

Manuskript

ZEIT FÜR BAYERN, 16.12.2012 – 12:05 – 13:00 Uhr

Auf Leben und Tod

Das Schlachtfest

von Joseph Berlinger

Sprecher:
Regie:
Ton und Technik
Redaktion

Réne Dumont, Irina Wanka, Titus Horst
Joseph Berlinger
Roland Böhm und Josuel Teegarten
Gerald Huber

Musik

O 1 = S001: *Atmo Sau kommt und Tod / darüber:*

O 2 = S030: *Früher mit Stroh gebrannt / 01:16:*

Meier und Pilz:

D Sau ham zwoa Winter gsehng, hat ma fräihas gsagt.

Dann wars a Sau zum Abstecha. Und heit erlebt a Sau 100

Tag, koan ganzn Winter. 100 Tage, ja.

O 3 = S112: *Rudlhof SFFesttag*

Pentlinger:

Mei Mutter stammt aus einem Bauernhof, in Pentling. Und jeder Landwirt, jeder Bauer hat da geschlachtet. Und ich hab mich schon gefreut, wenn ich als kleiner Knirps da hab dabei sein können. Der Geruch allein schon hat mich fasziniert. Da war ich begeistert davon. Und deswegen bin ich froh, dass es so einen Hof noch gibt wie den Rudlhof, und da fahren wir jetzt schon Jahre her. Die Wirtin, die Seniorchefin ruft uns immer an. Und dann kommen wir da raus. Und für uns ist es ein Festtag.

O 4 = S083 b *Haut und wurstmachen*

10:08: Hausschlachtungen:

Pilz:

Hats scho mal mehra gebn. Is enorm zruckganga.

Inzwischen is es fast scho a Erlebnis, es wird angepriesen:

Schlachtschüssel und so.

Musik hoch / darüber:

Zitator:

Wenn solch ein Fleischchen weiß und mild
im Kraute liegt, das ist ein Bild
wie Venus in den Rosen...

Erzähler:

Aus dem „Metzelsuppenlied“ von Ludwig Uhland...

Musik hoch / darüber:

Stationssprecherin:

Auf Leben und Tod! Das Schlachtfest...

Ein Feature von Joseph Berlinger.

Musik hoch

O 5 = S125 *Atmo II Stüberl als U / nach markantem Ton*

darüber:

Erzähler:

Im Rudlhofstüberl in Oberlichtenberg. Bei Beratzhausen in
der Oberpfalz. Es gibt Schlachtschüssel. Bestes vom
Schwein. An einem Donnerstag im November. Vormittag
um halb elf. Draußen, über dem Dach vom Rinderstall,

hängt ein kalter Herbstnebel. Drinnen verzehrt ein verschworenes Dutzend zufriedener Menschen eine rustikale Götterspeise.

O 6 = S129: *Pilz Lachen und Pentlinger:*

Pilz lacht. Dees is scho öfters vorkumma, dass ma um Neine hergfahrn san, und um Viere samma ganga.

O 7 = S125 *Atmo II Stüberl als U / darüber:*

O 8 = S130: *Pilz und Pentlingerin Pentlinger:*

Da geht's in erster Linie um Geselligkeit. Dees is ganz wichtig. Wennsd ma du jetzt unsympathisch waarst, daad i ned kemma. Daad is sagn: i mag an Hanse ned sehng.

O 9 = S125 *Atmo II Stüberl als U / ganz kurz hoch und darüber:*

Erzähler:

Der „Hanse“ ist von Beruf Metzger. Und heißt mit Nachnamen Pilz.

O 10 = S040 *Pilz Hans wie Schwammerl:*

Pilz Hans. Pilz, wie Schwammerl, ja.

O 11 = S125 *Atmo II Stüberl als U / kurz hoch / darüber:*

Erzähler:

Ein vegetarischer Name! Ist der Metzger ein Ketzer?
Die fleischige Sau, von der ein paar gesottene Einzelteile
hier im Rudlhofstüberl genüsslich verzehrt werden, sie war
vor vier Stunden noch kreuzfidel, drüben im Stall...

O 12 = S001: *Atmo Sau kommt und Tod / Atmo /*

Erzählerin:

... Die Sau trottet, herüben im Stallgebäude, ahnungslos in
den Schlachtraum. Zu Hans Pilz, ihrem Schlachter. Und
seinem Helfer: dem Haus- und Hofherrn Johann Meier. Die
Fliesen sind glatt. Die Sau muss mit ihren Hufen
balancieren, um nicht hinzufallen. Eine ungelenke
Primadonna in Stöckelschuhen.

Musik

O 13 = S001: *Atmo hoch / darüber:*

Erzählerin:

Halb sieben Uhr früh. Draußen ist es noch dunkel. Den
hellen Tag wird die Sau nicht mehr erleben. Für sie wird es
gleich Nacht. Auf ewig.

O 14 = S001: *Atmo wieder kurz hoch / darüber:*

Erzählerin:

Ob sie etwas ahnt von ihrem Tod? Gelebt hat sie gut auf dem Rudlhof. Warum soll ein Freilandschwein also Angst haben? Was soll schon passieren? Diese Sau hat einen Privilegierten-Status. Im Gegensatz zu ihren Abermillionen Leidensgenossinnen, die in Mastställen Monate vor sich hinvegetieren, manche mit abgebissenen Ohren und blutenden Wunden, Entzündungen und Verätzungen, Leidensgenossinnen, die dann, nach immer länger werdenden Fahrten in immer größer werdenden Schlachthöfen eintreffen, nur in 9 von 10 Fällen richtig betäubt, geschlachtet und industriell verarbeitet werden, alles möglichst schnell, meist in Akkordarbeit, unter hohem Konkurrenzdruck, dem Profit verpflichtet.

Im Gegensatz zu diesen Leidensgenossinnen hat diese Sau hier ein artgerechtes, würdiges, glückliches Leben gehabt. Und viel Platz zum Herumlaufen. Bewegung ist ihr also nicht fremd. Der Eintritt in den Schlachtraum verunsichert sie nicht. Warum also soll sie Stresshormone ausschütten und die Qualität ihres Fleisches mindern?

Neue Musik

O 15 = S002: *Abstechen Blutrühren / Atmo vor dem Blutrühren / darüber:*

Erzählerin:

Der Tod kommt rasch. Und ziemlich schmerzlos. Eine Dusche vorab hat dafür gesorgt, dass die elektrische Betäubung schneller wirkt. Hans Pilz setzt die Elektrozange an, knapp hinter den Ohren. Ein Stromstoß, und die Sau fällt um. Die Beine, der Ringelschwanz zappeln heftig, der Metzger mit dem scharfen gelben Messer macht einen präzisen Schnitt in die Halsschlagader. Das Blut spritzt. Und Margareta Meier, die Bäuerin, fängt es in einem kleinen Eimer auf. Wenn der voll ist, schüttet sie es um in einen größeren Eimer. Das Herz der Sau schlägt solange, bis ihr lebloser Körper ausgeblutet ist. Und solange zuckt sie auch noch. Rudert mit den kurzen Beinen. Als wollte sie dem Tod davonlaufen.

