

Das Handwerk der Metzger muß nach den Ausführungen von Christoff Weigel in dem Ständebuch von 1960 das allererste in der Welt gewesen sein. Er führt u. a. dazu folgendes aus: *Dann obwohl auch die Kürschner um solche Ehre und Vorzug streiten, weil Gott denen ersten Menschen Adam und Eva Röcklein aus Fellen gemacht, jedoch müssen Sie selbst bekennen, daß man zuvor die Lämblein schlachten und metzgen muß, ehe man die Felle von ihnen haben kan . . .*

Die erste bekannte Zunftordnung für das Fleischerhandwerk stammt vom Basler Bischof Liutold II aus dem Jahre 1248. Mit zu den ältesten württembergischen Zunftordnungen dieses Handwerks zählen die Ulmer und die Geislinger. Der Ulmer Zunftbrief von 1491 bestimmt, daß niemand in Ulm metzgen darf, *als wer Mitglied der Metzgerzunft ist, und jeder Metzger darf metzgen, was und wieviel er will.* (In den folgenden Jahrzehnten wurde diese Freizügigkeit meist sehr stark eingeschränkt.) Außerdem sollen die Metzger *alles Fleisch zum Verkauf auftragen und nichts hinhalten, das Fleisch freundlich aushauen, Häupter und Gelenke ungewogen verkaufen und kein Kalbfleisch ins Wasser legen.*

Im Grundsatz gehen die mittelalterlichen Zunftordnungen Württembergs davon aus, daß das Fleisch so billig wie eben möglich zum Verbraucher gelangen soll. Daher ist beispielsweise jeder Zwischenhandel untersagt.

Die Schauordnungen Württembergs zeichnen sich durch strenge Anforderungen an das Schlachten, die Herstellung der Würste und das Verkaufen von Wurst und Fleisch aus. In einzelnen Schauordnungen wird bestimmt, daß alle Würste nur aus Schweinefleisch hergestellt werden dürfen. Das Verarbeiten von Schweineschwarten in der Leberwurst war ausdrücklich verboten. Minderwertiges Fleisch wurde auf der «Stang» verkauft (der heutigen Freibank). Ungenießbares Fleisch und verdorbene Würste wurden vernichtet; lag die Stadt an einem Fluß, wurde dieser zur Abfallbeseitigung verwendet. Das Hausieren mit Fleisch wurde streng verboten, und alles Fleisch war ungestückelt zur Schau in die Metzgi zu bringen.

In der württembergischen Metzgergeschichte wird des öfteren von gerichtlichen Auseinandersetzungen zwischen Rinder-, Schweine- und Hammelmetzgern berichtet. Während die Rindermetzger sich verstärkt um das Schlachten von Schweinen und damit die Produktion von Würsten bemühten, ging es den Schweinemetzgern um das Metzgen

und den Verkauf von Rindern. Eine Anfrage vom Tübinger Obermeister der Rindermetzger bei seinem Stuttgarter Kollegen hinsichtlich der Herstellung von Knackwürsten wurde von diesem wie folgt beantwortet (Auszug): *Hochedler, insbesondere hochgeehrter Herr Obermeister! Auf die an uns gemachte Anfrage, ob die hiesigen Rinder-Metzger auch Knackwürste machen dürfen oder nicht, geben wir Auskunft dahin, daß die Machung dergleichen Würste nur allein den Schweinemetzgern zukommen und die hiesigen Rindermetzger keine verfertigen dürfen. Überhaupt würde man es von seiten der hiesigen Schweinemetzger als unerlaubten Eingriff in ihren Beruf ansehen und bei einer vorkommenden Klage die Schuldhaften allerdings mit einer Strafe von Handwerks wegen belegen, denn Knackwürste können nicht allein von Rindfleisch gemacht, sondern es muß auch Schweinefleisch dazu genommen werden. Auf diese Art würden also die Schweinemetzger in ihrem Beruf beeinträchtigt und ihnen ein großer Schaden zugehen. Euer Hochedel Dienstergebenste Metzger-Ober-Meister zu Stuttgart, gez. Johannes Friedrich Linser, Johann Friedrich Autenriedit.*

Die in der Auseinandersetzung angesprochenen Knackwürste hatten in Württemberg längst nicht die Bedeutung der Bratwürste, Leber- und Blutwürste. Alle Würste wurden bis Ende des 16. Jahrhunderts vorwiegend geröstet bzw. warm gegessen. Nachfolgend eine alte Rezeptur für Bratwürste: *Die Bratwürste, Botulas, Samisse, werden aus Schweinefleisch, Speck, und allerhand Gewürzte zubereitet. Darzu nimmt man vom Schweine die Lendenbraten, und das kurze Halßfleisch, hacket dieses durch einander gantz klein, mischet würflich geschnittenen Speck, halb gar gestoßenen Pfeffer, geriebene Citronenschalen, und ein wenig Wein drunter, und saltzet zugleich was recht ist; nimmt ferner Schweinsdärmer, streisset solche sauber aus, auf daß sie fein helle werden, füllet das zubereitete Gehackte durch einen Wurstbügel hinein, machet sie drey Viertel Ellen lang, und hängt sie hernach zusammen gebunden an ein Stänglichen auf, damit sie trocknen.*

Wenn Fleischmangel eintrat, wurde gelegentlich den einzelnen Metzgergruppen erlaubt, auch nicht typisches Vieh zu schlachten. So beschloß der Tübinger Magistrat 1755, daß jeder Schweinemetzger an jedem Fleischtag – es gab drei in der Woche – neben den Schweinen auch ein Kalb metzgen dürfe. In Friedenszeiten war in Württemberg meist genügend Vieh vorhanden. In den Städten wurde trotz der Gemeindeweide und den eigenen Weiden der Bürger oft das freie Umherlaufen der Tiere beklagt.



