DAS MUSEUM LEBT
Tüffelmaker Harald Baussus stellt den Holzpantoffelmacher in einfacher Arbeitskleidung mit Dreispitz dar

DIE HARTE ARBEIT machte hungrig: Familie beim Essen

Gelebte Geschichte: das Schlachtfest

Kochen war vor 200 Jahren sehr aufwendig. Zeitreise ins Kiekeberg-Museum (Nordheide)

Dicker Raureif liegt auf Dächern und Bäumen. Er verbreitet eine unwirkliche Atmosphäre. Durch den trüben Winternebel nähert sich eine Gestalt: Dreispitz, rote Jacke, Kniebundhose, Holzpantoffeln – Harald Baussus stellt in historischer Kleidung von 1804 den Pantoffelmacher Albrecht Cordts dar.

Vergangenheit wird lebendig

Im Freilichtmuseum am Kiekeberg (Niedersachsen) wird die Vergangenheit jedes Jahr Ende Januar lebendig. Hier können Besucher hautnah erfahren, wie das Leben auf einem Bauernhof der Lüneburger Heide vor über 200 Jahren ausgesehen hat. Die 30 historischen Gebäude, verteilt auf zwölf Hektar, sind so hergerichtet, dass die Szenerie bis ins Detail der Situation von damals entspricht. Dank der 35 Darsteller in authentisch rekonstruierter Kleidung fühlt man sich wie auf einer Zeitreise. Die Männer und Frauen weben, drechseln, backen und machen Wurst. Dabei verkörpern sie Bauer, Bäuerin, Altenteiler, Knecht und Magd und berichten den Besuchern vom Landleben in dieser Zeit. „Wir zeigen hier Geschichte zum Erleben und Anfassen", erklärt Dr. Nils Kagel, Volkskundler und wissenschaftlicher Mitarbeiter.

Ein Fest: die Hausschlachtung

Bevor Massentierhaltung und Fleischindustrie auf dem Land Einzug hielten, war das winterliche Schlachten ein wichtiges Ereignis. Der Hausmetzger war ein gefragter Spezialist: Mit seiner Hilfe stellten die Hofbewohner ihre Wurst- und Fleischwaren für das gesamte Jahr selbst her. Denn über den Winter hatten sie fast alle Vorräte aufgebraucht. Lediglich ein bisschen Speck war meist noch übrig. Nach längerer Zeit bot die „Slachtköst" also Gelegenheit, endlich mal wieder Fleisch und frische Wurst zu genießen. Da es nur wenige Kühlhäuser und noch keine Gefriertruhen gab, wurde das meiste Fleisch gepökelt, geräuchert oder sauer eingelegt. Zum Schluss der Hausschlachtung gab es meist eine kleine Feier. Und mit einem geselligen Festschmaus belohnte man alle Beteiligten für ihre harte Arbeit.

HISTORISCH Das Freilichtmuseum am Kiekeberg liegt in Ehestorf in der Nordheide

Das Bunte Bentheimer Schwein

Auch im Freilichtmuseum am Kiekeberg ist das Schlachtfest einer der Höhepunkte im Jahr. Die Veranstaltung (diesmal am 29. 1. 2012) läutet jährlich die Museums-Saison ein und lockt jeweils ca. 2 000 Besucher an. In den Bauernhäusern wird die Zubereitung von Fleisch gezeigt sowie heiße Suppe, Wellfleisch und Wurst mit Sauerkraut verkostet. Im Mittelpunkt stehen dabei die Bunten Bentheimer Schweine. Mit ihren Schlappohren und den vielen unregelmäßigen schwarz-bunten Flecken sehen sie wirklich liebenswert aus. Diese alte Haustierrasse wird seit Mitte des 19. Jahrhunderts gezüchtet. Vom Ursprungsgebiet im Raum Bentheim, im Südwesten Niedersachsens, breitete sich die Rasse wegen ihrer hervorragenden Fleischqualität und Robustheit bald in ganz Niedersachsen aus. Doch in den 1950er-Jahren änderten sich die Vorlieben: Die Verbraucher verlangten zunehmend fettarmes Fleisch. Das Bunte Bentheimer Schwein entsprach nicht den modernen Produktionsbedingungen der Massentierhaltung: Es wuchs nicht schnell genug und hatte zu viel Fett. So teilte es das Schicksal vieler Nutztierrassen und ist mittlerweile vom Aussterben bedroht.

