nahm sich auch ein weltweit agierender Verein der Ahlen Wurst an: Im März 2004 wurde Slow Food²¹ im Rahmen des Arche Projektes auf diese traditionelle Wurst aufmerksam.²² Die Arche des Geschmacks ist ein internationales Projekt mit dem Ziel, lokale und regionale Lebensmittel, Nutztier- und Nutzpflanzenarten und Gerichte vor dem Vergessen zu retten. Um in die Arche des Geschmacks aufgenommen zu werden, müssen die „Passagiere“ in ihrer Existenz gefährdet sein und eine lange Historie sowie einen für die Region identitätsstiftenden Charakter haben.²³ Voraussetzung für die Aufnahme sind außerdem erstklassige geschmackliche Qualität, ein nachhaltiges Potential sowie artgerechte Tierhaltung und die Freiheit von Gentechnik. 1997 wurde das Arche-Manifest von Slow Food veröffentlicht und im Jahr 2004 wurde die Ahle Wurst in die Arche des Geschmacks aufgenommen. Ebenfalls im Jahr 2004 gründete sich der „Förderverein Nordhessische Ahle Wurst e.V.“ auf Initiative des Slow Food Conviviums²⁴ Nordhessen. Ziel des För-

dervereins, in dem sich gewerbliche Metzger zusammengeschlossen haben, ist die Erhaltung des traditionellen Herstellungsverfahrens und die Förderung der geschmacklichen Vielfalt. Die Arbeit des Vereins konzentriert sich auf Qualitätssicherung und Öffentlichkeitsarbeit, um diese Wurstspezialität überregional bekannt zu machen. Hinzu kommt die Erforschung, Bewahrung und Förderung der mit der Ahlen Wurst verbundenen nordhessischen (Ess-) Kultur, an dem sich auch das Fachgebiet Ökologische Lebensmittelqualität und Ernährungskultur der Universität Kassel beteiligt.

Ein Fazit der vorliegenden Untersuchung ist, dass sich die traditionelle Praxis bäuerlicher Selbstversorgung in Nordhessen ausdifferenziert hat. Einerseits geht die Produktion für den Eigengebrauch zurück, ohne jedoch völlig zu verschwinden. Andererseits nimmt die gewerbliche Produktion zu, bleibt aber in die lokalen sozialen Netzwerke eingebunden. Im Zuge des technischen und sozialen Wandels verändert sich auch das Erfahrungswissen der beteiligten Personen. Parallel zur Ausweitung der informellen Ökonomie in die formelle Ökonomie hinein wird die Wurstherstellung inzwischen nicht mehr nur von informellen Gruppen aus Nachbarschaft, Freundeskreis und Familie getragen, sondern es entstehen (große) formelle Organisationen auf lokaler und globaler Ebene, die sich für die Erhaltung der Ahlen Wurst bzw. einiger damit zusammenhängender kultureller Praktiken engagieren. Die „kleinen Unterschiede“, die „die Qualität, den besonderen Geschmack der Ahlen Wurst ausmachen“, ebnet dieser Wurst zurzeit den Weg von einem Produkt bäuerlicher Selbstversorgung zu einem kulinarischen Aushängeschild Nordhessens.

Dr. Regina WENK ist Agrarwissenschaftlerin und Soziologin. Sie ist wissenschaftliche Mitarbeiterin im Fachgebiet Ökologische Lebensmittelqualität und

21 Slow Food ist eine weltweite Bewegung, die 1986 in Italien gegründet wurde. Ziele der Bewegung sind: Pflege der Kultur des Essens und Trinkens, Förderung einer nachhaltigen Landwirtschaft und artgerechter Tierhaltung, Förderung des traditionellen Lebensmittelhandwerks und regionaler Geschmacksvielfalt. Weltweit hat Slow Food etwa 80 000 Mitglieder, in Deutschland sind es etwa 6 000. SLOW FOOD Deutschland 2007: Wir über uns. URL: <http://www.slowfood.de/wirueberuns/entstehung/> (Stand: 1. August 2007).

22 SLOW FOOD Deutschland: Nordhessische Ahle Wurst. URL: http://www.slowfood.de/arche/passagiere/nordhessische_ahle_wurst/ (Stand: 9. April 2006) 2006a; SLOW FOOD Deutschland: Themenschwerpunkt 2004: Nordhessische Ahle Wurst. URL: www.slowfood.de/convivien/nordhessen (Stand: 9. April 2006) 2006b.

23 SLOW FOOD Deutschland: Nordhessische Ahle Wurst. Flyer, Sulingen 2005.

24 Wörtlich = Tafelrunde, sinngemäß: Regionalgruppe.

Ernährungskultur. Sie lehrt und forscht in den Bereichen Biographieforschung, Ernährungssoziologie und Organisationsanalyse. Wenk war mitverantwortlich für das EU Sokrates-Projekt „Food Literacy“. Im Rahmen eines vom BMBF und AiF geförderten Forschungsverbundes „Gesunde Ernährung – Wissen, Märkte, Kulturen“ untersucht sie derzeit die Vermarktungsstrukturen regionaler Produkte in Hessen.

Angelika TEICHERT machte zunächst eine Ausbildung zur Hotelfachfrau. Seit 1995 arbeitet sie auf Biolandhöfen in den Bereichen Gemüsebau, Mutterkuhhaltung, Vermarktung und Hofcafé. Vor diesem Hintergrund studierte sie Ökologische Agrarwissenschaft in Witzenhausen. In ihrer Diplomarbeit untersuchte Teichert den Wandel der traditionellen bäuerlichen Herstellung der „Ahlen Wurst“ und die Bedeutung, die diese Tätigkeit für den darin engagierten Personenkreis in Nordhessen hat. Zurzeit arbeitet sie auf einem Schulbauernhof. Sie hat ein besonderes Interesse daran, Landwirtschaft mit sozialen Themen zu verbinden.

Prof. Dr. Angelika PLOEGER ist Ernährungswissenschaftlerin und seit

2001 Leiterin des Fachgebietes Ökologische Lebensmittelqualität und Ernährungskultur an der Universität Kassel in Witzenhausen. Seit 2002 ist sie Mitglied im Wissenschaftlichen Beirat „Ernährungspolitik und Verbraucherschutz“ des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz. Der Forschungsbereich des Fachgebietes gliedert sich in den naturwissenschaftlich geprägten Bereich der Lebensmittelqualität (speziell für ökologische Lebensmittel) und den Ernährungskulturellen Bereich, in dem Methoden aus der Sozial- und Kulturwissenschaft Anwendung finden. Im Konzept einer nachhaltigen Ernährung („from farm to fork“) sind beide Forschungsaspekte miteinander verbunden. Zu den wichtigsten Forschungsprojekten der letzten drei Jahre zählen das EU Projekt „Quality Low Input Food“ (QLIF), CORE organic, Food Literacy und „Gesunde Ernährung – Wissen, Märkte, Kulturen“ (BMBF/AiF) sowie verschiedene Forschungsprojekte im Rahmen des Bundesprogramms Ökolandbau. Das Fachgebiet schreibt jährlich den mit 5000 Euro dotierten Förderpreis Ernährungskultur aus.