Das goldene Zunft-Öchsle der Tübinger Metzger

Felix Fabri schreibt beispielsweise, daß es keine reinlichere Stadt als Ulm gäbe, würden nicht durch die vielen Schweine die Gassen verunreinigt und die Luft verdorben. Daß Ulm die Stadt der Schweine

war, geht u. a. daraus hervor, daß Graf Eberhard von Württemberg dem Ulmer Bürger Georg Benz in Cannstatt auf einmal eine Herde von 1600 Schweinen abkaufte.

Die Metzgerordnung von 1798 aus Ulm gibt einen näheren Einblick in die Bestimmungen für das Metzgerhandwerk Ausgang des 18. Jahrhunderts in der Reichsstadt; daraus sind aber auch Rückschlüsse zu ziehen auf die Verhältnisse in Württemberg:

1. Ein Ochsenmetzger soll berechtigt sein, wöchentlich 2 Ochsen zu schlachten, im Übertretungsfalle solle von jedem weiteren Schlachten 5 Gulden Strafe erlegt werden.
2. Es soll hierfür kein Ochsenmetzger das Kuhfleisch unter dem Ochsenfleisch verkaufen, wer dawider handelt, solle das erstemal um 2 Gulden, bei wiederholtem Male aber doppelt bestraft werden.
3. Es solle kein Ochsen- oder Kuhmetzger einen Ochsen oder Kuh einkaufen und wieder verkaufen, bei Strafe von 4 Gulden von jedem Stück.
4. Ein Kuhmetzger darf wöchentlich 3 Stück schlachten, wer dawider handelt, soll für jedes weitere Stück 4 Gulden Strafe zahlen.
5. Ein Schweinemetzger ist berechtigt, wöchentlich 4 Stück zu schlachten, wer dawider handelt, 5 Gulden Strafe.
6. Dem Kalbsmetzger wird gestattet, wöchentlich 12 Kälber zu stechen, jedes weitere Stück ein Gulden Strafe.
7. Die Hammelmetzger dürfen vom Sommer Johannis bis Winter Johannis Hämmel und Schafe stechen, aber nicht länger, sonst 1 Gulden Strafe.
9. Nach Alt Martini soll kein Schaf mehr gestochen werden, 1 Gulden Strafe.
10. Wer mit Kälber oder Schafen, die allhier auf der Weide laufen, handelt, solche kauft und wieder verkauft, der soll für jedes Stück um 1 Gulden gestraft werden.
11. Das Hausieren mit Fleisch solle bei einem Gulden Strafe verboten sein, auch solle das Fleisch nicht auf dem Kuttelmarkt, sondern in der Metzsig verkauft werden.

Die Metzgerpost

Die Metzger wurden schon früh mit dem Privileg der Posthaltung betraut. Dies lag sicherlich mit darin begründet, daß die Metzger meist beritten waren oder mit ihrem Fahrzeug zum Vieheinkauf übers Land fahren und daß man im allgemeinen davon ausgehen konnte, daß sie sich bei einem Überfall wohl ihrer Haut zu wehren wüßten. Der erste Metzgerbote wird im Jahre 1537 genannt. Nach dem Dreißigjährigen Krieg wurde im Herzogtum das Postwesen neu geordnet. Danach waren sämtliche Metzger (Meister, Söhne und Gesellen) verpflichtet, Botendienste in Herzogs- und Landesdiensten zu

machen. An jedem Zunftort hatten drei Pferde und drei «metzgerische» Reiter für jeden Fall bereitzustehen, daß die Obrigkeit eines Boten bedürfe. Alle Meister kamen der Reihe nach dran. Die jeweilige Reihenfolge wurde auf der Posttafel vermerkt. Der Name des Zunftmeisters stand auf der Posttafel ganz oben. Er war letztlich für die pünktliche Auslieferung verantwortlich. Die Entlohnung war um so höher, je unwegsamer und unsicherer die Straße war, auf welcher sie reiten mußten. Aus den Annalen der Backnanger Metzgerpost geht hervor, daß die Hin- und Rückfahrt zwischen Backnang und Stuttgart etwa 2 Tage in Anspruch nahm. Übernachtet wurde im «Goldenen Kreuz», in der «Krone» und im «Goldenen Ochsen», der Stammwirtschaft des jungen Schiller. Die Metzgerpost befreite Württembergs Metzgerschaften von den meisten Bürgerfrohnen, ausgenommen davon blieben der Stadtreiterdienst an den Fürstensitzen Stuttgart und Tübingen und im Kriegsfall der Roßdienst sowie das Meldereiter- und Kundschafterwesen.

