



# Hausschlachtungen – früher normal, heute die Ausnahme

Reinhard Güll



Reinhard Güll ist Büroleiter der Abteilung „Informationsdienste, Veröffentlichungswesen, sozial- und regionalwissenschaftliche Analysen“ im Statistischen Landesamt Baden-Württemberg.

Früher hatten die Hausschlachtungen im Vergleich zu heute einen sehr hohen Stellenwert. Gerade in ländlichen Gebieten war die Versorgung mit Fleisch für die überwiegende Anzahl der dort lebenden Menschen einzig und allein durch selbst aufgezogene Schweine, Rinder, Geflügel, Ziegen, Kaninchen und Schafe möglich. Traditionell wurden in fast allen Haushalten auf dem Land Schweine gehalten und zur Selbstversorgung geschlachtet.

## Ein wichtiger Beitrag zur Selbstversorgung

Sowohl Jäger und Sammler als auch Ackerbauern betrieben in historischen Kulturen Subsistenzwirtschaft. Der marginale Tauschhandel beschränkte sich hauptsächlich auf Güter, die über die Sicherung des Lebensunterhalts hinausgingen. Bis zur industriellen Revolution war die Selbstversorgung wichtig, erst dann änderte sich die grundsätzliche Versorgungslage in den Städten. Auf dem Land blieb die Selbstversorgung für breite Bevölkerungsschichten weiterhin selbstverständlich. Da jedoch im Europa des 19. Jahrhunderts die Vergütung der Erwerbsarbeit in der Industrie am Rande und unterhalb des Existenzminimums lag, wurden von sozialreformerisch eingestellten Politikern ergänzende Formen der Versorgung gesucht. Möglichkeiten, wie die lohnabhängigen Schichten ihre Lebensmittel selbst produzieren konnten, waren die Haltung von Schlachtieren und die Einrichtung von Kleingärten. So wurden die Hausschlachtungen zu einem wichtigen Bestandteil der Nahrungsversorgung für viele Menschen.

Im Großherzogtum Baden wurden 1912 rund 209 000 Schweine zur Selbstversorgung zu Hause geschlachtet (Abbildung 1), das waren gut 29 % aller in diesem Jahr geschlachteten Schweine. Im Königreich Württemberg entsprachen im gleichen Jahr 183 000 Hausschlachtungen mehr als 35 % der dort geschlachteten Schweine (Abbildung 2). Im gesamten Deutschen Kaiserreich wurden 1912 mehr als 5,780 Mill. Schweine durch Hausschlachtungen der menschlichen Ernährung zugeführt. Bei damals rund 14 347 000 Haushalten im Deutschen Reich bedeutete dies – unter der Annahme, dass in den Haushalten im Verlauf eines Jahres zwei Schweine geschlachtet wurden –, dass in einem Fünftel aller Haushalte die Hausschlachtungen zur Selbstversorgung der Familie beitrugen.

Aus hygienischer Sicht war eine Fleischverarbeitung in der Winterzeit sehr vorteilhaft. Die Hausschlachtungen von Schweinen fanden von September bis April statt. Diese alte Bauernregel fand strikte Beachtung. Vorzuzug wurden die kalten Wintermonate. So wurde

XIII. Verwaltung und Statistik. 323

14. Häusliche Schlachtungen 1888, 1898, 1904, 1907–1912.  
Nach eigenen Erhebungen des Statistischen Landesamts.

Jahre	Rinder unter 3 Monate alt	Jungvieh über 3 Monate alt	2 und mehr Jahre alt			Schafe (einschl. Ziegen)	Schweine (einschl. Ferkel)	Vögel (einschl. Enten)
			Rinde (einschl. Büffel u. sonstige Rinder über 3 Jahre)	Ferren	Edeln			
1888	1 486	1 368	3 045	67	25	1 603	193 665	7 281
1898	449	400	71 277	-	-	72 290	191 130	711 576
1904	417	3 226	400	-	-	400	223 205	19 627
1907	3 038	184	655	72	111	827	219 518	31 117
1908	1 493	140	521	71	112	654	211 228	30 376
1909	1 387	182	630	78	127	654	196 432	19 136
1910	1 143	112	340	73	116	612	203 237	18 634
1911	1 081	104	498	65	99	638	208 688	17 897
1912	1 762	110	436	53	105	395	239 373	23 456

