

HANDWERK

Jahresthema 2016
Museum Altranft
Werkstatt für ländliche Kultur

Aufland Werkstattbuch 1

HANDWERK

JAHRESTHEMA 2016

Museum Altranft – Werkstatt für ländliche Kultur

Fotografien von Ingar Krauss
und Berichte von Handwerkern aus dem Oderbruch



Alle Rechte vorbehalten.
2016 Aufland Verlag GbR,
Croustillier 20, 16259 Oderaue
auflandverlag.de

ISBN 978-3-944249-19-3

Inhalt

Die Hände gebunden? Über unsere Auseinandersetzung mit dem Handwerk im Oderbruch	9
FOTOGRAFIEN VON INGAR KRAUSS	15
BERICHTE VON HANDWERKERN AUS DEM ODERBRUCH Aufgeschrieben von Kenneth Anders, Lars Fischer, Tobias Hartmann, Katja Lehnert, Almut Undisz und Georg Weichardt	
Die Liebe zum Beruf ist wichtig Jörg Zeitz, Autoschlossermeister in Letschin	61
Handwerk hat goldenen Boden, auch heute noch Matthias Heidgerken und Matthias Abeln, Autoschlossermeister Autohaus Oderbruch in Altranft	70
Unsere Bäckerei ist ein Treffpunkt Peter Studier, Bäckermeister in Gusow	76
Das war's. Über meine Zeit als Bäcker – und wie sie zu Ende ging Torsten Raeck, Bäckermeister in Altranft	84
Teigmachen ist Chefsache Stefan Strehlow, Bäckergehilfe in der Bäckerei Klemt in Seelow	86
Ich will eigentlich nur um die Kirchturmspitze herum arbeiten Klaus-Dieter Hirseland, Dachklempnermeister in Neuenhagen	91
Es wird nie einen geben, der alles kann Veit Templin, Hochbaumeister in Neulietzegörcke	94
Die Kundschaft will wissen, wo das Fleisch herkommt Andreas Herter, Fleischermeister in Neubarnim	101

Die Kultur, zu Hause zu schlachten, stirbt aus Erwin Kaminski, Fleischermeister in Altreez	106
Der Handwerker ist heute wieder etwas wert Dennis Gebhardt, Meister für Heizungs- und Sanitärinstallation in Altranft	110
Uns geht die Wertschätzung verloren Bodo Schulz, Korbflechtmeister in Neuenhagen	114
Korbwaren kommen heute aus aller Welt Thea Müller, Korbflechtmeisterin in Buschdorf	116
Unser Vorteil ist die Nähe zu Berlin Mario Bürger, Altgeselle im Hochbau in Altranft	118
Auf dem Land darf man keinen Murks machen Ralf Seltenheim, Maurermeister und Fassadenspezialist in Bad Freienwalde	123
Wenn ich was mache, mache ich's richtig Fritz Schönrock, Müllermeister im Ruhestand in Sietzing	128
Auf meiner Baustelle ist alles Handarbeit Thomas Mann, Ofenbaumeister in Wriezen	133
Man muss in diesem Beruf geschickt sein Klaus Fuhrmann, Polsterer- und Raumausstattermeister in Letschin	137
Das Sattlerhandwerk liegt hierzulande am Boden Hans Cender, Sattlermeister im Ruhestand in Hohenwutzen	143
Wenn man am Ort bleiben will, muss man flexibel sein Fritz Anklam, Schlossermeister im Ruhestand in Bad Freienwalde	149
Wir machen die eckigen Eier Thomas Rennè, Schlossermeister in Bad Freienwalde	152

