Für den Stadtkurier 4. Dezember 2015 Rubrik "Damals"

Verantwortlich und Ansprechpartner für die Rubrik "Damals" ist:
Horst Diehl
Bingenheimer Straße 29
mail-Adresse: h.diehl@web.de

Bildbeschreibung:

Hausschlachtung Ende der 1920er Jahre

Im Vergleich zu heute hatte die Hausschlachtung früher einen sehr hohen Stellenwert, war doch die Versorgung von Fleisch meist nur durch selbst aufgezogene Schweine und Rinder, Geflügel, Kaninchen und Schafe zu gewährleisten. Auch bei den Nicht - Landwirten stellte vor allem das Schwein als unkomplizierter Allesfresser und Resteverwerter die Fleischversorgung sicher. Somit war die Hausschlachtung einer der Hauptbestandteile der Ernährungskette auf dem Lande.

Man schlachtete in der Regel im Herbst und Winter, denn zum einen hatte man den Vorrat für die kalte Jahreszeit abzudecken und zum anderen war die Fleischverarbeitung aus hygienischer Sicht sehr vorteilhaft, zumal es bis in die 1950er Jahre eher selten Kühlschränke oder Tiefkühlfächer gab. Die Konservierung des Fleischgutes erfolgte z.B. durch Räuchern und Pökeln sowie Einkochen in Gläsern und Dosen, welche immer wieder verwendet werden konnten.

Links im Bild Rudolph Walther mit Sohn Erwin. Der Mann in der Mitte ist unbekannt. Hausmetzger hier ist Karl Eimer und ganz rechts Ernst Koch beim „aufbrechen“.