O 16 = S004: *Pilz über Sautod*

Dees is vor allen Dingen dees Schöne, weil die koan Stress hat. Es is scho die Haltung das Entscheidende, find i. I bin ja aa im Verkauf, als Metzger, wenn die Leut oft sagen: Mensch, ab und zu a Sau, die hat so gschweindlt, so intensiv nach Sau – ich denk, dees is die Haltung! Im Stall, unten der Güllekanal, die Sau stehen ihr Leben lang praktisch in dem intensiven Gschmack, und wenn a bissl a normale Stallluft is, i glaub, dees schmeckt ma im Fleisch.

Musik / darüber:

Zitator:

An diesem Morgen gab es ein aufgeregtes Hin und Her im Wirtschaftshof des Pfarrhauses. Der Metzger vom Artaud hatte das Schwein Matthias in der Scheune geschlachtet...

Erzählerin:

Emile Zola: Die Sünde des Abbé Mouret...

Zitator:

... Desiderata hielt voller Eifer die Beine des Schweines, während man es schlachtete, sie küsste es auf das Rückgrat, damit es weniger vom Messer spüre, und versuchte ihm klarzumachen, man müsse es eben jetzt umbringen, wo es so schön fett sei. Niemand konnte besser als sie mit einem einzigen Hieb Gänsen den Kopf abschlagen oder mit der Schere Hühnern die Gurgel durchschneiden. Ihre Tierliebe fand sich voller Gleichmut mit diesen Morden ab. Es war eben nötig, sagte sie, den Jungen, die heranwachsen, musste Platz geschafft werden.“

Musik kurz hoch

O 17 = S002: Abstechen Blutröhren / Atmo Blutröhren / darüber:

Neue Musik / darüber:

Erzählerin:

Als Margareta Meier das Blut rührt, damit es nicht gerinnt, bekommt diese Schlachtung für einen Augenblick etwas Kultisches. Auch wenn die Bäuerin mit ihrem blau-weiß gestreiften Kittel und dem grauen Haarschopf gar nichts Schamanisches an sich hat. Und doch: die Vorstellung, dass Leben und Tod so nah beisammen liegen, dass dieses gequirlte Blut vor ein paar Minuten noch im Körper des vitalen Tieres zirkuliert ist, jenes Tieres, das jetzt leblos daliegt, das bewirkt einen leichten kultischen Schauer.

O 18 = S002: *Abstechen Blutrühren / Atmo Blutrühren / darüber:*

Erzählerin:

Das Schlachten war auch in unserer abendländischen Kultur lange Zeit ein kultischer Akt. Man empfand das getötete Tier als Geschenk der Natur und bedankte sich. Bei den katholischen Christen wurde vorwiegend zu Feiertagen geschlachtet. Zu Martini am 11. November, zu Weihnachten, zu Mariä Lichtmeß am 2. Februar. Wenn auf den Höfen die Dienstboten gewechselt haben. Im Judentum und im Islam ist das Schächten heute noch ein rituelles Schlachten nach festen Regeln. Das Tier wird nicht betäubt. Nach dem Schnitt durch die beiden Halsschlagadern, durch die Luftröhre und die Speiseröhre,

muss es vollständig ausbluten. Weil die religiösen Gesetze den Verzehr von Blut verbieten. In Deutschland ist laut Bundesverfassungsgericht das Schächten nur dann erlaubt...

Zitator:

... wenn das Fleisch des getöteten Tieres von Personen verzehrt wird, denen zwingende religiöse Vorschriften den Verzehr des Fleisches nicht geschächteter Tiere verbieten...

O 19 = S002: *Abstechen Blutrühren / Atmo*

Erzählerin:

Die 3, 4, 5 Liter Schweineblut, die Margareta Meier heftig rührt, braucht die Wirtin später für die Blutwurst und den Presssack. An Muskelfleisch und Fett wird die Sau 80 kg abwerfen, 10 kg Kopf und Füße für Kesselfleisch, Sulz und Gelee, 9 kg Innereien für Kesselfleisch und Leberknödel...

Atmo geht über in

O 20 = S122 *Atmo Stüberl als U / darüber:*

Erzähler:

Vier Stunden später und 20 Meter entfernt, im Rudlhofstüberl...

O 21 = S 124: *SF Heute Geselligkeit*

Pentlingerin:

Dees is ja s Wichtigste, wenn ma da affa kemma. Net bloß dees Essn, sondern die Geselligkeit. Und da samma alle drei, vier Wochen herobn. Dass ma a bissl aussakemman. Und da wird über Gott und die Welt graatscht, bei meim Mo über Fussball. Und da wird graatscht. Und dees is ganz wichtig.

Erzähler:

Im Rudlhofstüberl sind die Schlachtschüsseln an den vier besetzten Tischen jetzt schon ein wenig leerer. Und die Bäuche ein wenig voller. Und die Gemüter, zumindest bei zwei der sieben Männer, ein wenig erhitzter. Der fußballfanatische Schlachtschüsseleser aus Pentling freut sich schon lauthals auf das nächste Heimspiel seines FC Bayern, und sein Gegenüber, ein FC-Bayern-Hasser, wie er im Bucho steht, der schimpft auf den Vereinspräsidenten Uli Hoeneß, weil der so ein schlechter Verlierer ist. Uli Hoeneß, der Metzgerssohn aus dem Schwabenland, der ungekrönte König des bajuwarischen Profifußballs und der fränkischen Bratwurst. Während der fußballfanatische Schlachtschüsseleser aus Pentling seinen Vereinspräsidenten verteidigt, schwärmt seine Frau von ihrem sensiblen Zahnarzt, bei dem sie gestern in Behandlung war.

O 22 = S137: *Zahnarzt Kesselfleisch*

Pentlingerin:

Unser Zahnarzt is a netter Mo. - Gell, dees sog i eahna fei scho glei: gscheit richten, wei moang geh i zum Kesselfleisch! - Ja, sagt er, wo gehngans na hi? - Ja, am Rudlhof! (*Und kurzer Rest als Atmo*)

Musik / darüber:

Zitator:

In Schlammersried hatte ein Bauer eine Sau. Die wollte man abstechen, konnte ihr aber nicht Herr werden. Man führte sie zur größten Fichte und sägte diese um, damit sie im Fallen die Sau erschlage. Aber der Baum drückte ihr nur den Rücken ein wenig ein, ohne sie zu beschädigen. Nun sperrte man sie in den Stadel und untergrub diesen, damit er auf sie falle und sie begrabe. Aber die Sau wühlte sich unten durch und lief ins Freie. Da kam ein Männchen des Weges. Das zog man zu Rate, wie man denn das Schwein schlachten könne. Das Männchen sagte, dieses werde gleich geschehen sein. Es nahm einen Stein, tat ihn in einen Stock und schlug das Tier damit auf den Kopf, dass es sogleich tot war. Das ganze Dorf hatte ein Jahr lang daran zu essen.

Erzähler:

Schwein gehabt heißt Glück gehabt. Wer ein Schwein hatte, der hatte reichlich zu essen. Den Schwank über die schwer zu stechende Sau erzählte man sich früher in der Oberpfalz. Zu Zeiten, als es noch keine Schlachthöfe gab, keine Mastställe, keine Kritiker von Massentierhaltung, keine Bestseller über Veganische Küche und keinen Streit, ob es Veganische Küche oder Vegane Küche heißt...