Wenn ich nichts mehr mache, ist keiner mehr hier, der mal eine Schere schleift Friedhelm Melz, Hufbeschlagschmied in Altwustrow	157
Man muss zwei richtige Hände haben Herbert Zech, Schuhmachermeister im Ruhestand in Bralitz	161
Wenn ich noch mal auf die Welt komme, werde ich Orthopädieschuhmacher Hartmut Schmidt, Schuhmachermeister in Manschnow	163
Die höchste Form des Arbeitens ist das Arbeiten mit der Hand Tim Wolf und Rolf Lukoschek, Steinmetzmeister in Zäckericker Loose	166
Ein Holzboot möchte ich mal bauen – mit allem Pipapo Hannes Grap, Tischler in Altranft	171
Der goldene Schnitt muss stehen Dirk Wurl, Tischlermeister in Altranft	175
Solidität und Demut Manfred Dannegger, Töpfer in Großneuendorf	179
Ein Handwerksbetrieb muss heute ein sehr gutes Marketing haben Katrin Heinrich, Keramikermeisterin in der Golem GmbH in Altglietzen	189
Handwerker sind immer auch Gestalter Jörg Masula, Zimmerermeister in Altranft	200
Traditionelle Zimmermannsarbeit, das wollen wir anbieten Reinier Scheers und Thomas Riemann, Zimmerer in Neubarnim und Ratsdorf	204
Bildindex	210

Die Hände gebunden?

Über unsere Auseinandersetzung mit dem Handwerk im Oderbruch

Hand und Werkzeug, Meister und Kunde, Leidenschaft und Qualität, von all diesen Dingen haben wir in den letzten Monaten gehört. Über 30 Handwerker aus mehr als 14 Gewerken haben von sich erzählt, uns Einblick in den Stand ihres Fachs und in ihr persönliches Schicksal gegeben. Das so entstandene Bild ist reich und es lässt sich nicht auf eine einfache Bilanz reduzieren. Die Zukunftsaussichten der Betriebe sind völlig verschieden. Manche Gewerke werden auch in Jahrzehnten noch ihren sprichwörtlichen goldenen Boden haben, andere werden vergehen, sind schon vergangen. Bei der Auswahl haben wir uns zunächst an jenen orientiert, die eine lange Beziehung zum ländlichen Leben haben, also zunächst an den Schmieden und Korbflechtern, den Zimmerleuten, Töpfern und Bäckern. Zugleich gehört aber auch die Automobilität und das moderne Heizen zum heutigen Leben und manche Gewerke überraschen durch ihre Wandlungs- und Anpassungsfähigkeit. Viele Berichte führten uns mitten in wunderbare Widersprüche: Hier das Reparieren, das auch ein Lernen über Generationen ist – dort das Neuschöpfen von Formen, das Erfinden und Entwickeln. Beides gehört zum Handwerk. Aber ehe wir uns in diesem Kosmos verlaufen, versuchen wir ein paar Schlaglichter zu werfen – aus den Gesprächen zurück auf die handwerkliche Welt, in die wir Einblick nehmen konnten.

Zu reden ist von den Händen: Wir binden, drücken, fädeln, formen und klopfen, wir kneten, kneifen, kratzen und polken, wir pressen, reißen, schlagen, ziehen und vieles mehr. Die deutschen Worte für diese Tätigkeiten klingen nicht alle schön, sie bringen vielmehr die enorme Flexibilität der Hand zum Ausdruck, die nichts Reines, immer gleich Gerichtetes vollbringt. Die Hand ist ein universales, freches Organ. Unser Menschsein haben wir zu einem großen Teil dieser Hand zu verdanken, mit der wir schier unglaubliche Dinge verrichten können. Die Fotos von Ingar Krauss in diesem Buch zeigen genau diese Besonderheit der Hand – und sie weichen in diesem Sinne ab von den Bildern, die wir aus der historischen Malerei kennen, in denen häufig anstelle des Handgriffs die Geste dominierte.

Aber hat die Hand in einer modernen Produktionswelt überhaupt noch ihren Wert? Nun – sie prägt immer noch das Handwerk. Allerdings muss sie sich täglich neu gegen Versuche behaupten, sie zu ersetzen. Wo immer die Industrie es vermocht hat, dem Handwerker seine Arbeit durch maschinelle Prozesse aus der Hand zu nehmen, hat sie es getan. Man kann das bedauern,

aber man muss sich auch klarmachen, dass die Industrie die jüngere Schwester des Handwerks ist und dass das Handwerk sich ihr gegenüber immer nur dann behaupten kann, wenn es sich nicht nur auf die Authentizität der Hand zurückzieht, sondern dieses frei gewordene Organ immer wieder für Neues nutzt, und so seine Geschicklichkeit und Anpassungsfähigkeit in einer veränderlichen Welt geltend macht.