\*) Einschließlich Edeln, Ferren und Büffel. \*) Die Angaben für Schafe und Ziegen sind nicht getrennt erhoben, sondern nur die Summe der beiden Schlachtungen für beide Tiergattungen zusammengefasst (1898 1898, 1904 1904, 1907 1907, 1908 1908, 1909 1909, 1910 1910, 1911 1911, 1912 1912).

15. Die gewerbemässigen und häuslichen Schlachtungen 1912 nach Amtsbezirken.  
Nach den Angaben der Reichsbehörden bzw. nach eigener Erhebung des Statistischen Landesamts.

Amtsbezirk	Gewerbemässige Schlachtungen							Häusliche Schlachtungen										
	Werk und andere Gewerbe	Edeln	Ferren (Rind)	Rinde (einschl. Büffel u. sonstige Rinder über 3 Monate alt)	Edeln über 3 Monate alt	Schweine	Schafe	Vögel	Edeln	Schweine (einschl. Ferkel)	Schafe (einschl. Ziegen)	Vögel (einschl. Enten)						
<b>L.-R.-Bezirk Karlsruhe</b>	16	218	9	170	215	307	1718	352	48	138	2	11	2943	303				
Baden	2	225	4	494	588	1480	4475	152	67	383	4	1	3942	507				
Baden	3	264	17	469	471	708	2857	8	26	5	1	9	3848	233				
Baden	89	1612	597	1896	1748	8525	17962	736	1209	2	1	13	3139	608				
Baden	1	112	77	184	360	769	1482	25	11	7	2	63	24	2402	75			
Baden	5	462	94	424	319	1381	3429	302	5	100	-	3	1840	54				
Baden	6	246	35	205	275	1506	1521	10	21	64	2	1	1844	294				
Baden	-	343	39	341	470	753	3241	37	132	7	1	50	3189	351				
Baden	1	335	137	803	643	2225	4638	332	105	15	-	1	250	2171	302			
Baden	6	317	164	573	639	1541	3279	94	342	2	5	150	4	9	4301	325		
Baden	8	467	58	803	690	3421	6525	397	41	175	3	10	1	12	3291	316		
Baden	31	423	65	608	883	1384	3514	15	111	190	5	1	1	4487	617			
<b>Summe</b>	<b>138</b>	<b>4818</b>	<b>1254</b>	<b>7172</b>	<b>7239</b>	<b>25449</b>	<b>57396</b>	<b>9443</b>	<b>3794</b>	<b>1114</b>	<b>28</b>	<b>302</b>	<b>7</b>	<b>9</b>	<b>150</b>	<b>40843</b>	<b>4919</b>	
<b>L.-R.-Bezirk Tübingen</b>	2	165	21	221	344	327	3073	64	700	-	-	-	3622	385				
Baden	4	588	213	1162	2169	3166	8344	298	963	-	67	-	8343	399				
Baden	-	145	20	432	1046	680	2318	31	235	-	2	-	2733	72				
Baden	240	5429	876	2462	1113	16296	33049	3611	942	-	15	-	187	2801	263			
Baden	1	100	56	1027	1770	1890	8848	17	614	-	-	-	4365	49				
Baden	271	141	142	1534	3700	9412	283	954	-	3	4	6	1	5531	58			
Baden	123	1129	358	1396	3291	5621	9781	222	102	-	28	2	1	3946	165			
Baden	1	672	93	408	640	3338	4199	379	165	-	5	-	4	3470	94			
Baden	4	378	126	319	222	2298	2986	398	53	-	149	1	2	51	2949	389		
Baden	1	73	82	353	721	2231	3565	94	76	-	4	-	1	3511	140			
Baden	93	237	149	1534	3944	5773	14178	199	1206	-	6	-	2	10246	258			
Baden	3	585	149	348	177	2187	2334	75	241	-	86	-	1	3267	190			
Baden	4	453	94	405	285	1754	3457	74	73	-	199	1	2	3571	56			
Baden	1	212	110	362	712	1480	3045	49	29	-	5	-	2	4104	69			
Baden	55	288	68	634	353	1959	3597	563	373	-	1	1	14	3898	340			
Baden	3	100	55	704	832	3338	3889	1673	402	-	18	7	8	2	5401	497		
<b>Summe</b>	<b>534</b>	<b>8829</b>	<b>2432</b>	<b>13170</b>	<b>15874</b>	<b>54848</b>	<b>113627</b>	<b>7749</b>	<b>7010</b>	<b>3</b>	<b>688</b>	<b>16</b>	<b>97</b>	<b>18</b>	<b>94</b>	<b>264</b>	<b>74185</b>	<b>3786</b>