O 23 = S003: *In Wanne rein / Atmo*

O 24 = S005: *Borsten entfernen / Atmo / darüber:*

O 25 = S019 b : *SpeisenDetails und EUDiktat:*

Meier und Pilz:

Hans, schmeiss es in den grünen Eimer! Grüne Eimer! Is ja gekennzeichnet! Farblich gekennzeichnet! Wenns schaun, da is a weiße, a blaua Besen, und a grüner Wasserschieber, und drin hamma weiße Wasserschieber! Ja! Is doch so! Da hängen´s doch, de weißen! *Lachen.*

O 26 = S049 *Pilz lacht*

Nur kurze Atmo / darüber:

Erzählerin:

Hygiene-Schikane. So wie Blicke töten können, so kann das Lachen von zwei Männern die protzigen Gebäude der

EU in Brüssel in ihren Grundfesten erschüttern...

O 27 = S019 c : *SpeisenDetails und EUDiktat:*

Meier und Pilz:

Aber de san halt de Vorschriften! Für 1000 Schweine und für 1 Schwein, es sind dieselben Vorschriften! Und das ganze Zeug is auch von diesen Grossisten so gewollt. Du sollst heut beim Discounter kaufen müssen. Die karren dees dann 1000 Kilometer durch die Welt, oder 5000 Kilometer, qualitativ spielt es keine Rolle. De kaufan billig, weil da Deutsche gibt ja fürs Essen koa Geld mehr aus. Es gibt zwoaralei Leit. Es gibt Leit, de wo ses leistn kanntn, de aba trotzdem sparn beim Essen, und es gibt wirklich Leit, de wo aaf s Geld schaua miassn, aa beim Essen.

O 28 = S005: *Borsten entfernen / Atmo / darüber:*

Erzählerin:

Hans Pilz und Johann Meier, der Metzger und der Bauer, sie haben fest zugepackt und die Sau in eine olivgrüne Wanne gewuchtet. Dann haben sie sie mit Brühwasser übergossen. Der Dampf wird die beiden Männer noch lange vernebeln.

O 29 = S005: *Borsten entfernen / Atmo ganz kurz hoch / darüber:*

Erzählerin:

Jetzt entfernen sie die Borsten, die größten Haare und die oberste Hautschicht. Nicht mit einer Brühmaschine, sondern handwerklich. Großflächig reibend, mit einer schweren Kette. Und dann, kleinflächig schabend, mit einem leichten Messer. Die Sau wird so frisch und sauber, wie sie seit ihrer Geburt nicht mehr war.

O 29 = S005: *Borsten entfernen / Atmo / darüber:*

Erzählerin:

Fast seit ihrer Geburt kennen sich Hans Pilz und Johann Meier. Also seit fast 60 Jahren. Und sie sind ihr Leben lang Freunde geblieben. Pilz ist schlank, aber drahtig. Meier rundlich und kräftig. Der Metzger, mit gepflegtem schwarzem Haar und Oberlippenbärtchen, trägt unter seinem weißen Schurz weiße Gummistiefel. Der Bauer, mit grüner Hose, grauem Arbeitskittel und schwarzen Gummistiefeln, trägt eine Brille und ein Baseballkäppi. Mit der Aufschrift „Rudlhof Stüberl“. Die zwei sind ein eingespieltes Team. Herren über Leben und Tod von Tieren. Aber ohne jede Spur von Arroganz. Und sie haben das Lachen aus Kindertagen nicht verlernt. Besondere Empfindungen kommen bei ihnen nicht auf,

wenn sie eine Sau stechen. „Es gibt zu wenig Blut, wenn man Mitleid hat“, wird von abergläubischen Schlachtern früherer Zeiten überliefert.

O 30 = S060 a *Pilz Schlachten als reine Arbeit*

Pilz:

Es is eigentlich nur a Arbat. Ma redt über alle möglichen Sachen. Uebers Viech selber weniger. Dees is einfach a Arwat. Dees waar a Gefühlsduselei.

Erzählerin:

Macht euch die Erde untertan... Diesen Spruch aus dem Schöpfungsbericht der Bibel führen Metzger und Fleischesser gern ins Feld, wenn sie Vorwürfe hören von Tierschützern und Vegetariern. Vorwürfe, dass der übermäßige Fleischkonsum nicht nur fett und krank macht, sondern auch mitverantwortlich ist für brutale Massentierhaltung, industrielle Tötung, Treibhauseffekt und Umweltzerstörung. Das Fleisch als Gesundheits- und Klimakiller.

O 29 = S005: *Borsten entfernen / Atmo / bald wieder darüber:*

O 31 = S060 b *Pilz Schlachten als reine Arbeit*

Pilz:

Konn ma vielleicht Metzger als kalt oschaua. Viele sogn

dann, ja, dees schöne Viech kannt i net essen, kannt i net schlachten. Aber irgendwie wenn ma Fleisch isst, is ma aa damit einverstanden ist, dass Tiere gschlacht werden.

O 32 = S061 *fleischesser nicht selber töten*

Pilz:

Jeder hat scho amal a Fliang zammghaut oder irgendwas. Wenn ma dees aa als Töten bezeichnet, woäß net.

O 33 = S007: *Rasiergeräusch / Atmo*

O 34 = S008: *Rasieren II / Atmo*

darüber:

Erzählerin:

Von der Forderung mancher Vegetarier und Veganer – jeder, der Fleisch esse, müsse auch einmal ein Tier getötet haben – davon hält Hans Pilz nichts. Aber mehr als die missionarischen Tierschützer nerven ihn die Strukturen in der Nahrungsmittelindustrie. Die Machenschaften der Großkonzerne. Und die Kritiklosigkeit der breiten Mehrheit. Der dumpf konsumierenden Masse.

O 35 = S020 *Diktat der Großfirmen*

Pilz:

Monsanto, de großen Firmen, wos woäß i, Mc Donalds, Amerika, lebt vo drei oder vier Getreidesorten, dees is Mais, Weizen und Soja, drei glaub i sans, und de miassn

gentechnisch verändert sei und billig sei, wei sunst funktioniert dees net. Monsanto überwacht dees. Und de Dünge- und de Spritzmittelfirmen, de ham Connection bis in die Politik, und die Politik und die Richter werden so gebogen, dass dees für die Konzerne passt. I woäß aa ned. De Leit wern immer einfacher, die Masse der Leit werd immer einfacher. I woäß ned warum. De akzeptieren alles, was im Fernseher kummt, was in der Zeitung steht. Dees wird akzeptiert, dees wird ognumma oder wird respektiert.

O 36 = S008: *Rasieren II / Atmo /*

O 37 = S009: *Rasieren III / und Atmo Ketten anlegen / geht über in*

O 38 = S126 *Atmo III Stüberl als U / darüber:*

O 39 = S120: *Bei Not Schlachten*

Frau 1:

Wenn ma nix mehr ghabt ham, is wieder a Sau gschlacht worn. Is dann in Gläser gfüllt worn dees Zeug im Winter, weil mas ja net aufheben hat können, damals hats noch koa Gfriertruhe gebn, is gräuchert worn alles, dann hast halt a bestimmte Zeit a Wurst ghabt. Bis s wieder ausganga is. Mir waarn aa a große Familie, mit neun Leuten. Dann is wieder gstocho worn. Dees is alle Viertel-, halberts Jahr abglaffa.