Zu reden ist ferner vom Werkzeug: Es hat die Möglichkeiten der Hand unendlich erweitert. Durch das Werkzeug können wir backen, bohren, drehen und hämmern, wir löten, mauern, sägen und schneiden, wir schweißen, schrauben, streichen und vieles mehr. Das Werkzeug ist für die Hand gemacht, an sie angepasst, es verleiht ihr Gewalt, Härte, Spitzigkeit, Drehmoment, Hitze. Und es formt wiederum die Hand. Krauss' Fotografien zeigen nicht nur Hände und Werkzeuge, sie zeigen auch, wie die Arbeit mit dem Werkzeug auf die Hände zurückwirkt. Die Hand des Schlossers und jene des Bäckers – sie sind deutlich zu unterscheiden. Gehen wir heute in eine Werkstatt, wird deutlich: Das Werkzeug hat seine Schlüsselrolle nicht nur behalten, es ist so mächtig geworden, dass manchmal kaum noch zu entscheiden ist, ob es sich bei einem Arbeitsprozess überhaupt noch um Handwerk handelt. Praktisches, nützliches, gutes Werkzeug übt immer noch eine große Anziehungskraft auf uns aus und kein Handwerker wird gutes Werkzeug verteuflern. Aber wenn die Maschine vollends dominiert? Ein Bäckermeister gab uns den Hinweis: Entscheidend sei es, Herr des Prozesses zu sein, also selbst zu entscheiden, wann was zu geschehen hat. Diese Souveränität macht den Handwerker aus, denn durch sie kann er sich auf die Welt einstellen, wie sie an Ort und Stelle ist. Die Industrie macht es andersherum: sie macht sich die Welt passend, damit ihre Maschinen arbeiten können. Landleben ist deshalb ohne Handwerk, das sich auf die Welt, wie sie hier und jetzt nun einmal ist, einstellt, nicht möglich.

Zu reden ist vom Material: Das Handwerk bearbeitet Stein, Erde, Holz, Metall, Wasser und Getreide in den verschiedensten Formen. Das Stoffliche macht die Verbindung des Handwerkers zu den Grundlagen unseres Lebens aus – und es prägt seine Verwandtschaft zu den Landwirten. Auch das wird in den Fotos von Ingar Krauss sichtbar. Der Ton und das Fleisch verweisen auf den Anfang unserer Existenz und darauf, woran sie immer gebunden sein wird. Aber beim Material hat das Handwerk seine größten Verluste an Souveränität erlitten: Das Ständerwerk, in dem unsere Ausstellung mit den Fotografien von Ingar Krauss und den Zitaten der Handwerker präsentiert wird, ist aus industriell vorgefertigtem Konstruktionsvollholz gebaut, es ist leicht und praktisch und kann nach dem Abbund getrost ein paar Wochen liegen, bevor es verbaut wird – weil es sich nicht verzieht. Die Töpfer kaufen ihren Ton auf dem Markt, die Bäcker verbacken meist Mehl, das beinahe ohne Herkunft ist. Die primäre Gewinnung des Stoffs und dessen Verarbeitung sind meist weit auseinandergetreten. Nur Thea Müller in Buschdorf

baut ihre Weiden noch selbst an. Das alles hat seine Gründe, die Handwerker haben sich aus der Gewinnung ihres Materials nicht unbedingt gern zurückgezogen. Aber es ist doch ein Problem, gerade für die ländliche Kultur, wenn der An- und Abbau von Stoffen und dessen Verarbeitung räumlich auseinanderzutreten. Wer sich dieser Tendenz entgegenstellt, verdient zumindest Aufmerksamkeit. Vielleicht haben wir ja etwas übersehen, das es neu zu entdecken gilt.

