

## ALTES WISSEN IN DER BIOSPHÄRE

# Wenn's um die Wurst geht

Der ehemalige Metzger Manfred Rainer (76) aus Tamsweg gibt Einblick in die Fleischverarbeitung früher und heute.

**Tamsweg.** Immer mehr Menschen bevorzugen fleischlose oder fleischreduzierte Kost. Während sich viele Lungauer im Krieg oder in der Nachkriegszeit Fleisch gar nicht leisten konnten, wird es heutzutage oftmals bewusst vom Ernährungsplan gestrichen – oder zumindest reduziert. Sei es aus gesundheitlichen Gründen, zum Tierschutz oder, wie es derzeit topaktuell ist, aus Gründen des Umwelt- und Klimaschutzes. Auch die Mastung der Tiere mit massivem Medikamenteneinsatz und Methoden zur Haltbarmachung wird kritisch betrachtet.

Der gelernte Metzger Manfred Rainer ist überzeugt, dass es auch heute noch Methoden der Fleischverarbeitung gibt, die hohe gesundheitliche und geschmackliche Qualität der Wurst- und Fleischwaren garantieren.

Früher wurde auf den Bauernhöfen oder Keuschlereien für gewöhnlich ein Mal im Jahr – meist vor Weihnachten – geschlachtet. Vor allem die schmackhaften Bratwürste, die in der Vorweihnachtszeit und speziell an Heiligabend verspeist werden, haben in Lungau eine lange Tradition.

Noch vor der Zeit von Gefrierschränken oder -truhen, in denen Produkte mittlerweile unverarbeitet aufbewahrt werden können, wurde Fleisch im Lauf des Jahres eher als haltbar gemachten Variante zu sich genommen. Was beim Schlachten nicht gleich verbraucht oder verwertet werden konnte, wurde durch Selchen oder Pökeln haltbar gemacht. Jeder Bauer beherrschte gewisse Handgriffe, um sich ein paar nahrhafte Stücke Fleisch, etwa als Selchfleisch(-Knödel), Surfleisch, Speck oder Rohwürste zu konservieren. Sonst hielt man sich an eine alte Bauernweisheit, die besagt: „Zu Lazari schlachtet der Bauer das Schwein, es soll' bis Lichtmess gegessen sein.“ (Lazarustag ist am 17. Dezember, Maria Lichtmess am 2. Februar).

Neben dem Selchen oder Pökeln stellte das Wursten eine gute Möglichkeit dar, das Fleisch länger genießbar zu machen und möglichst viel von einem geschlachteten Tier zu verwerten. Spezialisten dafür waren natürlich die heimischen Metzgereibetriebe. Der 76-jährige Fleischer erzählt, dass bis in die 1970er-



Manfred Rainer zeigt die „Frankfurter Würstel“ beim Räuchern.

Jahre dazu meist ein „Warmbrat“ gemacht wurde, also das schlachtwarme Fleisch zum Brät weiterverarbeitet wurde und daraus Dauerwürste oder Brühwürste wie beispielsweise Frankfurter, Krainer oder Debrecziner hergestellt wurden.

Der Vorteil der Warmfleisch-Methode sei vor allem, dass das Fleisch so natürlich wie möglich, frei von Aromen und künstlichen Zusatzstoffen, vor allem frei von Phosphaten, verarbeitet werden könne und so ein hochwertiges Lebensmittel darstelle. Da für die traditionelle Warmfleisch-Methode eine kurze Zeit zwischen Schlachtung und Verarbeitung

notwendig ist, verwendet man heute zur Herstellung überwiegend ausgekühltes oder gereiftes Fleisch, („Kaltfleisch“), das durch die Zugabe von Kutterhilfsmitteln jederzeit zu feinem Brät aufgeschlagen und zu Brühwürsten weiterverarbeitet werden kann. So verwundert es nicht, dass sich der Beruf des Fleischhauers in den vergangenen Jahren stark gewandelt hat. Anstelle des Schlachtens und Schlagens trat die Veredelung von Fleisch in den Vordergrund. Neben dem Verkaufsgeschäft in der Metzgerei wurde auch Catering- oder Partyservice ein wichtiges Standbein.

**Hemma Santner-Moser**

## Zur Person Manfred Rainer

**Manfred Rainer** wurde 1944 in Seekirchen geboren. Der Sohn eines Viehhändlers begann seine Lehre 1959 bei der Metzgerei EBl in Tamsweg, wo er 21 Jahre als Fleischer tätig war. Danach arbeitete er bei der Gemeinde, war am Sportplatz und im Schwimmbad tätig. Der gelern-

te Metzger könnte sich ein Leben ohne Fleisch nicht vorstellen, hilft heute noch ab und zu mit beim Ausliefern des Leberkäses der Firma Schader. „Rezepte gab es damals wohl schon“, erzählt der Fleischliebhaber, „trotzdem wurde das meiste nach Gefühl – ‚über Habs‘ – gemacht.“