O 40 = S126 *Atmo III Stüberl als U / darüber:*

Erzähler:

Im Rudlhofstüberl, wo die Schlachtschüsseln inzwischen noch ein wenig leerer und die Bäuche noch ein wenig voller geworden sind, erinnert man sich an die Schlachtungen früherer Zeiten. Die fast immer in den kalten Wintermonaten stattfanden. Und man erinnert sich an die dazugehörigen Schlachtfeste. Die nicht immer so gepflegt und ruhig abliefen wie dieses gemächliche kleine Schlachtfest heute, in der gemütlichen, warmen Wirtsstube. Damals, vor zwei, drei Generationen, war alles noch roher, ruppiger, unberechenbarer, wilder.

O 41 = S 099: *Vater Wurstsuppenfahren Mundharmonika*
Mei Vater is - früher sind die zum Wurstsuppenfahrn ganga, mei Vater hat Mundharmonika gspielt, und dann ist es da aufganga, da sinds auf die Bauernhöf hingfahren, wo Hausschlachtung gewesen is, und da hat der mit der Mundharmonika gspielt, und da ist tanzt wordn und da is die Hölle losgwesen.

O 42 = S119: *KinderArme was abgekriegt*
Bei uns war dees so, dass die Nachbarn und die ärmeren Leut, die wo nix ghabt haben, die haben dann bei uns auch a Wurst kriegt und a Fleisch. Oder wenn mir fertig warn, hat mei Mutter austeilt, hat jeder a noch a Blutwurst kriegt, a Leberwurst und a Stückerl Fleisch dazua. Bei uns ham meistens die Kinder von de Arma gholfa in da

Landwirtschaft, und so haben die aa was kriagt, a Belohnung wieder.

O 43 = S113: *Schlachtfest früher:*

Früher war´s halt so: da ist der Tag für den Metzger schon sehr früh angegangen, aber dann haben sich die Leute im Laufe des Vormittags bei dem Bauernhof getroffen, und haben sich um den Tisch herum gestellt und gruppiert, und dann haben sie aus dem Kessel raus gegessen, und Bier und Schnaps.

O 44 = S126 *Atmo III Stüberl als U / bald darüber:*

Erzähler:

Der Schlachtschüsseleser und fanatische FC Bayern-Fan aus Pentling hat seinen schlachtschüsselessenden Tischnachbarn und fanatischen FC-Bayern-Hasser gerade zu einem Schnaps eingeladen. Wenn das keine Feindesliebe ist. Dabei schimpft der Eingeladene wie ein Rohrspatz auf den selbstherrlichen Herrn Hoeneß, der jede kleine kritische Frage als Majestätsbeleidigung empfindet und bestraft. Naja, sagt der Schlachtschüsseleser und fanatische FC Bayern-Fan aus Pentling, unser Uli Hoeneß war halt schon als Metzgerssohn und Jugendspieler der TSG Ulm 1846 zielorientiert, willensstark und sehr von sich überzeugt. Er wollte den sozialen Aufstieg. Er wollte weg vom Ulmer Eselsberg. Nicht mehr am Heiligen Abend bis

um Zehn in der Metzgerei arbeiten, bis die letzte Gans verkauft ist. Nicht mehr an den Samstagen hinter der Kasse stehen und Lyoner verpacken. Nicht mehr nach Geschäftsschluss auf Knien hinter dem Tresen herumkriechen und die zehn Pfennig suchen, die bei der Abrechnung fehlen...

Musik / bald darüber:

Zitator:

Er wetzt das lange Messer schnell
Und schiebt den großen Trog zur Stell'.
Dann schaut er in den Stall hinein,
Ruft „Guten Morgen, liebes Schwein!“
Und zieht es aus dem Stall heraus.
Die Kinder fliehen in das Haus,
Und wagen früher nicht zu nahn,
Bevor das blut'ge Werk getan.

Erzählerin:

Franz Poppe: Das Schlachtfest auf dem Dorfe

Zitator:

Jetzt spricht der Schlächter: „Liebes Schwein,
Nun sollst du auch gewaschen sein;

Wir wollen dich gar hübsch frisieren
Und deine Schnauze schön barbieren.“

Musik kurz hoch / geht über in

O 45 = S126 *Atmo III Stüberl als U / bald darüber:*

Erzähler:

Dem Schwein, dessen beste Stücke im Rudlhofstüberl
verzehrt werden, wurde drei Stunden zuvor eine Rasur
verpasst. Drüben, im Stallgebäude.

O 46 = S126 *Atmo III Stüberl geht über in*

O 47 = S009: *Rasieren III / und Atmo Ketten anlegen /
darüber:*

O 48 = S010: *Borsten Brandmetzger*

Pilz und Meier:

Was i eigentlich ned woäß, Johann, woäßdas du? Warum
hod jetzt der Metzger Brandmetzger ghoassn, wo da kumma
is? - Wei a de Sau obrennd hod. De Schweine warn ja
früher zu groß, da haben sie die Borsten - is a Feier, a
Stroh ummeglegt worn, na haben sie´s anzundn, genau,
drum hoäßd dees Brandmetzger. Der wo bei de Leit de Sau
sticht, is da Brandmetzger.

O 49 = S009: *Rasieren III / bald wieder darüber:*

Erzählerin:

Beim Rasieren der Sau kommt der Landwirt Johann Meier ins Sinnieren. Der Mann ist außen Patriarch und innen Partisan. Halb wütend und halb belustigt erzählt er, dass der Schlachtraum und der Zerlegeraum, beide neu gebaut, ungefähr so teuer gekommen sind wie ein Einfamilienhaus. Die Oberaufseher der EU wollen das so: alles klinisch rein und streng geregelt. Bis ins Kleinste.

O 50 = S011: *Plastikstattholz Brett*

Meier:

Ein Plastikbrett, kein Holzbrett!!

Erzählerin:

Da schlachten sie alle paar Wochen eine vereinzelte Sau und müssen dieselben Vorschriften einhalten wie ein Großbetrieb, der 1000 Schweine schlachtet pro Tag. „Wir haben zwar den Stoiber nach Brüssel geschickt“, spöttelt Hans Pilz, „zum Zwecke der Entbürokratisierung, aber ich glaub, der ist noch nicht angekommen...“

O 51 = S032 *Anti EU*

Meier:

In Brüssel wern de Gesetze gemacht. In Berlin werns ogschaut. Na kummas aaf München. Und mia san ja die besten vo Deutschland. Wir setzen ja no oans drauf.

O 52 = S031 *EU Anti Tradition*

Meier:

Was 500 Jahr richtig gwesen is, dees is jetzt nimmer richtig.
Aber dees is aso.

O 53 = S009: *Rasieren III / bald wieder darüber:*

Erzählerin:

Auch wenn Hans Pilz und Johann Meier ein wenig wehmütig von der Vergangenheit reden – sie stehen trotzdem mit beiden Beinen fest auf dem Boden. Und in der Gegenwart.

O 54 = S048 *Pilz Anti Vergangenheit*

Wenn ma bloß in der Vergangenheit redt, dann is ma alt.
Wenn ma nimmer von der Zukunft schwärmt oder redt, nur no von der Vergangenheit, dann is ma alt.

O 55 = S047 *Früher anders zerteilt*

Pilz:

Früher gibt's nimmer. *Lachen.*

Erzählerin:

„Das Schicksal nimmt seinen Lauf“, sagt Hans Pilz, „es ist wie es ist. Und was wir davon halten, interessiert kein

Schwein. Ist doch alles Wurscht...“

O 56 = S053 *Pilz in Mod über Verändern*

Pilz:

Wos huift dees, wenn mia da die Gscheiten san. Mhm.
Dees lasst mi eigentlich kalt. Weil i ändert eh nix. Entweder
i kann wos ändern, und dann versuach is zum ändern, und
wenn i s net ändern kann, muass i s halt so laffa lassen,
und i brauchts net verantworten.