Zu reden ist von der Leidenschaft: Ohne Liebe zum Handwerk lässt es sich nicht erfolgreich ausüben. Die Arbeit verlangt etwas ab, sie raubt den Schlaf, beansprucht die Muskeln, fordert Mut und Geschicklichkeit heraus. Handwerk besteht auch aus Misslingen und Pfusch. Nur wer diesen Dingen unerschrocken ins Auge sieht, wird lernen. Die Gespräche mit den Handwerkern zeigten uns, dass nur jene in ihren Gewerken bestehen, die das aushalten – und sie halten es aus, weil sie nicht nur irgendeinen Beruf ausüben, sondern ihr Handwerk lieben. Die Leidenschaft der Handwerker für das, was sie tun, scheint uns ungebrochen. Sie ist eine Form menschlichen Glücks und wenn es hier etwas zu befürchten gibt, dann nur deshalb, weil es offenbar schwierig ist, junge Menschen zu finden, die sich wieder neu für die Berufung des Handwerks gewinnen lassen – die schon früh erfahren, dass es etwas Schönes ist, Mut aufzubringen, Müdigkeit zu überwinden, sich Mühe zu geben, Scheitern zu verarbeiten, geschickter zu werden und von seiner Hände Arbeit zu überleben.

Zu reden ist schließlich von Beziehungen: Wer wirkliche Meisterschaft erwerben will, der muss nicht nur üben, er muss auch jemanden haben, der ihm etwas zeigt und ihn aufbaut. Nicht alles kann man aus Büchern entnehmen, man braucht Menschen, an denen man sich orientieren kann. Kein Handwerk kann auf hohem Niveau bestehen ohne den Meister, der etwas an seine Lehrlinge weitergibt. Dabei geht es nicht nur um Technik, sondern auch um Vertrauen. Das wird auch für die Zusammenarbeit zwischen den Handwerkern gebraucht und natürlich für die Beziehung zu jenen, die ihre Arbeit in Anspruch nehmen. Ohne soziale Kompetenz wird das Handwerk zu einer Form des Leidens. Aber kann sich diese Kompetenz noch entwickeln?

Das Verhältnis zwischen Meister und Lehrling ist überall dort gefährdet, wo keiner eine Lehre machen will. Das Verhältnis zwischen den Handwerkern verändert sich jedenfalls dort, wo die betrieblichen Strukturen nicht mehr funktionieren. Manche Betriebe sind auseinandergefallen, als Einzelkämpfer lebt es sich oft besser – aber ohne vernetzende Unternehmen, die diese Einzelkämpfer bei größeren Vorhaben zusammenführen können, geht auch die Leistungsfähigkeit des Handwerks in der Gesellschaft zurück. Und das Verhältnis zu denen, die die Arbeit in Anspruch nehmen, zu den Kunden? Das ist eine große Baustelle des Vertrauens und des Misstrauens. Zahlungsmoral, Preisdruck, Wertschätzung guter Arbeit, Ehrlichkeit im Umgang miteinander – hier haben schon viele Menschen Erfahrungen gemacht, die ganze Bücher füllen.

Und wir? Was lernen wir daraus?

Dass wir Handwerker brauchen, wenn wir ländliche Kultur wollen. Denn sie stellen sich auf besondere lokale Bedingungen ein und machen sie für uns heimisch – so wie die typischen Kolonistenhäuser aus Fachwerk den neuen Bewohnern des Oderbruchs Sicherheit und Wärme boten, auch wenn die ersten Häuser wohl von schlechter Qualität waren. Es wurde, wie wir heute in vielen Dörfern des Oderbruchs sehen, immer besser. Ob das Handwerk ein Teil unseres Lebens bleibt, hängt nicht nur von der Technologie und dem Geld ab, sondern maßgeblich von unserer Kultur. Woran ließe sich das leichter zeigen als an den Baugewerken? Es ist nicht nur eine individuelle, sondern auch eine gesellschaftliche Entscheidung, ob man Häuser für 20 Jahre oder für mehrere Generationen baut. Und von der Beantwortung dieser Frage hängt auch das Schicksal der Zimmerleute, Dachdecker und Maurer ab.

Aber wir können auch selbst und persönlich von den Handwerkern und ihrer Arbeitsweise lernen. Seine Hände denkend einzusetzen und die Arbeit nicht nur als technische, sondern auch als soziale und intellektuelle Herausforderung zu begreifen, das macht sie so beeindruckend. Wissenschaft ohne lernende Praxis wird scholastisch, Arbeit ohne Leidenschaft wird stumpfsinnig, Leistung ohne bewusstes Sozialverhalten wird blind und Werkzeuggebrauch ohne Materialbewusstsein wird billig. All diesen Zusammenhängen stellen sich die Handwerker, die wir kennenlernen durften. Hut ab!

