

# Geschichte der Backnanger Fleischer-Innung – das Metzgerhandwerk im Wandel der Zeit<sup>1</sup>

Von Roland Idler

## Vorgeschichte

Das Erlegen von Tieren zur Nahrungsgewinnung ist so alt wie das Menschengeschlecht selbst. Die Weiterentwicklung vom Jäger und Sammler zu Ackerbau und Viehzucht erleichterte es dem Menschen auch, Schlachttiere zu halten. Während man sich in den Anfängen die Fleischstücke wahllos herauschnitt, lernte man nach und nach den anatomischen Aufbau der Tiere und war in der Lage, diese immer fachkundiger zu zerlegen. Auch das Wurstmachen eignete sich der Mensch schon früh an. Homer erzählt im 18. Gesang der Odyssee (ca. 700 v. Chr.): *Hier sind die Ziegenmagen mit Fett und Blute gefüllet, die wir zum Abendschmaus auf glühende Kohle geleet.*

Zunächst wurde zu Hause nur für den Eigenbedarf geschlachtet. Die Familien waren Selbstversorger. Nicht zuletzt auch aus hygienischen und gesundheitlichen Gründen wurden in größeren Städten Schlachtstätten zugewiesen, die im alten Rom am Tiber lagen, so dass die Abfälle sofort entsorgt werden konnten. Bei den Römern finden sich auch die ersten Anfänge eines Zusammenschlusses von Fleischern zu Korporationen und damit Spuren eines Zunftwesens. Durch die Verbindungen der Germanen mit den Römern kann vermutet werden, dass diese Organisationsform übernommen wurde.<sup>2</sup>

Das Fleischerhandwerk wurde in Deutschland 1104 erstmalig urkundlich in den Bestimmungen des Augsburger Stadtrechts erwähnt. In einer Urkunde der Stadt Trier von 1161 wird von einem Meister der Metzger gesprochen; es muss sich um einen Zusammenschluss von Metzgern gehandelt haben, dem ein Meister vorstand. Kaiser Friedrich I. Barbarossa hat in seiner Urkunde, in der Hagenau das Stadtrecht verlie-

hen wurde, von einem *Consortium* gesprochen, aus dem Metzger ausgeschlossen werden konnten, wenn sie ihren Beruf ungetreu ausübten.

Einen Aufschwung erlebte das Handwerk mit Beginn der Neuzeit, als die Städte immer größer wurden und die Stadtbevölkerung im Gegensatz zur Landbevölkerung nicht mehr die Möglichkeit hatte, sich selbst zu versorgen. Durch die größer werdende Zahl an Fleischern ergaben sich, auch zur Durchsetzung der eigenen Interessen, Zusammenschlüsse, aus denen die Zünfte entstanden. Sie stellten Satzungen auf, in denen die Ordnungen, Rechte und Privilegien sowie auch die Ausbildung von Lehrlingen und die Zulassung neuer Meister geregelt waren. Zur Ausübung des Berufes musste man Mitglied der Zunft sein. Genaue Anweisungen bestanden über den Schlachtvorgang, die Beschaffenheit des Fleisches und den Verkauf. Auch gab es bereits eine *Schauordnung* mit strengen Anforderungen an das Schlachten, die Herstellung der Würste und das Verkaufen von Wurst und Fleisch. Dies wurde von *flaischschetzer und -beseher*, die vom Rat der Stadt ernannt wurden, überwacht. Kontrolliert wurden auch Maße, Gewichte und Waagen (vgl. Abb.1).

Das Festhalten an starren und strengen Zunftordnungen, die im Laufe der Zeit überholt waren, führte zu einem Niedergang der Zünfte. 1810 wurde in Deutschland die allgemeine Gewerbefreiheit eingeführt. Danach konnte ein jeder ein beliebiges Gewerbe betreiben und sogar Lehrlinge ausbilden. Durch Gesetz wurden 1863 die Zünfte aufgehoben. Bald wurde jedoch erkannt, dass es ohne klare Regelungen nicht geht. Nach Gründung des Deutschen Reiches 1871 wurde eine neue Gewerbeordnung eingeführt, nach der Innungen gegründet werden konnten.<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Gekürzte, schriftliche Ausarbeitung der Bildpräsentation beim Altstadtstammtisch am 14. März 2006.

<sup>2</sup> Zum Folgenden siehe: Willi A. Boelcke: Wirtschaftsgeschichte Baden-Württembergs von den Römern bis heute, Stuttgart 1987.