Die Tiere dürfen im Matsch suhlen

Das Freilichtmuseum am Kiekeberg engagiert sich für den Erhalt der Tiere. Es ermöglicht den Borstenviechern ein Leben in artgerechter Haltung: So dürfen die Schweine selbst wählen, ob sie im Stall bleiben oder hinaus ins Freie wollen, wo sie genüsslich im Schlamm suhlen können. Eine traditionelle Dorfschlachterei aus der Region verarbeitet ihr Fleisch nach einem glücklichen Leben zu leckerer Hausmacherwurst (Leberwurst, Sülze, Rot- und Grützwurst), die man im Hofladen vor Ort kaufen kann. Vom guten Geschmack können sich Besucher des >

KAFFEE RÖSTEN über offenem Feuer und Butter machen: Architektin Sabine Tychsen hat beides gelernt

ANDREA ROHE schichtet das Sauerkraut um, damit es nicht schimmelt. Dann kommt ein großer Stein drauf. Durch den Druck soll sich Flüssigkeit bilden

Selbst gemachtes Sauerkraut – Vitamin-Konserve für den Winter

KUHHÖRNER halfen, die Wurstmasse in Naturdärme zu stopfen. Hans-Wilhelm Siemens (1) sägt sie dazu vorher ab. Mit zwei Hackebeilen zerkleinert er den gekochten Schweinebauch (2)

Das Feuer wurde im Winter ständig beaufsichtigt

HANDARBEIT Wenn das Wurstbrät fertig ist, wird es bei Kerzenschein in die Naturdärme gestopft und an den Enden mit Band verknotet (3). „Mutter" Andrea Rohe (4) hat – wie alle anderen auch – dafür extra einen Kurs belegt. Alles soll so authentisch wie möglich sein, das ist den Darstellern der gelebten Geschichte wichtig

> Schlachtfests an Ort und Stelle überzeugen: Es gibt zahlreiche Verkostungen. Zudem hat man auf dem Meynschen Hof von 1716 Gelegenheit, Schlachtermeister Fritz Kreft beim Zerlegen eines Schweins und der Zubereitung der Fleischprodukte zuzusehen.

Über die Schulter sehen erwünscht

Doch zurück zu den Darstellern im Nachbargebäude „Pringens Hoff". Sie zeigen den Besuchern, wie vor 200 Jahren die „Grüttwust" ohne mechanische Hilfsmittel gemacht wurde: Schweinebauch kochen, zerkleinern und mit Buchweizengrütze mischen. Danach mit Pfeffer und Salz würzen. Anschließend stopfte man das Wurstbrät mit Hilfe eines abgesägten Kuhhorns in einen zuvor gereinigten Naturdarm. Waren die Enden zugebunden, wurde die Wurst gebrüht.
Das demonstriert Hans-Wilhelm Siemens jedes Jahr. Er kam wie die anderen durch eine Zeitungsanzeige 2003 zum Projekt der gelebten Geschichte von 1804 und verkörpert den Vater der Sippe. „Das Familienoberhaupt war früher eine absolute Respektsperson. Auf dem Hof herrschte eine strenge Hierarchie", erklärt er. „Vor der Mahlzeit wurde gebetet und währenddessen durfte nicht getrunken werden. Der Bauer bekam zuerst, und war er satt, mussten auch die anderen ihr Essen beenden." Der 63-Jährige ist im echten Leben Kupferschmied und Dozent für Schweißtechnik. „Ich liebe es, in die Vergangenheit einzutauchen", schwärmt er. „Wir haben alles mit Hilfe von alten Trachten- und Kochbüchern sowie Aufzeichnungen genau recherchiert: Welche Lebensmittel gab es um 1804, welche Möbel und Gegenstände und wie sah der Tagesablauf aus?"