Abbildung 1: Statistisches Jahrbuch für das Großherzogtum Baden 1913, Seite 323

im Regelfall das erste Schwein Ende November und das zweite Ende Januar geschlachtet. Die Schlachtungen führte ein Hausschlachter durch. Dies war ein Nebenerwerb, der oft von Landwirten, Maurern oder Malern ausgeübt wurde, weil diese in der kalten Jahreszeit ansonsten weitgehend beschäftigungslos waren.

**Der Schlachtvorgang**

Der Schlachtvorgang eines Schweines wurde in allen Regionen Deutschlands mit marginalen Abweichungen nach dem gleichen Verfahren abgewickelt. Nachdem der Schlachtermin vereinbart war, begannen bereits morgens die Vorbereitungen. Die Hausfrau musste dafür sorgen, dass rund 100 Liter heißes Wasser zur Verfügung standen. Dazu diente oft der große Waschkessel, der in den meisten Häusern vorhanden war. Nach der Begutachtung durch den örtlichen Fleischbeschauer und dessen Einverständniserklärung wurde das Schwein aus dem Stall geführt. Vor den 1950er-Jahren des letzten Jahrhunderts betrug das Lebendgewicht eines Schlachtschweines im Schnitt 150 kg. Der Schlachter erschoss das Tier dann mit einem Bolzenschussapparat. Mit einem besonders scharfen Messer wurde die Halsschlagader durchtrennt, um das Blut in einem Eimer aufzufangen und so lange umzurühren, bis es erkaltet war. Danach wurde das Schwein mit kochend heißem Wasser abgebrüht, um die Borsten und andere nicht verwertbare Teile des Schlachtieres sauber entfernen zu können. Das saubere Tier wurde mit den Hinterbeinen an einer Leiter befestigt, die man schräg gegen eine Hauswand lehnte. Anschließend wurde das Schwein vom Schlachter aufgebroschen, um die Innereien herauszunehmen. Danach teilte der Hausschlachter mit dem Schlachtbeil das Tier in zwei Hälften, sodass der Körper auskühlen konnte. Im Anschluss daran mussten noch die Därme, der Magen und die Blase gesäubert werden. Sie wurden für die Wurst gebraucht. Jetzt war der Zeitpunkt für den zweiten Teil der Fleischschau. Die vorgeschriebenen Gewebeproben wurden entnommen und unter dem Mikroskop analysiert. Waren sie beanstandungsfrei, konnte das geschlachtete Schwein freigestempelt werden. Damit war es auch zur Wurstverarbeitung freigegeben.

Nun begann der Prozess der Fleischzerlegung und Wurstzubereitung. Dafür wurden die Schweinehälften auf einen Tisch gelegt, sodass die Schinken gelöst und die Bratenstücke, Kotelettstränge und Speckseiten zurechtgeschnitten werden konnten. Das Fleisch für Wurst wurde von der Hausfrau ausgewählt. In vielen

204

XVII. Veterinär-

1. Schlachtvieh-

(Die Ergebnisse der Schlachtvieh- und Fleischbeschau im Deutschen Reich.)

