

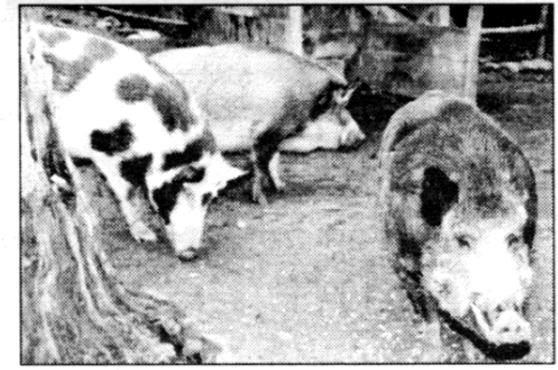
# wir hier

## in Oberstedten (XXXIII)



Bild oben links:  
Frau Sophie Dittmar 1958. Bei ihrer Sau waren waren 12 Ferkel das Maximum bei einem Wurf.

Bild oben rechts: Wildschweine auf dem Forellengut.



„wir hier - in Oberstedten“ ist eine regelmäßig erscheinende Serie, die in Zusammenarbeit mit Erwin Herzberger (Manuskript), Zeitzeugen, den auf dieser Seite mit Anzeigen vertretenen Unternehmen und der Oberurseler Woche entsteht.

### Oberstedten und das liebe Vieh (3)



Links oben: Schlachtfest auf der Fischersmühle im Jahre 1981: Eheleute Fischer, Frau Pelster (Mitte) und Metzger Pauli (rechts).

Links unten: Eine Fünf-Zentner-Wutz aus dem Stall Wagner in der Friedrichstraße. Spezialität des Gasthauses „Zum Taunus“ war das selbst gebackene Brot mit Rippchen und Kraut oder mit Schinken belegt, weit und breit auch für die großen Portionen bekannt. Als der beliebte Nachkriegsoberbürgermeister von Frankfurt Dr. Walter Kolb sich einmal beklagte: „Anna, jetzt warten wir schon so lange!“ erwiderte die „Tante Anna“ ihm: „Was glaabste dann, wie lang ich uff dich gewart hab!“

Der Eber war bei uns der Watz, die Sau die Wutz, das Muttertier die Muck, aus dem Ferkel wurde ein Springer beziehungsweise Läufer, der „Mucke-Schorsch“ war ein Zweibeiner.

Im Frühjahr kamen die Ferkelhändler: der Bausch aus Dorfweil, der Schollenberger aus Obernhain und andere. Die hielten in den Dorfstraßen und die Ferkel machten durch ihr lautes Quieken auf sich aufmerksam. Andere holten sich die Ferkel direkt beim Verkäufer. Der 79jährige Bernd Atzel erinnert sich, dass er an einem Nachmittag mit seinem Vater über die Saalburghöhe lief, wo der Vater zwei Ferkel erwarb, die auf den mitgeführten Handwagen verladen wurden. Auf dem Rückweg sollte er hinter dem Wagen laufen und aufpassen, dass auf dem holprigen Lindenberg der „Vorsteller“ nicht heraussprang. Aber weil es schon dunkel war hatte er, noch ein Bub, Angst und lief neben dem Vater an der Deichsel. Tatsächlich fiel der „Vorsteller“ heraus und die Ferkel enteilt in den dunklen Wald. Es dauerte eine geraume Zeit, bis der Vater die quicklebendigen Ausreißer wieder eingefangen hatte.

Wenig bekannt ist, dass die heutige Feldstraße früher „Schwein“weg hieß, weil dort, wo das Dorf endete, Hirten die Tiere zur Mast trieben. Die Eicheln und Bucheckern fressenden Schweine sollen weniger Waldschäden angerichtet haben als Ziegen und Schafe.

Gut war dran, wer in den Sommermonaten ein Schwein mästete und es in der kalten Jahreszeit schlachten ließ, denn „Gut gefrühstückt spürt man den ganzen Tag, gut geschlachtet das ganze Jahr und gut geheiratet das ganze Leben“. Viele hatten eine eigene Räucherammer, wenn nicht, brachte man Wurst, Speck, Schinken, „Durchwachsenes“

samt Sägemehl dorthin. Bei bis zu sieben Metzgereien im Ort hatten die Leute die Wahl, wer ihnen als Hausschlachter zusagte. Um 1930 bekam der acht bis zehn Mark. Das Schlacht„fest“ war, insbesondere für die Frauen, mit viel Arbeit verbunden, die mit dem sofortigen „Blut rühren“ begann und noch nicht mit dem Verteilen der „Worscht-beziehungsweise Metzelsupp unnn klaane Würscht“ am zweiten Schlachttag beendet war. Auf das „Wellflaasch“ freute man sich schon im voraus, die Metzger wünschten sich meistens Kuchen und der Fleischbeschauer war einem „Kurzen“ nicht abgeneigt. Wer ganzjährig von der Schlachtung lebte war froh, wenn ausnahmsweise am Sonntagnachmittag (!) beim Metzger mal „Uffschnitt“, aus verschiedenen Wurstsorten bestehend, geholt werden durfte, und umgekehrt: wer nicht schlachtete, sehnte sich nach „Hausmacherwurst“.