Im Laufe der Zeit erhielten die größeren Städte ein eigenes Postamt. Es wird in der Geschichte der Metzgerpost Württembergs dann von zahlreichen Auseinandersetzungen der Taxis'schen Postmeister mit den Metzgern berichtet.

Das goldene Zunft-Öchsle der Tübinger Metzger

Das «Goldene Öchsle» wurde im Jahre 1546 aus Dankbarkeit von Herzog Ulrich den Tübinger Metzgern gestiftet. – Was war der Anlaß?

Seit eh und je lag die ehemalige freie Reichsstadt Reutlingen mit dem Herzogtum in Fehde, insbesondere wegen der ständigen gewaltsamen Requirierungen von Vieh, Getreide etc. im Umland der Stadt, die auf die Zufuhr derartiger Lebensgüter aus der Umgebung angewiesen war.

Den Bauern war die Gewißheit der Reutlinger Unterstützung sehr gelegen. So signalisierten die Erms-täler durch Rauchzeichen Ausritte und Übergriffe des Adels von der Burg Hohen-Urach. Als dann Herzog Ulrich seinerzeit von Urach zu seinem weiteren Sitz nach dem Schloß Hohen-Tübingen unterwegs war, kam es auf den Härten zwischen Reutlingen und Tübingen zu einer blutigen Auseinandersetzung zwischen bewaffneten Reutlingern und dem herzoglichen Reiterkorps, das im Verlaufe des Kampfes in arge Bedrängnis geriet. Ihm kamen alarmierte berittene untertanteue Tübinger Metzger zu Hilfe. Durch ihren todesmutigen Einsatz gelang es, die Angreifer in die Flucht zu schlagen und den unversehrt gebliebenen Herzog auf Schloß Tübingen zu geleiten.

Schwäbische Dichter zum Thema Fleisch und Wurst

Nicht wenige schwäbische Dichter haben sich in ihren Werken zuweilen auch mit dem Thema Fleisch und Wurst beschäftigt. Besonders gelungene Verse und Reime zu diesem Thema sind bei Uhland und Mörike zu finden:

Ludwig Uhland

Das Metzelsuppenlied

Wir haben heut' nach altem Brauch
ein Schweinchen abgeschlachtet –
der ist ein abgefeimter Gauch,
wer solch ein Fleisch verachtet.
Es lebe zahm' und wildes Schwein!
Sie leben alle, groß und klein,
die blonden und die braunen!

So säumet denn, ihr Freunde, nicht,
die Würste zu verspeisen,
und laßt zum würzigen Gericht
die Becher fleißig kreisen!
Es reimt sich trefflich Wein und Schwein
und paßt sich köstlich Wurst und Durst
bei Würsten gilt's zu bürsten.

Auch unser edles Sauerkraut,
wir sollen's nicht vergessen.
Ein Deutscher hat's zuerst gebaut,
drum ist's ein deutsches Essen.
Wenn solch ein Fleischchen weiß und mild
im Kraute liegt, das ist ein Bild
wie Venus in den Rosen.

Und wird von schönen Händen dann
das schöne Fleisch zerlegt,
das ist, was einem deutschen Mann
gar süß das Herz bewegt.
Gott Amor naht und lächelt still
und denkt: «Nur daß, wer küssen will,
zuvor den Mund sich wische!»

Ihr Freunde, tadle keiner mich,
daß ich von Schweinen singe!
Es knüpfen Kraftgedanken sich
oft an geringe Dinge.
Ihr kennt jenes alte Wort,
Ihr wißt: es findet hier und dort
ein Schwein auch eine Perle.

Weniger bekannt als Uhlands Metzelsuppenlied sind vielleicht die nachfolgenden Verse, die unter harmlosem Titel ebenfalls von Schweinernem handeln:

Eduard Mörike

Alles mit Maß

Mancherlei sind es der Gaben, die gütige Götter den
Menschen
Zum Genusse verliehen sowie für die tägliche Not-
durft.
Aber vor jeglichem Ding begehrt
ich gebratenen Schweinsfuß.
Meine Frau Wirtin, die merkt's:
nun hab' ich alle Tag Schweinsfuß'.
Öfters im Geist ahnt mir:
jetzt ist kein einziger Schweinsfuß
Mehr in der Stadt zu erspähn –
was hab ich am Abende? Schweinsfuß'.
Spräche der König nun gleich zum Hofkoch:
«Schaffe mir Schweinsfuß'!»
Gnade der Himmel dem Mann!
denn nirgends mehr wandelt ein Schweinsfuß
Und ich sagte zur Wirtin zuletzt:
«Nun laßt mir die Schweinsfuß'!
Denn er schmeckt mir nicht wie sonst,
der bräunliche Schweinsfuß.»
Aber sie denkt, aus Zartgefühl nur verbät'
ich die Schweinsfuß'!
Lächelnd bringt sie mir auch heute
gebratenen Schweinsfuß –
Ei so hole der Teufel auf ewig
die höllischen Schweinsfuß'!