Das Themenjahr Handwerk ist für uns ein wichtiger Auftakt in einer Zeit der Neuaufstellung des Museums, in der wir mit viel Ungeduld konfrontiert sind. Die Idee dieses Museums ist es, Werkstatt ländlicher Kultur zu sein, also die Erfahrungen und das Wissen jener Menschen, die diese Landschaft prägen, Gestalt werden zu lassen. Das ist ein komplexes Vorhaben. Was wir uns damit vorgenommen haben, sei abschließend – nur für dieses eine Themenfeld – anhand unseres Jahresprogramms illustriert:

Im Mai entsteht das Ständerfachwerk für diese Ausstellung vom Abbund bis zum Aufbau in einem öffentlichen Prozess. Die Zimmerleute Jörg Masula und Hannes Grap geben den Besuchern und Anwohnern Auskunft über ihre Arbeit und lassen sie auch selbst mit Hand anlegen. Mit der Form des Ständerwerks wird an ein Kleinkolonistenhaus erinnert, wie es einst den Kolonisten im Oderbruch als Heimstatt diente und immer noch in vielen Dörfern zu finden ist.

Im Juni wird die Ausstellung „Ein Handwerkshaus für Altranft“ im Beisein der befragten Handwerker aus der Region eröffnet. Sie ist den ganzen Sommer über öffentlich zugänglich und platziert die Arbeit als Grundlage unserer Kultur in die nach völlig anderen Gesichtspunkten geordnete Szenerie eines Landschaftsparks.

In einer alten Scheune auf dem Berg-Schmidt-Hof, dem Bauernhof unseres Museums, zeigen wir im Sommer Filme über das Handwerk: Zum einen „Cousin Jules“ von Dominique Benicheti aus dem Jahr 1973, ein faszinierender













Berichte von Handwerkern aus dem Oderbruch

Aufgeschrieben von
Kenneth Anders,
Lars Fischer,
Tobias Hartmann,
Katja Lehnert,
Almut Undisz und
Georg Weichardt

Die Kundschaft will wissen, wo das Fleisch herkommt

Andreas Herter, Fleischermeister in Neubarnim

Fleischer wollte ich schon immer werden, von Kindesbeinen an. Es fing alles mit den Hausschlachtungen an. Meine Eltern sind Bauern und zwei Mal im Jahr kam der Fleischer zum Schlachten auf den Hof. Das fand ich interessant und half viel mit.

Mit 16 Jahren zog ich selbst los und machte Hausschlachtungen, von Hof zu Hof, wie es früher so war. Wer als Fleischer außer Haus schlachten ging, der hatte alles Marke Eigenbau. Mein erster Fleischwolf war ein 32er Handwolf. Den schraubte ich mit einer Kupplung vom Trecker und einem Getriebemotorblock auf eine Bohle – so ging das damals. Mein erstes Fleischerbeil ließ ich beim Schmied im Dorf machen, bei einem einfachen Hufschmied. Aus einer alten Pflugschar schmiedete er die neue Klinge. Ich hatte das Beil von meinem Onkel, der es sich auch schmieden ließ.

In der Konsum-Fleischerei Wriezen habe ich gelernt. Eigentlich wollte ich in Neulewin lernen, aber 1982 war das Fleisch so knapp, dass es in dieser kleinen privaten Fleischerei nicht ging. Beim Konsum war ich sechs Jahre lang. Dann ging ich zur LPG Altwriezen. Ich war dort im Stall angestellt. Nebenbei baute ich für den Betrieb ein Schlachthaus, machte Lohnschlachtungen und schlachtete auch für die Betriebsküchen mal ein Rind oder ein Schwein. Das ginge heute gar nicht mehr, einfach mal so für eine Betriebsküche schlachten, das gäbe sofort Theater.

Nach der Wende kündigte ich bei der LPG und fing wieder in einer Fleischerei an. Im Mai 1991 habe ich meinen Handwerksmeister gemacht – den Meister der Fleischwirtschaft hatte ich schon seit 1988. Dann baute Raiffeisen in Letschin einen Lebensmittelmarkt und ich wurde gefragt, ob ich nicht hinter die Fleischtheke gehen wolle. Über 20 Jahre habe ich in dem Markt gearbeitet.