Mit dem Kriegsbeginn 1939 wurde vieles anders. Das Gewicht des Tieres musste amtlich bestätigt werden und das bedeutete für Stedten, dass jährlich um die 200 Schweine durch die Dorfstraßen zur Gemeindewaage (bei der Dornbach-Apotheke) getrieben werden mussten, wobei die nicht immer den kürzesten Weg einschlagen wollten.

Karl Fischer berichtete, dass im Heimatort seiner Frau, einer kleinen Westerwaldgemeinde, die Schweinehalter sich einig waren und sich einen „Kümmerer“ zum Wiegen ausliehen, der bald aus Erfahrung von selbst den Weg zur Waage gegangen sein soll. Ein Vorteil für die Landwirte zwar, aber wer wollte ihnen bei der schweren Feldarbeit helfen, ohne sich satt essen zu können? Für die Familie war ein bisschen Milch oder ein paar Kartoffeln damals mehr als Geld wert. Nicht mal ei-

ne Mistgabel war ohne Gegenleistung in Naturalien zu bekommen.

Schwarzschlachtungen riskierte man erst nach dem Krieg, vorher wären sie mit argen Strafen geahndet worden. In einer Nachbarkommune fand die Polizei bei einem „alten Bekannten“ in einem Versteck gerade geschlachtetes Vieh, der Schieber aber stellte sich dumm und fragte erschrocken: „Fraa, kannst de merr emol saache, wie des Zeug hierher kimmt?“

Rund 250 Ziegen und 425 Häuser wurden vor 75 Jahren im Dorf gezählt. Die Milchleistung einer „Gaas“, auch „Kuh des kleinen Mannes“ oder „Beamtenkuh“ genannt, lag bei 800 Liter im Jahr. Im Krieg sah man oft auch Frauen und ältere Schulkinder ihre Gaas zum Bock bringen, dessen Unterkunft leicht wahrzunehmen war. Im Jahr 1949 waren drei, 1954 vier Mark für seinen „Dienst“ zu entrichten. Die meisten der lieblichen Osterlämmer überlebten die Festtage aber nicht, denn mit „Füllsel“ zubereitet schmeckte der Festbraten köstlich. Mit zunehmendem Wohlstand ging die Ziegenhaltung immer mehr zurück, so dass die Gemeinde die Bockhaltung Ende der 1950er Jahre (?) aufgab und den zuletzt sechs Ziegenhaltern und ihren Ziegen der Weg zum Bock nach Kirdorf nicht erspart blieb.

Vorbei ist auch die Zeit, als es im Dorf noch einen Schäfer mit über 200 Schafen gab. Er schlief die meiste Zeit des Jahres in seiner Hütte, darunter oder davor lagen die gut abgerichteten Hütehunde und im Pferch daneben waren die Schafe, die des Nachts durch ihren Dung die Fruchtbarkeit des Bodens beträchtlich verbesserten. Bei einer Herde von 200 Schafen wurden in der Nacht circa 350 Quadratmeter gedüngt, wenn mit dem Schä-

fer das Umschlagen der Hürden während der Nacht vereinbart wurde, die doppelte Fläche. Das musste zusätzlich entlohnt werden. Sonst hatte, wer den Schäfer bestellte, dessen Hütte und die Hürden anzufahren, den Schäfer zu beköstigen und das Futter für die Hunde zu liefern. Zum Schäfer gehörte der Schäferstab, mit dem er die Tiere einfangen und mit einem gezielten Wurf Erde leiten konnte, um die Hunde zu schonen. Auf den Stab gestützt beobachtete er die Herde, er kannte alle Tiere genau. Im September wurde der „Bock uffgemacht“, also von der lästigen Schürze befreit, und im Februar kamen die ersten Lämmer zur Welt. Vor der Schur, meist im Juni, wurden die Schafe im Dornbach gewaschen und dabei mit Stangen auch kurz untergetaucht. Die Prozedur fand hinter dem Gasthaus „Zum Taunus“ statt, wozu das Wasser gestaut werden musste, wie Fritz Wagner sich erinnert. Auch an der Straße Zum Hainmüller gegenüber dem Burggraben, soll früher die Schafswäsche stattgefunden haben. Im Winter führte der Schäfer die Herde morgens ins Feld und nachmittags wieder zurück. Dann liefen die Kinder auf den Dorfstraßen neben den Schafen her und es war erstaunlich, wie die Tiere im rechten Moment zielstrebig zu ihrem Stall eilten, während die Herde weiterlief.

Bald nach der Währungsreform wurde die Schafhaltung eingestellt. Die letzten Schäfer waren Emil Kapf, Christian Zwickel, August Gött und Anton Schneider. Das Vlies (die Rohwolle), das früher zum Eggertshammer bei Altweilnau gebracht wurde, ist nicht mehr gefragt, für das Fell gibt es noch ein paar Mark, nur der Fleischverkauf ist heute noch interessant und der Bedarf besteht auch in Stedten, wie die Privathalter bestätigen.

Fortsetzung am 21. Februar 2002



*Oben: Frau Margot Becker, geb. Velte, ein „weggeheiratetes Stedter Mädchen“, jetzt in Stierstadt wohnhaft. Die Aufnahme mit der Ziege entstand im Jahre 1946 vor ihrem Elternhaus (heute Hauptstraße 65, neben der Trafo-Station. Damals floss „die Bach“ noch offen vorm Hause vorbei.*

*Unten: Emil Kapf, in den 1920er und 1930er Jahren Schäfer in Stedten. Die Enkelin Sonja Günther wohnt im Bergweg.*