O 57 = S008: *Rasieren II / bald darüber:*

Erzählerin:

Hans Pilz hat Metzger gelernt, weil ihn sein Vater gewarnt
hat: „Von der Landwirtschaft, die ich dir vererbe, wirst du
nicht leben können!“ Beinah wäre er Polizist geworden.
Aber da hätte man ihn dauernd versetzt, weit weg von
daheim. Und er wollte seine alten Eltern nicht allein lassen.

O 58 = S022 *Schwein aus Wanne / Atmo*

Meier und Pilz:

Vorsicht!

Atmo

Musik / bald darüber:

Zitator:

Bald liegt's im Trog, so rein und schön,
Wie man's im Leben nie gesehn. -
Nun hängt man's auf.
Schaut her, ihr Jungen,
Der Schlächter nimmt ihm Herz und Lungen
Und Eingeweide. Kommt doch her
Und schaut und lernt!
Es beißt nicht mehr. –

Erzählerin:

Franz Poppe: Das Schlachtfest auf dem Dorfe

O 59 = S030: *Früher mit Stroh gebrannt*

Meier und Pilz:

Warn ja große Schweine. De san net so aufgehängt worn,
sondern de is im Liegen gspalten wordn. Schlegel
runtergschnitten worn, Schulter, und dann von da Seitn mit
da Hacke da eineghaut. Also net in da Hälfte gspalten. De
hat ma ja net aafhänga kenna fröhers, war ja vui z schwer.
Da hat ma Sauen ghabt, vier, fünf Zentner. Zwoa Winter
miassn gsehng ham, d Sau ham zwoa Winter gsehng, hat
ma fräihas gsagt, dann wars a Sau zum Abstecha. Und heit
erlebt a Sau 100 Tage, koan ganzn Winter. nimmer, 100
Tage, ja.

O 60 = S021 *Schloss wird geöffnet*

Meier und Pilz:

Jetzt macht er´s auf. Jetzt werd´s vorbereitet fürs Gehänge.
Das Schloss wird geöffnet. Das Schloss. Is doch so, oder?
Schloss wird geöffnet. - Der kennt si aa scho a bissl aus,
der is Jäger. *Lachen.*

O 61 = S022 *Schwein aus Wanne / Atmo / darüber:*

Erzählerin:

Die Wanne mit dem Brühwasser wird ausgeschüttet, und
jetzt ist es aufgehängt, das Schwein.

O 62 = S024 *Schnelles ausweiden*

Meier und Pilz:

Wird jetzt sofort geöffnet. Wennsd dees jetzt drei Stund
hänga lasst, kannstas wegschmeissen. Wei dees Futter,
dees was es in de Gedärme hat, dees gärt, und dann is es
vorbei. Sie können net da zwoa Stund Pause macha und
dees Viech da ungeöffnet hänga lassen.

Musik / bald darüber:

Zitator:

So hängt es bis zum Abendgrauen;
Dann kommt der Schlächter auszuhauen
Und einzusalzen, zu zerstücken

Die Schinken, Rippen, Kopf und Rücken.
„Seht nur wie fett! Das Schwein wiegt rund -
Ich wette - an dreihundert Pfund.“ -
Das danken wir der guten Mutter,
Sie hat's gepflegt, sie gab ihm Futter.
Bald deckt sie uns den Tisch mit Würsten,
Wir leben dann fast wie die Fürsten!
Die Mutter gibt uns Schmalz aufs Brot;
Fürwahr, nun hat es keine Not!
Jetzt Winter, fürchten wir uns nicht
Vor deinem Schnee- und Eisgesicht.

Erzähler:

... Das Schlachtfest auf dem Dorfe. Von Franz Poppe.

Zitator:

Wir haben reichlich um zu leben
Und können auch den Armen geben.
Wir tragen gleich mit frohem Sinn
Ein Körbchen voll zum Nachbar hin,
Sonst heißt's: "Ihr habt ein Schwein geschlacht't
Und habt uns keine Wurst gebracht..."

O 63 = S026 *ConvenienceProdukte Wurstarten*

Meier und Pilz:

Vo da Sau wird nix weggschmissn außer der Inhalt von die

Gedärme. Und Füße ab Kniegelenk, taktak, taktak, komma
heit nimmer vakaffa, wei die Leute wolln heut des Produkt
besser ham. Früher is alles in Preßsack neikumma,
Knöchersulz hats früher geben, kamma heit nimma
vakaffa, out is dees, so sagt man heut, out is dees, out!
Alles mager, mager, mager. Wei de Leut kriang ja gnua
versteckte Fette mit.

O 64 = S027 *Was wird aus was*

Pilz:

Lunge wird Leberwurst, Herz wird Preßsack, Zunge wird
Preßsack, Zunge, Schlund und Luftröhre. Dees is da
Schlund, sogar der wird verwertet. Herz. Schaun S´amoi
dees Herz o! I woäß no: wia i a Lehrbua war, war dees
Herz no hoibad so groß. Is a richtiges Sportlerherz. Dees is
durch Züchtung, durch Selektion, Züchtung, is dees Herz
im Laufe meiner “Karriere” um die Hälfte größer worn.

O 65 = S028 *Haarentfernung mit flamme*

Meier:

Jetzt wird das Schwein von den letzten Haaren befreit
durch Abbrennen mit der Gasflamme. *Atmo 50 Sekunden
Brennen folgt.*

O 66 = S037 *Kopf und innereien in Kessel*

Frau Meier:

Jetzt kommen dann der Kopf und Innereien in den Kessel
und werden gleich gekocht.

O 67 = S018: *Kopffleisch für Feinschmecker*

Frau Meier:

Die Feinschmecker, die wissen das Kopffleisch zu schätzen, die mögn halt dees liawa.

O 68 = S046 *KnochensägeGeräusch*

Atmo Knochensäge / bald darüber:

Erzählerin:

Inzwischen war auch der Fleischbeschauer da. Er hat das Tier untersucht und es für genussfähig erklärt. Während der Metzger jetzt die Rippen durchsägt, kümmert sich Margareta Meier, die Bäuerin und Wirtin, ums Kesselfleisch. Das Kesselfleisch ist für die rustikalen Feinschmecker. Auch Nieren und Schwarten kommen in den Kessel und werden mitgekocht. Draussen ist es inzwischen hell. Die Schlachtung hat früh angefangen, zwischen 6 und 7.

O 69 = S038 *eineinhalb stund fertig:*

Frau Meier:

In eineinhalb Stund is es fertig, und dann dürfen´s die Leut essen.

O 70 = S019 a : *SpeisenDetails und EUDiktat:*

Frau Meier und Pilz:

Dees Fleisch wird ja gar net kalt, sondern wird sofort in den Kessel gschmissen.

O 71 = S052 *Zwiebel und salz in Kessel*

Pilz:

In Kessel kummt jetz aa no a Zwiebel mit eini und a bissl a Salz, dass dees Kesselfleisch guad schmeckt. Brauchst du alle vier Haxn?