Nach Feierabend und an den Wochenenden machte ich bis 1999 weiterhin Hausschlachtungen. Montags wurden ein, zwei Schweine für einen Kunden tot- und kleingemacht und dienstags die Wurst. Mittwochs kam der nächste Kunde mit seinen Schlachttieren, donnerstags Wurst, freitags der nächste Kunde. Ich stand jede Nacht um 2 Uhr auf, um die Kessel zu heizen. Die wurden ja anfangs noch mit Holz befeuert. Um 5 Uhr pulte ich das Fleisch ab und um 6 Uhr ging ich zur Arbeit. Nach Feierabend ging es weiter. Das war ganz schön stressig. Seit 1999 habe ich einen elektrischen Brühkessel, seitdem ist es ein bisschen einfacher.

1989 baute ich auf dem Grundstück meiner Großeltern ein eigenes Schlachthaus. Dann kam die Wende und mit ihr der Denkmalschutz, der

einen neuen Hausbau auf dem Grundstück untersagte. Ich verkaufte den Hof und erwarb 1992 die alte Fleischerei hier in Neubarnim, die seit der Wende leer stand, und habe sie nach und nach ausgebaut.

Den Traum einer eigenen Fleischerei hatte ich schon immer. Als meine Frau 2013 arbeitslos wurde, sie arbeitete bis dahin in Golzow im Gemüseladen des Landwirtschaftsbetriebs, haben wir uns entschlossen, einen eigenen Laden zu eröffnen, mit Kühlung, Zerlegeraum und allem Drum und Dran. Der Laden wurde sehr gut angenommen. Das aber hat uns überfordert. Nach nur drei Monaten mussten wir wieder schließen. Neben meiner Arbeit an der Fleischtheke und den Hausschlachtungen war das nicht zu stemmen. Aber dann dachte ich, wir sind doch blöd, der Laden lief sehr gut. Also kündigte ich meine Arbeitsstelle und blieb zu Hause. Für uns beide, sagte ich, reicht der Laden noch immer. Und wir hatten alles: Laden, Meister, EU-Zulassung fürs Schlachthaus, seit 2013 eine Zertifizierung für die Herstellung von Bioprodukten und bezahlt war auch alles. Nun haben wir seit Juni 2014 eine eigene Dorffleischerei samt Verkauf. Bereut habe ich den Entschluss bis auf den heutigen Tag nicht.

Unsere Fleischerei lebt von Hausschlachtungen und Lohnschlachtungen. Die Lohnkunden bringen ihre Schweine zu mir zum Schlachten, um Fleisch und Wurstwaren herstellen zu lassen, die sie dann weiterverkaufen. Bei Hausschlachtungen bringen die Leute ihr eigenes Schwein, oder kaufen sich eins, um es für den eigenen Bedarf zu schlachten. Hausschlachtungen darf jeder Fleischer durchführen, Lohnschlachtungen nur nach EU-Normen zugelassene Betriebe. Im Oderbruch sind das der Schlachthof Freienwalde, die Fleischerei Kaminski in Altreez, die Fleischerei Wolf in Platkow, die Landfleischerei Dolgelin und ich hier in Neubarnim.

Die Anzahl der Hausschlachtungen ist ziemlich stabil geblieben. Einen regelrechten Boom gab es kurz nach der Wende, da schlachtete ich das Fünf- bis Achtfache als in der Zeit davor und danach. Viele hielten Schweine im Stall oder Rinder und Schafe zum Verkauf, die ihnen nach der Wende keiner mehr abnahm. Und bevor sie die Tiere verschenkten, ließen sie sie lieber schlachten. 1990 schlachtete ich über 500 Schweine und über 30 Rinder und Schafe. Das war irre. Als ich noch über die Höfe schlachten ging, schlachtete ich im Jahr um die 40 Schweine.