<sup>3</sup> Zur Geschichte des Fleischerhandwerks siehe: Kurt Nagel/Bruno P. Schlipf: Das Fleischerhandwerk in der bildenden Kunst: Kunstgeschichte des Fleischerhandwerks, Heidenheim 1984 (= Schriften des Vereins Deutsches Fleispermuseum e. V. Böblingen 1).

## Der Metzger.



Hierher/ wer Fleisch nit kan gerahten/  
Zu Sieden/ Kochen vnd zu Brahten/  
Von Ochsen/ Kalber/ Schaffen vñ Schwein/  
Gut/ feist/ die frisch gestochen seyn/  
Gut vorricht/ Kalbsköpff/ Füß vnd Kröß/  
Ruttelsteck/ Ochsenmägen sind nit böß/  
Welcher mir bar Gelt zelet auff/  
Dem wil ich geben guten Kauff.

Abb. 1: Darstellung des Metzgerhandwerks. Holzchnitt aus dem 16. Jh. von Jost Amman.

## Gründung der Fleischer-Innung Backnang im Jahr 1880<sup>4</sup>

In Backnang löste sich die Metzger-Zunft 1862 auf. Ihr gehörten noch 103 Metzgermeister im Oberamtsbezirk Backnang an. 18 Jahre später kamen am 28. Februar 1880 23 Backnanger Metzgermeister zusammen, um die Gründung einer der ersten freiwilligen Fleischer-Innungen im Königreich Württemberg vorzubereiten. Das Amt des Obermeisters der neuen Innung übernahm Carl Sorg, der die Innung bis 1904 führte.

<sup>4</sup>Die folgenden Ausführungen entstammen, sofern nicht anders angegeben: Christian Brücker: 100 Jahre Fleischer-Innung Backnang. – In: Fleischer-Innung Backnang (Hrsg.): 100 Jahre Fleischer-Innung Backnang. Lebendiges Fleischerhandwerk in Backnang und Umgebung. Nach Unterlagen des Stadtarchivs und der Fleischer-Innung bearbeitet von Christian Ludwig Brücker, Backnang 1980, S. 35-90 sowie dem Protokoll-Buch der Fleischer-Innung Backnang vom 1. Oktober 1899 bis 20. Mai 1981.

<sup>5</sup>Karl Euerle: Die städtischen Schlachthöfe Backnang und deren Entwicklung in den letzten 100 Jahren. – In: 100 Jahre Fleischer-Innung (wie Anm. 4), S. 28f. Baupläne im Stadtarchiv Backnang: StAB Bac B 100-1, Bü. 1.

Zum Gründungsfest wurde ein Ehrenbeil mit der Inschrift „Backnang / Metzger Innung / gegründet den 21. September 1880“ gestiftet. Dieses Beil, das in einer reich verzierten und mit einem Ochkopf versehenen Vitrine aufgehängt ist, ist im Deutschen Fleischer-Museum in Böblingen ausgestellt (Abb. 2).

Die Stadt Backnang hatte bereits im Jahr 1851 in der Sulzbacher Vorstadt an der Staige am Eckertsbach (heute: Gaststätte „Sancho y Panchó“, Sulzbacher Str. 48) ein Schlachthaus für die Großviehschlachtung für etwa 1 400 Gulden errichtet (Abb. 3).<sup>5</sup> Damit sollte die erforderliche Ordnung in die nötige Aufsicht beim Schlachten gebracht werden. Kleintiere wurden nach wie vor in Höfen oder auf offener Straße geschlachtet.



Abb. 2: Ehrenbeil der Fleischer-Innung Backnang. Gestiftet anlässlich der Gründung 1880. Ausgestellt im Deutschen Fleischer-Museum in Böblingen.



Abb. 3: Der erste Backnanger Schlachthof von 1851 in der Sulzbacher Vorstadt am Eckertsbach (heute Sulzbacher Straße 48).

Im März 1881 verkaufte die Stadt diesen Schlachthof für 5 000 Mark an die Fleischer-Innung Backnang, die für den Betrieb eine Schlachthofgenossenschaft unter der Leitung von Obermeister Sorg gründete und eine Satzung und entsprechende Schlachthausordnung erarbeitete. Im selben Jahr erfolgte ein Zusammenschluss von Innung und Schlachthofgenossenschaft zur Fleischer- und Schlachthausgenossenschaft Backnang. Vorstand blieb Carl Sorg.