A. Die Gesamtzahl der Schlachtungen.)

Zahl der Schlachtungen

Kalenderjahr	Schlachtvieh	nach Geschlecht					Schafe	Ziegen	Kanarienvögel	Vögel	pfl.
		und jung									
		Edelweib	Edelbock	Kälber	Jungziegen	Blätter					
1898	306 642	16 639	13 551	30 541	82 817	163 294	36 455	5 520	255 974	557	635 348
1899	301 903	20 005	13 435	107 825	157 632	32 778	5 683	306 999	016	648 000	
1900	318 405	15 451	20 182	114 078	168 794	31 224	7 125	334 640	674	692 158	
1901	338 588	15 510	21 412	125 681	175 985	37 810	5 952	337 340	761	720 451	
1902	330 094	16 197	23 142	118 942	171 813	32 014	6 312	326 751	747	665 918	
1903	331 430	16 653	22 918	41 386	78 950	177 283	27 899	11 469	433 133	628	805 006
1904	329 236	15 942	24 178	43 620	72 250	174 246	29 498	19 749	477 112	673	855 298
1905	388 480	17 272	24 391	45 300	87 174	194 356	31 563	19 568	443 281	846	863 781
1906	356 323	18 970	13 682	47 624	91 331	184 713	27 898	19 879	433 613	1 529	829 239
1907	357 016	17 641	12 845	46 110	91 387	189 093	28 859	21 730	436 514	1 322	905 747
1908	383 733	16 890	12 965	47 062	103 857	202 959	59 724	22 544	500 417	1 312	940 730
1909	409 807	17 322	12 311	50 647	112 840	216 087	31 922	22 864	475 644	1 286	941 623
1910	384 091	17 906	11 490	52 043	101 599	200 993	28 375	21 002	463 674	1 670	928 812
1911	374 325	18 115	10 858	52 293	98 311	196 778	26 454	19 355	558 621	1 400	980 185
1912	392 428	16 568	12 746	49 324	93 565	190 295	25 511	20 474	540 145	1 344	949 905
1913	348 432	16 243	13 289	45 897	89 519	183 484	20 562	23 661	519 824	1 701	914 180

Anhang: Die Quantschlachtungen.

Q. No. der Schlachtungen	1903/04 <sup>*)</sup>	1904/07 <sup>*)</sup>	1911/12 <sup>*)</sup>
Edelweib	6 882	99	6 560
Edelbock	3 694	99	41
Kälber	2 306	3 573	8 283
Jungziegen	3 518	300	958
Blätter	6 864	4 413	2 254
Vögel	182 132	185 366	192 878

<sup>\*)</sup> Geferligt bis 1903 einschf. nach den von R. Reichsanstaltung mitgeteilten obenmittelständigen Jahresrechnungen, welche jedoch nur die Schlachtungen von den der Fleischbeschau unterworfenen Tieren, aber nicht die jährlichen Quantschlachtungen enthalten, weil diese der Fleischbeschau nicht unterliegen. Seit 1904 beruht die Statistik der Schlachtungen auf der Berichterstattung des Reichsanstaltung des Innern, betr. die Fleischbeschau und Schlachtungsstatistik, vom 22. August 1904. Die in den Blättern, Jahrbüchern für Statistik und Landesstatistik, Jahrg. 1913 S. 710 und 711 veröffentlichten Zahlen für 1911 und 1912 sind verlässliche Ergebnisse. — <sup>\*)</sup> Geferligt mit der Fleischbeschau vom 1. Dezember 1904. — <sup>\*)</sup> Geferligt vom 2. Dezember 1907.