Für das Wurst- und Fleischangebot in unserem Laden kaufen wir jede Woche ein Schwein vom Bauern im Dorf, von der Kallies GbR. Rinder, also Mastfärsen, und Bullen, kommen auch hier aus dem Dorf, Schafe von der Schäferei Schulze aus Altbarnim und der Schäferei Zickerick in Großneuendorf. Alles aus der Nachbarschaft, wenn man so will. Die typische Oderbruchwurst ist die Schmorwurst. Die mache ich jeden Freitagmorgen und zum Mittag ist sie meist schon ausverkauft. Das ist eine frische Bratwurst nach Hausmacherart und wird mit Biersoße, Salzkartoffeln und Sauerkraut gegessen. Früher, wenn wir vom Feld kamen, war das eine schnelle Mahl-

zeit. Die jungen Leute von heute grillen sie lieber. Grütze ist zwar nicht fürs Oderbruch typisch, wird hier aber viel gekauft. Unsere Grützwurst wird aus Gerstenkorn und nicht aus Buchweizen wie im Westen Deutschlands hergestellt. Das ergibt eine ganz andere Konsistenz.

Neben dem Laden läuft die Haus- und Lohnschlachtung. Der große Teil der Hausschlachtekunden kauft sich heute das Schwein, aber hält es nicht mehr auf dem eigenen Hof. Viele kommen aus Berlin oder Frankfurt, die wollen hausschlachten lassen, aber keine Tiere halten. Die Schweine besorge ich vom Bauern, sie müssen nur rechtzeitig angefragt werden. Die werden extra gehalten und etwas länger gemästet, denn ich brauche sie nicht mit 120 Kilogramm, sondern für meine Kunden mit 150 bis 180 Kilogramm.

Vor der Wende war das anders, viele hielten Schweine, um überhaupt Fleisch und Wurst zu haben. Um das Geld aus dem Verkauf ging es weniger. Heute wird aus Kostengründen geschlachtet oder weil man Wurst nach eigenem Geschmack haben will. Eine Hausschlachtung kostet um die 550 Euro, dafür bekommen die Kunden Fleisch- und Wurstwaren im Wert von 1800 bis 2000 Euro. Ein Drittel macht es des Geldes wegen, zwei Drittel wegen des Geschmacks. Die Kunden kommen zu mir und schmecken ab. Einer mag es eher kräftig, ein anderer weniger kräftig. Ich versuche, es dem Kunden recht zu machen, wenn er mir sagt, wie er die Wurst haben will und es lebensmittelrechtlich vertretbar ist.

Vor der Wende brachte jeder Kunde einen Schnaps mit oder ein Päckchen Kaffee. Und wenn das Schwein hing, gab es ein Gläschen. Die kannten das noch so vom traditionellen Hofschlachten. Als das Schwein hing, kam die Hausfrau raus und brachte ein, zwei Schnäpse oder einen Grog, wenn es sehr kalt war, danach ging es weiter. Heute bringen nur noch Leute etwas mit, für die ich schon seit 30 Jahren schlachte, und die selbst nach dem Probieren einen Schnaps oder ein Bierchen trinken möchten. Von 50 Kunden ist das vielleicht noch einer.

Ich gehe davon aus, dass das klassische Hausschlachten in 15 Jahren ausstirbt. Auf dem Hof der Kunden zu schlachten, das ist jetzt schon selten geworden. Hier im Dorf wurde letztes Jahr wohl das letzte Mal direkt auf einem Hof geschlachtet. Altwriezen und Beauregard gehörten ja mal zusammen. Die hatten früher zwei Fleischerläden und zwei Hausschlachter, also vier Fleischer: Fleischerei Jahn mit Hausschlachtung und Laden, Fleischerei Dannenberg mit Laden, Harry Stahl, der reine Hausschlachtung machte und mein Onkel, Neumanns Horst, der aber 1977 mit 37 Jahren an einer Infektion starb, die er sich beim Schlachten zugezogen hatte. So etwas passiert sehr selten. Jedes Dorf hatte einen Fleischer, entweder selbstständig oder einen Konsum oder HO. Heute ist ein Fleischer im Dorf die Ausnahme.

Auch der Staat schiebt der Hausschlachtung einen Riegel vor. Früher haben wir am Freitagabend tot- und kleingemacht. Um 17 Uhr kam ich auf