Seit 1899 gibt es ein handschriftlich geführtes Protokollbuch der *Zwangs-Innung des Oberamtsbezirkes Backnang für das Fleischerhandwerk*. Hier ist als erster Eintrag vom 2. Oktober 1899 in exakter Sütterlin-Schrift festgehalten: *Nachdem durch Beschluss des Reichstages vom 15. Februar 1887 ein neues Handwerkergesetz geschaffen wurde, welches auch die Genehmigung des Bundesrates und der deutschen Reichsregierung erhalten hatte, so wurde der 1. Juli*

*1899 zur Einführung desselben bestimmt. Vom königlichen Oberamt Backnang trat die Aufforderung an uns heran, das Statut der seitherigen Innung dem Reichsgesetz anzupassen und uns zu erklären, ob wir uns für eine freie oder eine Zwangsinnung entscheiden wollen, das Letztere wurde mit Mehrheit beschlossen.*<sup>6</sup>

Der Zwangsinnung mussten sämtliche Gewerbetreibende, die im Oberamtsbezirk Backnang das Fleischerhandwerk betrieben und in der Regel Gesellen und Lehrlinge hielten, angehören. Die Handwerkergesetzgebung schrieb zwingend vor, dass nur noch Zwangsinnungen Gesellenprüfungen durchführen durften. Mit Beschluss der Generalversammlung vom 8. November 1900 wurde der Beitritt zur Fleischer-Berufs-Genossenschaft erklärt. Nach dem Tod von Carl Sorg am 18. Februar 1904, der die Innung 24 Jahre erfolgreich geführt hatte, wurde Gottlieb Jung zum neuen Obermeister gewählt.

<sup>6</sup>Sämtliche Zitate aus dem Protokoll-Buch sind an die heutige Schreibweise angepasst.

## Neubau des Schlachthofes im Jahr 1907

Die unhaltbaren Zustände der Kleinvieh-schlachtungen und die unzureichenden hygienischen Verhältnisse im alten Schlachthaus warfen besonders nach Inkrafttreten des neuen Fleischbeschaugesetzes am 1. April 1903 die Frage nach einem neuen Schlachthaus auf. Die Schlachthausgesellschaft, die sich 1897 nach ihren neuen Statuten von der Innung wieder losgelöst hatte, bot der Stadt an, einen Neubau zu errichten oder das alte Schlachthaus zu erweitern. Die Stadt entschloss sich jedoch, selbst einen Neubau zu erstellen und kaufte das alte Schlachthaus für 12 500 Mark zurück.<sup>7</sup>

Mit dem Bau in den Etwiesen wurde jedoch erst am 18. März 1907 nach den Plänen von Stadtbaumeister August Müller nach Vorgaben

von Veterinärarzt Dr. Kösler aus Stuttgart begonnen.<sup>8</sup> Der neue Schlachthof entsprach den modernsten hygienischen und technischen Anforderungen mit der Trennung von Groß- und Kleinviehschlachtung, mit Kühlanlage, Tafelherstellung und Hackerei. Selbst das erste Backnanger „Hallenbad“ mit einem Schwimmbecken von 25 qm, sieben Wannenbädern und einem Dampfkastenbad wurde mit untergebracht. Der Bau kostete 230 000 Mark und wurde bereits am 3. Oktober 1907 seiner Bestimmung übergeben (Abb. 4).<sup>9</sup> Da die Stadt den Betrieb selbst übernahm, löste sich die Schlachthausgenossenschaft 1908 auf.

Im Jahr 1912 übernahm Ernst Sinzig sen. das Amt des Obermeisters, nachdem Gottlieb Jung krankheitshalber zurücktrat. In Anerkennung seiner Verdienste wurde er zum Ehrenobermeister ernannt.



*Backnang*

*Schlachthof und Gasanstalt*

Abb. 4: Das neue Schlachthaus von 1907 mit dem direkt dahinter liegenden Gaswerk. Rechts oben sieht man das 1909 eingeweihte Lehrerseminar, in der Bildmitte links die Lohmühle.

<sup>7</sup>Euerle (wie Anm. 5), S. 29.

<sup>8</sup>Baupläne im Stadtarchiv Backnang: StAB Bac B 100-1, Bü. 2.

<sup>9</sup>Euerle (wie Anm. 5), S. 29; Grundriss der Badeanstalt in: Heinz Rauscher: Das Volksschulwesen in Backnang 1880 bis 1952 (2. Teil). – In: Backnanger Jahrbuch 10, Backnang 2002, S. 98.