Abbildung 2: Statistisches Handbuch für das Königreich Württemberg 1912 und 1913, Seite 204

Haushalten gab es einen besonderen Holzbotich zum Salzen der Schinken, des Specks und des Bauchfleisches. Bratenstücke oder Kotelettstränge wurden angebraten und in Gläsern oder Dosen eingemacht. Alles weitere zum Wurstern vorgesehene Fleisch kam zum Kochen in einen großen Kessel. Nach dem Kochvorgang wurde das Fleisch für die Würste zuerst geschnitten, dann in einer Wanne mit Salz, Pfeffer und anderen Gewürzen vermischt. Danach musste das zubereitete Wurstfleisch durch den Fleischwolf gedreht und abschließend mit der Wurstmaschine in die Därme, den Magen und die Blase gefüllt werden. Alle Würste im Darm wurden, um sie haltbar zu machen, im großen Kessel noch einmal gekocht, wobei etliche zerplatzten und damit die Qualität der Wurstbrühe verbesserten.

Nach dem Abkühlen kam die Wurst in den Räucherschrank. Damit war die Arbeit für den Schlachter getan. Die Schinken lagen nun rund

**T** Schweineschlachtungen in Baden-Württemberg 1952 bis 1959

Jahr	Schweine	Durchschnitts- schlachtgewicht	Gesamt- schlachtgewicht
	Anzahl	kg	t
<b>gewerbliche Schlachtungen<sup>1)</sup></b>			
1952	967 233	99	95 650
1953	1 072 761	94	101 346
1954	1 128 656	95	107 283
1955	1 372 265	93	127 428
1956	1 473 312	92	134 913
1957	1 581 770	92	145 347
1958	1 731 821	89	154 397
1959	1 743 899	90	156 531
<b>Hausschlachtungen</b>			
1952	659 918	120	79 134
1953	588 957	117	69 166
1954	576 332	117	67 685
1955	688 115	116	77 505
1956	590 975	113	66 794
1957	633 313	113	71 490
1958	622 990	110	68 529
1959	592 160	110	65 138

1) Schlachtungen von Schweinen in- und ausländischer Herkunft.  
 Datenquelle: Statistisches Landesamt Baden-Württemberg.

gemeinsamen Essen. Alles, was an diesem Tag hergestellt wurde, kam auf den Tisch. Neben der frischen Blut- und Leberwurst, Kesselfleisch sowie gebratenem Schweinemett und Wurstbrühe gab es als Beilagen Kartoffeln und Sauerkraut. Zum guten Brauch gehörte es auch, den Nachbarn einen Topf Wurstbrühe, Wellfleisch sowie je einen kleinen Ring Blut- und Leberwurst zu bringen. Dadurch hatte man Gelegenheit, selbst häufiger frisch Geschlachtetes essen zu können, denn geschlachtet wurde in vielen Haushalten (Foto).

**In der Notzeit ...**

Die Bezeichnung Selbstversorger erlangte gegen Ende des Zweiten Weltkrieges und in den Folgejahren in Deutschland eine spezifische Bedeutung. Selbstversorger in der Lebensmittelbewirtschaftung waren in der Regel die Landwirte, die keinen Anspruch auf Lebensmittelkarten hatten. Daneben gab es Teilselbstversorger. Das waren zum Beispiel Personen, die durch eine Landwirtschaft im Nebenerwerb Zuteilungen nur für solche Waren bekamen, die sie nicht selbst erzeugen konnten. Einen nicht unerheblichen Beitrag zur Selbstversorgung in diesen Zeiten leisteten die Hausschlachtungen. Gerade in ländlichen Regionen wurden noch relativ viele Hausschlachtungen

4 bis 5 Wochen im Salz, danach wurden sie entwässert und geräuchert. Seinen Abschluss fand der Schlachttag gegen Abend mit einem



Eine typische Hausschlachtung um 1900

Foto: Stiftung Freilichtmuseum am Kiekeberg

in landwirtschaftlichen Voll- und Nebenerwerbsbetrieben durchgeführt. So gab es im Jahr 1952 in der gesamten Bundesrepublik Deutschland rund 8 025 000 gewerbliche und 4 381 000 Hausschlachtungen. In Baden-Württemberg waren es im gleichen Jahr annähernd 660 000 Hausschlachtungen. Bereits gegen Ende dieses Jahrzehnts zeichnete sich in Baden-Württemberg ein Rückgang der Hausschlachtungen ab. 1959 wurden noch rund 592 000 Hausschlachtungen registriert (*Tabelle*). Die Gründe hierfür lagen wohl in der wirtschaftlichen Erstarkung der Bundesrepublik Deutschland und einem damit einhergehenden veränderten Konsum- und Versorgungsverhalten.