O 71 = S052 *geht über in*

O 72 = S127 *Atmo IV Stüberl als U / darüber:*

Erzähler:

Gute zwei Stunden später sitzt der Hans Pilz herüben im Rudlhofstüberl. Der Metzger will sehen und hören und der Köchin Margareta Meier berichten, dass die Sau gut schmeckt, dass die Gäste zufrieden sind. An die Schlachtung denkt hier niemand mehr. Und wenn, dann ohne Sentimentalität. Das Blut auf dem Boden, drüben im Schlachtraum, ist längst aufgewischt. Die Schürze des Metzgers hängt längst am Haken. Und doch ist der Tod der Sau hier noch spürbar. Nicht so verdrängt wie an der Supermarkt-Fleischtheke. Wo die Kunden vom Schlachten nichts wissen wollen. Wo die Konsumenten vergessen, dass die verschweißten Stücke von Tieren stammen. Wo nur mehr auf das Verfallsdatum geachtet wird. Hier, auf dem Rudlhof, ist weniger Verdrängung. Weniger Lug und

Selbstbetrug. Hier sind sie noch näher zusammen, das Leben und der Tod. Das Fressen und Gefressen werden. Die Hausschlachtung: eine schöne Tradition, die bald aussterben könnte.

O 73 = S 108: *Pilz über Kesselfleischinhalt*

Pilz:

Im Kesselfleisch ist der Kopf drin, mit der Backe, die Zunge, das Herz, das Grobfleisch, vielleicht auch noch ein Haxen, und das ist so das Schmankerl. Was man bei uns da isst als Kesselfleisch. Die einen wollen was Magers, die anderen mehr vom Backen, von der Schnufel vorn, von der Steckdosn, wie man sagt, von der Sau. Jeder hat so seine Vorlieben.

Erzähler:

So wie der Schlachtschüsseleser aus Pentling eine Vorliebe hat namens FC Bayern, und so wie der Schlachtschüsseleser neben ihm die Vorliebe hat, den Präsidenten des FC Bayern, Uli Hoeneß, zu verhöhnen. Ein Metzger, der McDonalds beliefert, geh, hör mir doch auf. Das ist doch ein Verräter am alten Handwerk. – Du hast doch keine Ahnung! Hast du die „Nürnburger“ überhaupt schon einmal probiert? Die schmecken nicht schlecht. Der Schlachtschüsseleser aus Pentling lässt auf seinen FC-Bayern-Präsidenten nichts kommen. Der Streit zwischen den beiden Schlachtschüsselesern wird weitergehen.

O 74 = S113 b: *Schlachtfest früher*

Pentlinger:

Was ich erlebt hab vom Opa und Urgroßvater: der Festtag hat sich bis um Achte, Neune hinzogen. Und dann haben´s halt, wie man auf bairisch sagt, schöne Räusch ghabt. Und das hat sich nächste oder übernächste Woche beim Nachbarn abgespielt das Ganze.

O 75 = S114: SF *Rundlauf*

Pentlinger:

Man kann da schon sag´n, dass da immer was los war. Bis Weihnachten war´s ein Rundlauf. Kathrein, da is der Tanz eingestellt worden – und dann is es wieder los ganga.

O 76 = S081 *Früher ritus Wurstfahren*

Frau Meier:

Frühers sans ja dann aa – wia hod dees ghoassn: Wurschtfahrn. Der Hof, wo a Sau gschlacht hod, hod dees jemand erfahren, gaudimäßig, haben sie sich verkleidet, sans kumma, hams den Bauern überrascht, und der hod eahna dann Fleisch und Wurst, Brotzeit gebn. Dees gibt´s owa heit nimma, dees war a Fest früher, dees Wurschtfahrn, dees war a Tradition früher, in da kaltn Jahreszeit.

Musik / bald darüber:

Zitator:

Die Sau, das Schwein,
klingt rau und fein.
In der Pfütze, im Morast,
bist du wohl ein wüster Gast.
Auf dem Teller, an der Gabel
wirst du Lust für unsern Schnabel.
Prangt dein Plonz im Sauerkraute,
hör ich nicht des Grunzens Laute...

Erzähler:

... reimte einst Johannes Nefflen, ein Schriftsteller aus Schwaben, dem Uli-Hoeneß-Land. Und ein Zeitgenosse und Landsmann von Ludwig Uhland, dem Verfasser des eingangs zitierten „Metzelsuppenliedes“...

O 77 = S082 *Mettensuppe Bratwurst MeierFamilie*

Frau Meier:

A Mettnsuppn, dees is, wo de Bratwürscht drin kocht san,
gräucherte Bratwürst, dees is a Mettnsuppn.

Pilz:

Mettnwürscht san de Bratwürscht, wo ma nach da
Christmettn, wenn ma an Weihnachten in d Christmettn
ganga isa, kummt ma hoam, hat ma Hunger, na gib't's de
Mettnwürscht.

O 78 = S083 a *Haut und wurstmachen*
Atmo kurz hoch und darüber:

O 79 = S086 *AntiVerbraucherminister und*
Bratwurstmachen

04.15:

Pilz:

Wie kumma a Wurscht billig produzieren? Durch Masse!
Durch rationalisierte Produktionsabläufe, Spezialisten, wo
nur jeder sein Spezialgebiet macht, und dann einfach
Masse. Dees kann a Handwerker nie.

O 80 = S083 *Haut und wurstmachen*

05.40 – 05.52:

Atmo neutral in Zerlegeraum als U / darüber:

Erzählerin:

Inzwischen ist auch die Frau des Metzgers gekommen, und
hilft der Chefin Margareta Meier beim Sortieren und
Schneiden. Als sie in jungen Jahren in die Landwirtschaft
von Hans Pilz eingeheiratet hat, konnte sie es noch nicht
ertragen, wenn ein Tier getötet wurde.

O 81 = S088 *McDonalds und Pilzin kommt*

05.35:

Für mich war dees eigentlich fürchterlich. Bis dass
gschlacht gwen is, bin i unterwegs gwen. Dees wollt i ned

sehng. Aber dann hads ma nix mehr ausgmacht. *Kurze Atmo Schnipseln*. Dees wern jetza Schwarten fürn Presssack. Dees kummt en Presssack eini. Dass dees fest wird. Natürliche Festigkeit. Dees wird jetzt dann für Blutwurst und Speckwurst gschnittn, dees kummt no zum Presssack dazou.

O 82 = S042 *Brandmetzger Lehrer und Gewürze*

Pilz:

I hab ja Metzger glernt, 1970. Bei am altn Brandmetzger. In da richtigen Metzgerei verwendet man ja hauptsächlich nur Fertiggewürze. Bratwurstgewürz, Blutwurstgewürz, und er macht dees aus einzelnen Komponenten. Salz, Pfeffer, Majoran, Zwiebel, Piment, Muskatnuss, Nelken. In verschiedenen Dosierungen dann wird jede Wurst gmacht.

O 83 = S045 *Unterschied zu Schlachthof*

Pilz / Frau Meier:

Im Schlachthof hast halt koa warms Fleisch net. Kummt sofort in Kühlraum. Wird ausgekühlt. Wird zum Teil erst die nächsten Tage verwurstet. Und mit kaltem Fleisch – der Metzger bindet die Wurst nicht auf natürlichem Wege, drum braucht man die Zusatzstoffe. Die haben wir jetzt nicht braucht.

