



Veröffentlicht auf *Nachrichten der Ortenau - Offenburger Tageblatt* (<http://www.bo.de>)

Schlachtfest in Eckartsweier zum Jubiläums-Auftakt

16.10.2016

Einen Einblick in das Leben auf dem Bauernhof in früheren Zeiten erlebten die Besucher des Schlacht- und Hoffestes am Samstag in Eckartsweier. Der Festausschuss für das Jubiläumsjahr Eckartsweier 2017 hatte zusammen mit Bäcker Gernot Walter zu einer Hausschlachtung eingeladen.

Feierlichkeiten zum 700-jährigen Bestehen des Willstätter Ortsteils haben begonnen

Hausschlachtungen waren in früheren Zeiten auf allen Bauerhöfen üblich und notwendig – auch in Eckartsweier. Am Samstag konnten die Besucher bei einem Schlacht- und Hoffest auf dem Hof von Gernot Walter in Eckartsweier erleben, »wie das damals so war«.

Ortsvorsteher Erich Nagel wies in seiner kleinen Begrüßung auf das bevorstehende Jubiläum »700 Jahre Eckartsweier« hin und lud die Besucher ein, die alten Zeiten heraufzubeschwören. Hofinhaber Gernot Walter hatte einige Metzger-Freunde eingeladen, die im Dorf mit ihm aufgewachsen waren und das Geschäft des Metzens »aus dem Effeff« beherrschen. Fünf Metzger arbeiteten dazu Hand in Hand. Gernot Walter begleitete seine Sau vorbei an vielen Zuschauern in aller Ruhe auf ihrem letzten Gang. Lange leiden musste das Tier nicht: Schnell war ihr der Garaus gemacht, und kurz darauf hing sie schon am Haken.

Dampfende Kessel

Für die Verarbeitung des Fleisches wird heißes Wasser benötigt – viel heißes Wasser, das in mehreren Kesseln dampfte. Die Besucher konnten dem Fleischbeschauer bei seiner Arbeit und später den Metzgern noch beim Wurst machen zusehen. Die Metzger zeigten, wie die Därme gefüllt, die Würste gebrüht, abgekühlt und zum Abtropfen aufgehängt werden. Oder wie die Wurst in die Dose kommt.

Schälrippe und Kesselfleisch

Und natürlich kam auch herzhaftes Essen auf den Tisch: Wurschtsuppe, Schälrippe, Kesselfleisch, heiße Würste oder Vesperteller standen auf der Karte. Dazu gab's frisch gepressten Apfelsaft. Der floss in Strömen aus einer alten, selbst gebauten und oftmals veränderten Apfeltrotte von Reinhard Beinert und

wurde von den Gästen reichlich konsumiert. Zum frischen Fleisch gab's vom Hausherrn selbst gebackenes Brot und selbst gebackene Kuchen zum Nachmittagskaffee

Eine Überraschung hatte die Hanauer Tanzgruppe zum Schlachtfest vorbereitet. Sie zeigten in Tanzschritten den an den vielen Tischen im Hof der Bäckerei sitzenden Gästen die Arbeit beim Mähen und Heu machen.



© Klaus Elff

Quell-URL: <http://www.bo.de/lokales/kehl/schlachtfest-in-eckartsweier-zum-jubilaums-auftakt>