## Bezirkstag 1913 in Backnang

Ein herausragendes Ereignis für die Backnanger Innung war die Durchführung des 26. Bezirkstages des Bezirksvereins Königreich Württemberg im Deutschen Fleischerverband am 4. und 5. Mai 1913. Die etwa 1 000 Teilnehmer erhielten kunstvoll gestaltete Festbündel (Abb. 5). Neben der Vorstandssitzung und der Hauptversammlung gab es ein festliches Bankett, bei dem der Vorstand des Oberamtes, Regierungsrat Carl Preuner und Landtagsabgeordneter Friedrich Stroh aus Backnang Grußworte überbrachten. Die Backnanger Metzger stellten sich festlich gekleidet und mit Zylinder auf dem Schillerplatz dem Fotografen (Abb. 6). Mit pferdebespanntem Wagen beteiligte sich die Innung am 5. Mai an einem großen Festumzug, der sich vor der Volksschule (heute Schillerschule) in der Bahnhofstraße formierte (Abb. 7).<sup>10</sup>

Während des Ersten Weltkrieges kam das Innungsleben völlig zum Erliegen. Viele Mitglieder standen im Felde. Zu Hause musste die Arbeit von den Ehefrauen erledigt werden. Der Handel mit Fleisch, Wurst und Fettwaren unterlag der Zwangswirtschaft. Mit dem zugeteilten Schlachtvieh konnte die Bevölkerung nicht ausreichend versorgt werden.

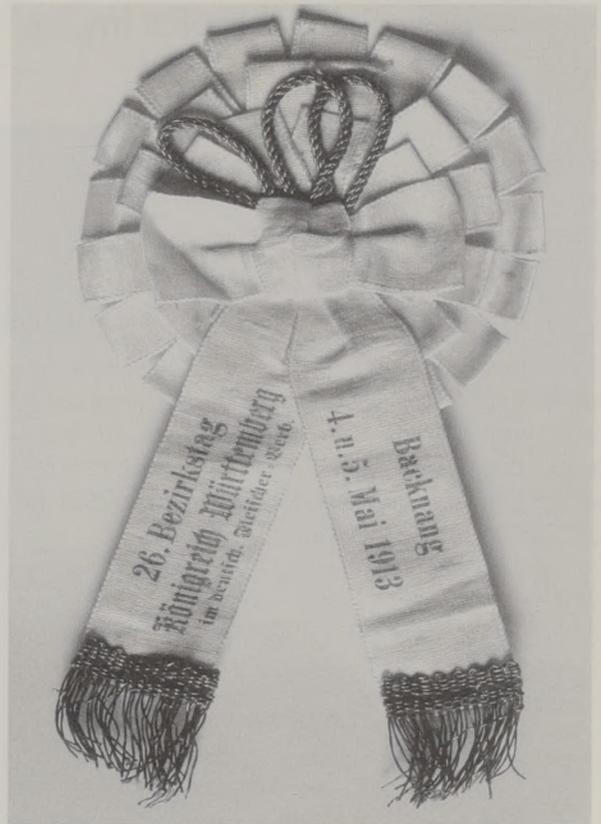


Abb. 5: Der kunstvoll gefertigte Festbündel mit einer Rosette aus einem gefalteten Band zum Bezirkstag des Fleischer-Verbandes am 4. und 5. Mai 1913 in Backnang.