O 84 = S092

Atmo laut Fleischwolf

O 85 = S093 *MeierKorbSchütteln*
Atmo

O 86 = S051 *Zukurz zulang kochen*

Pilz:

Hat da Schuhbeck neulich gsagt, wenn i en a Kich eine geh und kocht a Frau und es schmeckt so guat, dass de Gewürze in da Luft san, dann solls bittschön, wenns an Vorhang wascht, den Sud net wegschmeissn, wei dann de ganzn Aromen im Vorhang drin san und net im Essen.

Lachen.

O 87 = S088 *McDonalds und Pilzin kommt*

08.10 – 08.30:

Atmo Schnipseln Frau Pilz / darüber:

Erzählerin:

Dass der Beruf ihres Mannes, des Metzgers, nicht bei allen Leuten ein gutes Image hat, findet Frau Pilz ungerecht.

O 88 = S090 *Metzgerimage*

00.30:

Frau und Herr Pilz:

Man brauchts. Es will eigantlich koana macha. Eigentlich schad. – Dees Image hat sich geändert. Es is koa leichte Arbeit, fröhers san ja mehr die Brutalen, die Gewaltsamen san da Metzger worn, es is ja heit viel anders worden. Man

muss ja dem Kunden was bieten, man muss Schmankerl macha. Es hat sich scho gändert. Es gibt aa nimmer so vui kloana Metzger. Die Tätigkeiten werden im Schlachthof gmacht. Die Dimensionen san größer worn.

O 89 = S084 *Bratwürste spritzen*

05.08 – 05.30

Atmo Wurstmach-Maschine in Zerlegebank / bald darüber:

O 90 = S090 *Metzgerimage*

02.10:

Herr Pilz:

Mir ham in Beratzhausen fräihas fünf, sechs Metzgereien ghabt, jetz san no zwoa da. Dees is halt da Wandel. Man woäß net, wia lang dass es dee no gibt.

O 91 = S074 *Pilz sägt wieder*

Atmo Sägen kurz

O 92 = S063 *Herkunft will man wissen*

Pilz:

Mit solche Werkzeug mou ma Respekt haben. Net Angst, aber Respekt. Dees is jetz a Messer, a boa Sägen, Hacken, is einfach, ma braucht ned vül, bissl Räumlichkeiten, an Fleischwolf, Gewürze, koa so große Zauberei, die Dosis macht die Wirkung.

O 93 = S077 *Omageschmack statt Konzern*

Pilz:

Muaß ja net alles so schmecka wia vo de großen Konzerne. Sondern es kann aa amol nur einfach so sei wia bei da Oma, oder früher, wia ma selba no gschlacht hod. Wenn de Erinnerung hochkommt, dann is ja dees aa scho wos, hod ma ja aa wos bewirkt.

O 94 = S087 *Kesselfleisch fertig und essbar und kind:*

02.33:

Frau Meier / Kind:

Oma? – Ja. Dees deama jetz a bissl auskühlen lassen, weil dees is sehr heiß. – Oma, wann gibt's denn wieder im Wirtshaus wieder a Kesselfleisch? – A Kesselfleisch? Ja, jetz hamma a Kesselfleisch, schau her!

O 95 = S087 *Kesselfleisch fertig und essbar und kind:*

3.50:

Pilz:

A bissl a Salz. Und i mag a bissl an Zwiebel dazua. Morgen! Ui, glei a Bier!

O 96 = S087 *Kesselfleisch fertig und essbar und kind:*

04.35:

Machma dees auf. *Atmo Bieraufmachen*. I drink aa oans mit. Prost!

O 97 = S087 *Kesselfleisch fertig und essbar und kind:*

05.26:

Pilz:

Da oane mags vom Backerl, da ander mag innen bloß des Magerne, jeder mag da so seine Vorlieben. - Zunge! Oder Backa! Backafleisch is aa guad. Da is a bissl a Soiz.

O 98 = S087 *Kesselfleisch fertig und essbar und kind:*

11.22 – 11.44:

Atmo als U für die Sequenz... / darüber:

Erzählerin:

Drei Generationen sind jetzt versammelt. Der kleine Maxi; die Franziska Fleischmann, seine Mutter; und die Margareta Meier, die Oma. Im Zerlegeraum schmeckt das Kesselfleisch noch besser als auf dem Wirtshaustisch. Die Oma hat die Enkel schon früh aufgeklärt, dass die Tiere auf dem Hof dafür da sind, dass die Familie Geld verdient. Damit keine falsche Sentimentalität aufkommt, am Tag X, wenn eine Schlachtung ansteht. Und die Enkel zuschauen dürfen.

O 99 = S087 *Kesselfleisch fertig und essbar und kind:*

06.14:

Tochter:

Gockl, Henna sans scho aa dabei. Und Antn. Bei da Sau da schlouffas meistns no. Aber sie wissen scho, dass de Viecher da zum Schlachten da san. Die dan scho einfach aa amal halten oder de Federn, dees is ganz normal. Wenn

mas gwohnt is.

O 100 = S087 *Kesselfleisch fertig und essbar und kind:*
07.55:

Nimm da bloß a Breckl, wei du isst es net ganz! – Nein!

O 101 = S087 *Kesselfleisch fertig und essbar und kind:*
08.55:

Oma, kann mas jetzt essen? – Ja freili, kann mas essen.
Und dees is die Zunge!

O 102 = S087 *Kesselfleisch fertig und essbar und kind:*
14.10:

Frau Pilz:

Aa meine Enkerla, de wachsn aa am Bauernhof auf. De interessiert a Fernseh jetzt eigentlich weniger. Da wenn da Babba am Bulldog fahrt, is interessanter, als wenn am Fernseh jetzt da irgend a Sendung kummt.

O 103 = S087 *Kesselfleisch fertig und essbar und kind:*
14.50:

Frau Pilz:

Es rührt si einfach was. Und de Kinder de kenna dees net andersd. De han da immer dabei.

O 104 = S087 *Kesselfleisch fertig und essbar und kind:*
13.15 – 13.40:

Atmo als U für die Sequenz... / nach Frau Meiers Stimme

darüber:

Erzählerin:

Seit 1789 ist der Rudlhof im Besitz der Familie Meier. Margareta Meier hat 1977 hergeheiratet. Seit 1994 haben sie die Direktvermarktung aufgebaut. Die Enkel wachsen auf inmitten der Natur: der Bauernhof, die Tiere, und drum herum nur Wiesen, Felder und Wald...

O 105 = S087 *Kesselfleisch fertig und essbar und kind:*
12.20:

Frau Meier:

Mei Tochter war auf Besuch bei Bekannten, und de haben bloß a Haus mit Garten, und da hams goa net fassn könna, dass da um dees Haus umme a Zaun is, dass ma da net drüber kann. Bei uns gehst einfach raus und bist grenzenlos.

O 106 = S127 *Atmo IV Stüberl als U / darüber:*

Erzähler:

Im Rudlhofstüberl sind die Teller leergegessen. Und die Gedanken der Schlachtschüsseleser kreisen um eine Nachspeise.

O 107 = S128: *Süßes nach Schlachtfest*

Pentlingerin:

D Schwiegermutter, was die gsagt hat: das Wichtigste, wenn ma schlachten: was Süaß hinterher. De ham immer an Kaffee und an Kuacha. Is ja klar. Wenn du immer bloß Fleisch siehgst, dann willst wos Süaß. Sag i: was machstn jetz? Sagt sie: jetzt mach i mein Guglhupf. Sag i: warum? Sagt sie: de frein si doch alle schon draaf. Wenns dann Schlachten: da Metzger, alle, de wolltn alle Kaffee und Kuchen. Dees hat´s oft erzählt.