„Man wird wesentlich robuster"

Sobald es hell wurde, begann die Arbeit. Die Glut an der Feuerstelle durfte nicht verlöschen. Auf ihr konnte man am besten kochen. „Wir machen immer zwei Feuer an, damit alles gut klappt", berichtet Andrea Rohe (43), „die Mutter", die normalerweise beim Zoll arbeitet. Vor allem Frauen hatten es schwer. Sie mussten z. B. die schweren Wasserkessel schleppen. „Am Anfang fehlte uns das Wissen über die Menschen und ihr Leben. Früher konnte fast jeder Feuer machen, Essen zubereiten, Holz bearbeiten und Kleidung aus Flachsleinen nähen. Als Mensch des 21. Jahrhunderts musste ich das erst mühsam lernen."
Im Winter war es bitterkalt und dunkel. Schließlich gab es weder Heizung noch Elektrizität. Außerdem wenig zu essen. Beeindruckend, mit welcher Inbrunst die Darsteller ihre Aufgabe meistern. Sie belegten Lehrgänge, lernten Buttern, Flachsen, Spinnen, Weben. Auch die Beleuchtung war Thema, es gab sogenannte Krüselleuchten mit Leinenöl und Binsendocht. „Wir erfuhren geschichtliche Hintergründe, etwas über das Leben in der Hofgemeinschaft und die soziale Rangordnung", ergänzt „Magd" Angelika Eilers (49), kaufmännische Angestellte. „Wer alt, allein und nicht mehr arbeitsfähig war, wurde nicht selten in sein Heimatdorf zurückgeschickt. Das war sicher sehr hart." Die Architektin Sabine Tychsen spielt die Magd manchmal drei Tage hintereinander. „Dann kann man sich richtig in die Rolle einleben", sagt sie. „Bei uns hat jeder seinen Bereich. Unsere Spezialität ist das Kochen. Beim ersten Mal Hühnerrupfen und Ausnehmen habe ich mich schwer getan", gesteht die 45-Jährige. „Aber von Mal zu Mal geht es besser. Es weicht so ein bisschen die Reinlichkeitsgrenze. Normalerweise würden wir uns ja ständig die Hände waschen. Aber hier arbeitet man den ganzen Tag mit Holz und Ruß. Dadurch wird man wesentlich robuster. Das Geruchs- und Geschmacksempfinden war früher ein anderes. Schließlich roch stets alles nach Rauch. Eine interessante Erfahrung."
Die Besucher reagieren oft sehr emotional. „Viele fragen, ob sie die Innereien der Hühner mitnehmen dürfen oder sie wollen mal wieder ein Schweineohr knabbern wie in ihrer Jugend", erzählt Sabine Tychsen. „Manche möchten auch nicht, dass ihre Kinder die toten Tiere sehen. Das ist ganz unterschiedlich. Beim letzten Schlachtfest musste ich lachen: Da fragte ein Mädchen: ‚Warum kauft ihr die Hühner nicht im Supermarkt? Die gibt's da doch fertig!'"

Ann-Christin Baßin

FLEISCHVERARBEITUNG gestern und heute: Andrea Rode (r.) schneidet Schweineteile für die Wurst. Schlachtermeister Fritz Kreft (u. r.) zeigt dem Publikum, wie ein Tier fachmännisch zerteilt wird

DIE LEBERWÜRSTE sieden 30 Minuten bei 70 Grad. Danach werden sie mit Brot und Sauerkraut serviert. Eine Köstlichkeit!

Fotos: Ann-Christin Baßin