### Auszug aus der Tier-LMÜV

§ 7a Amtliche Untersuchungen bei der Gewinnung von Fleisch für den eigenen häuslichen Verbrauch

(1) Bei Tieren, die nach § 2a Absatz 1 der Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung zur amtlichen Untersuchung angemeldet worden sind, ist

1. die amtliche Schlachttieruntersuchung (...),
2. die amtliche Fleischuntersuchung (...),
3. die amtliche Untersuchung auf Trichinen (...) durchzuführen. (...)

### ... und die Zukunft?

Aktuell werden in Baden-Württemberg nur wenige Hausschlachtungen durchgeführt. 2014 gab es rund 12 000 Fälle im Vergleich zu knapp 5 Mill. Schweineschlachtungen insgesamt.<sup>1</sup> Hausschlachtungen unterliegen in der heutigen Zeit einer Vielzahl von strengen gesetzlichen Vorgaben, beispielsweise in der Verordnung zur Regelung bestimmter Fragen der amtlichen Überwachung des Herstellens, Behandelns und Inverkehrbringens von Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tierische Lebensmittel-Überwachungsverordnung, (*siehe i-Punkt*)).

Im Rahmen der vielschichtigen Diskussionen um nachhaltiges Wirtschaften spielt der Aspekt der Selbstversorgung mit Lebensmitteln durchaus eine Rolle. Angesichts der einerseits strengen gesetzlichen Auflagen und des andererseits – wie ebenfalls beschrieben – aufwändigen Schlachtvorgangs ist aus heutiger Sicht aber nicht erkennbar, ob der Selbstversorgung in Form von Hausschlachtungen jemals wieder ein größerer Stellenwert zukommen wird. ■

Weitere Auskünfte erteilt  
Reinhard Güll, Telefon 0711/641-20 08,  
[Reinhard.Guell@stala.bwl.de](mailto:Reinhard.Guell@stala.bwl.de)

<sup>1</sup> Pressemitteilung des Statistischen Landesamtes Nr. 98/2015; ([www.statistik-bw.de/Pressemitt/2015098.asp](http://www.statistik-bw.de/Pressemitt/2015098.asp), abgerufen am 22. 07. 2015).

## kurz notiert ...

### Fast 5 Mill. Schweine geschlachtet

In den baden-württembergischen Schlachthöfen wurden 2014 rund 4,96 Mill. Schweine und über 547 500 Rinder geschlachtet. Dies bedeutet bei Schweinen gegenüber dem Vorjahr einen erneuten Anstieg der Schlachttzahlen um 373 100 Tiere oder 8,1 % auf einen neuen Höchstwert. Bei Rindern stieg die Zahl der geschlachteten Tiere binnen Jahresfrist um 1 500 (+ 0,3 %) an. Im Wesentlichen wird die Fleischproduktion im Land von der Anzahl der gewerblichen Schlachtungen bestimmt.

### 20 000 Schweine am Tag

Rechnerisch wurden 2014 rund 20 000 Schweine in Baden-Württemberg je Arbeitstag (250 Arbeitstage) geschlachtet. Bei 10,6 Mill. Einwohnern kommt damit auf jeden Einwohner etwa ein halbes Schlachtschwein im Jahr.

Weitere Informationen unter  
[www.statistik-bw.de](http://www.statistik-bw.de)  
(Pressemitteilungen Nr. 119 und 120/2015).