O 108 = S123: *SF Abschluss Kuchen*

Frau 1 / Pentlinger:

Da is extra a Obstkuchen gmacht worn, a saftiger. Und an Kaffee dazua. Und dees war dann da Abschluss vom Schlachtfest. Von dem Fettn dann – Bei uns habns meistns an trocknan Kuacha gmacht. Wenns es Fleisch nimma sehng ham kenna, dees is a Abschluss gwen, meistens vo de Frauen, de Männer ham dann Schnaps und Bier ghabt – da Metzger hat si dann aa mit hi ghockt.

O 109 = S116: *SF Früher Verteilung*

Frau 1:

Zum Schluss hat dann der Metzger eine große Bratwurst kriegt, und a Stückerl Fleisch dazu, a Leberwurst, hat er alles mit heimgenommen, wenn das Fest zu Ende war.

O 110 = S 105: *Pfarrer Lehrer*

Mann 1

Ich weiß halt, dass der Pfarrer was abkriegt hat, das ist ja die Hauptperson gewesen. Die Nachbarn haben halt die Blut- und Leberwurst kriegt.

O 111 = S127 *Atmo IV Stüberl als U / darüber:*

Erzähler:

Jahrhundertlang galt es als Recht der Nachbarn, beim Schlachtfest kostenlos mit Wurstsuppe versorgt zu werden. Also mit der Uhlandschen „Metzelsupp“, in der die Innereien, Schwarten und diverse Fleischstücke gekocht worden sind. Wer wichtig war im Dorf, von wem man abhängig war, wer einem das Leben schwer machen konnte – der wurde am meisten beschenkt beim Schlachtfest. Eine Hand wäscht die andere. Nicht zufällig hieß bei der Kuhschlachtung der zarteste und wohlschmeckendste Muskel aus der Rinderkeule „das Bürgermeisterstück.“ Weil die Wichtigen viel und die Unwichtigen auch ein wenig was abkriegt haben, war der Schlacht-Tag immer auch ein Schlacht-Fest. Ein Fest für alle. Und die bettelnden Kinder sangen herzerreißend ihre Lieder. Denn es ging um die Wurst.

O 112 = S117: *SF LehrerAnteil*

Frau 1:

Und der Lehrer hat auch was kriegt, der hat auch in der Nähe gewohnt, die sind bei uns immer dagewesen. So war´s

halt.

O 113 = S130 b: *Geselligkeit*

Pilz und Pentlingerin Pentlinger:

Also i daad ja de Herrschaftn gern auf a Schnapsperl eiladn?

Wollma net oans dringa?

O 114 = S127 *Atmo IV Stüberl als U / darüber:*

Erzähler:

Der in den FC Bayern vernarrte Schlachtschüsseleser aus Pentling ist spendabel. Aber sein Tischnachbar, der den FC Bayern verachtende Schlachtschüsseleser, lästert trotzdem. Wie kann man 40 Millionen Euro für einen mäßig genialen Fußballer aus Spanien ausgeben. Dieser Bratwürstelfabrikant namens Hoeneß will auf Teufel komm raus nochmal die Championsleague gewinnen. Aber es wird ihm nicht gelingen, und wenn er noch ein Dutzend mäßig genialer Weltstars zusammenkauft. Der führt sich doch auf wie die übelsten Spekulanten. Von wegen, widerspricht der in den FC Bayern vernarrte Schlachtschüsseleser aus Pentling. Der Hoeneß ist einer der härtesten Kritiker der Spekulanten! Der hat gesagt, dass eine Finanztransaktionssteuer viel zu wenig bringt. Der will die Zockerei ganz verbieten. Und ist er nicht mit gutem Beispiel vorangegangen und hat so gar nicht heuschreckenhaft dem maroden Lokalrivalen 1860

München unter die Arme gegriffen? Musste er sich nicht Plakate gefallen lassen mit der Aufschrift "Blaue Schweine schlachtet man und rettet sie nicht. Und du willst Metzger sein, Uli?"

O 115 = S118: *Schnaps nachspeis*

Alle:

...s Schnuferl. Hahahahaha. Dees is de Medizin. Ghört dazu. Erscht kummt aber s Fleisch. Dann kummt der Schnaps. Is d Medizin.

O 116 = S 104: *Wirt über Schnäpse*

Wirt:

A ganz a milde Birne. Die wo sehr gern trunka wird. Dann hamma an fränkischen Hochmoorgeist, der hat etwas mehr Power, der hat 56 %, der is ganz guad. Sollt ma eigentlich brennend serviern. Und dann halt ja, was die Kundschaft so mag, Jägermeister, Birne, Starke Birne oder Himbeere oder Bärwurz, Blutwurz -

Erzähler:

Christian Fleischmann, der Wirt vom Rudlhofstüberl und Schwiegersohn der Meiers, er muss einiges im Angebot haben, um den Gästen bei der Verdauung zu helfen. Wer nicht Autofahren muss, bestellt einen Schnaps. Die meisten milde Birne. Nur der in den FC Bayern vernarrte Schlachtschüsseleser aus Pentling bestellt zu Ehren des

Nürnberger Bratwürstelfabrikanten Uli Hoeneß einen fränkischen Hochmoorgeist.

O 117 = S078 *Schlachten früher zum Selberessen*

Pilz:

De Leit ham ja koane Fahrzeuge ghabt, also ham se alles selber gschlacht. De ham se selba versorgen miassn, da war koa Alternative da. Dees war einfach so. Ma hat dees Viech selba ghabt, ma hat Eier, Geflügel, a Schwein oder zwoa gschlacht, oder drei oder vier, na hat ma de Familie oder den Hof oder de Angestellten hat ma üwers Jahr ummebracht, aa mit mehr Mehlspeisen. Owa Fleisch hat ma scho gern gessen.

Musik / darüber:

Zitator:

Ihr Freunde, tadle keiner mich, / dass ich von Schweinen singe...

Erzähler:

Ludwig Uhland...

Zitator:

Es knüpfen Kraftgedanken sich / oft an geringe Dinge.

O 118 = S131: *Abschied aus Stüberl*

Pentlingerin v.a.

Also Tschüss. Servus! Pfiaddgott. Wiederschaun. Pfiadd
Eich. Tschüss. Bis zum nächsten Moi. Tschüss. Pfiadd
eich.

O 119 = S132: *Abschied II aus Stüberl*

Männer:

Also, Wiederschaun. Also Servus.

Neue Musik / darüber:

Stationssprecherin:

Auf Leben und Tod! Das Schlachtfest...
Sie hörten ein Feature von Joseph Berlinger.

Musik ganz kurz hoch / darüber:

Stationssprecherin:

Erzählerin: Irina Wanka. Erzähler: Rene Dumont.

Die Zitate wurden gesprochen von Titus Horst.

Regie: Joseph Berlinger; Redaktion: Gerald Huber; Ton und
Technik: Roland Böhm und Josuel Teegarten

Musik ganz kurz hoch / darüber:

Stationssprecherin:

Musik hoch und Schluss

O 120 = S134: *TraditionLob*

Pentlingerin und Mann:

Man muaß einfach de Traditionen wieder, alles wieder nei
aafrollen. Dees war schad drum, wenn dees alles untergeh
daad. Nee? Sag i doch. Tradition is Tradition. – Woos
drinkstn jetz du fiar a Zeich?

E n d e