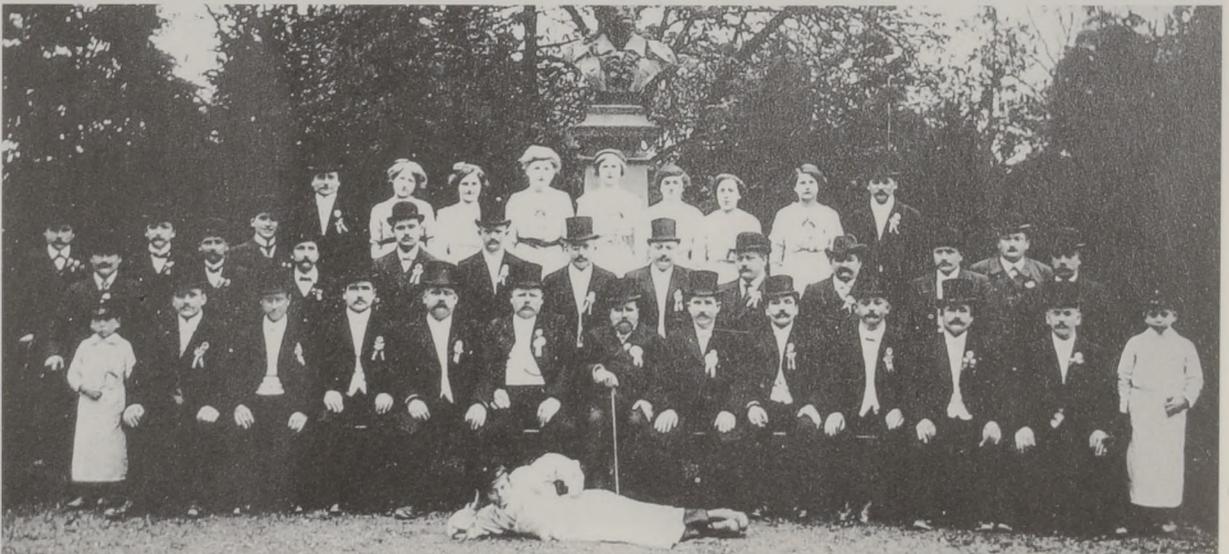


Abb. 6: Festbild der Backnanger Metzger auf dem Schillerplatz anlässlich des Bezirkstags des Fleischer-Verbandes 1913.

<sup>10</sup> Von der Fleischer-Innung Backnang wurde zu diesem Anlass extra eine eigene Broschüre veröffentlicht: Zum 26. Bezirkstag des Bezirksvereins Königreich Württemberg im Deutschen Fleischerverband am 4. und 5. Mai 1913 in Backnang, Backnang 1913. Vgl. Nachbericht im Murrthal-Boten (MB) vom 6. Mai 1913.

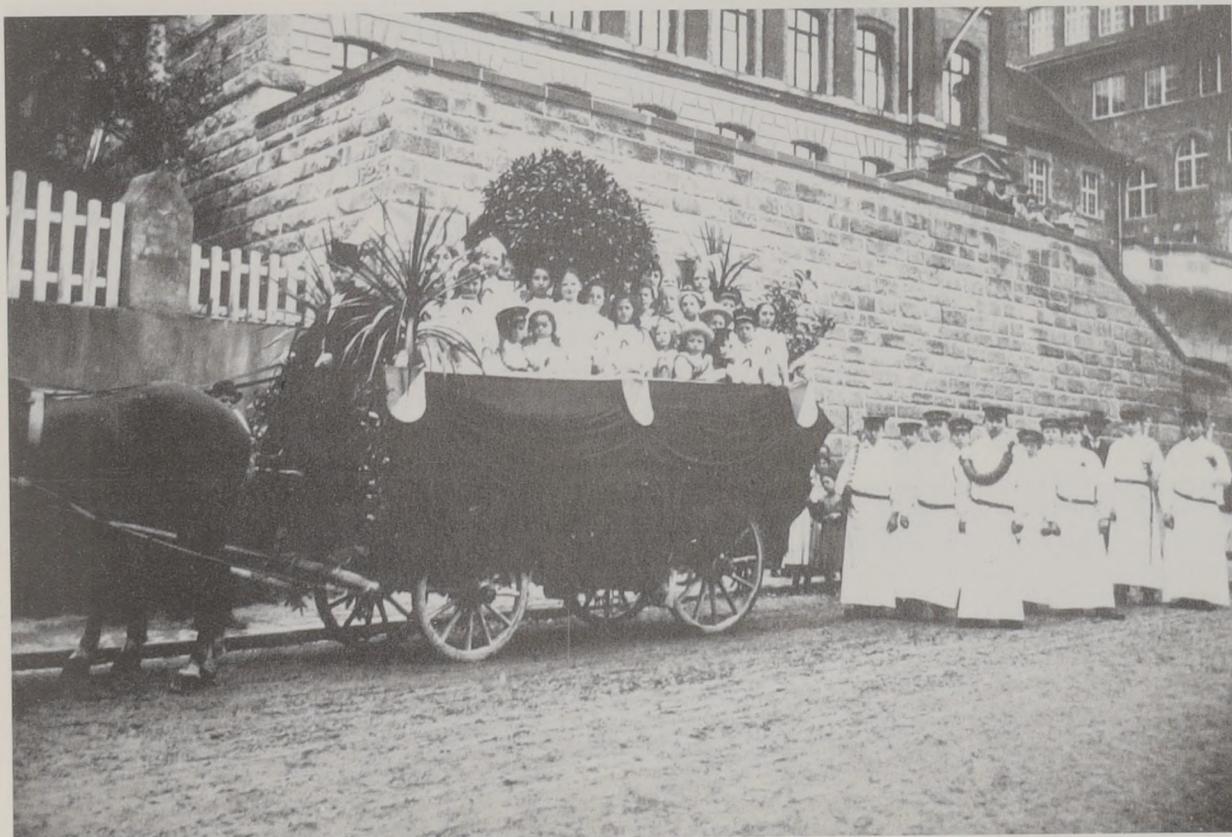


Abb. 7: Aufstellung der Metzger-Innung Backnang in der Bahnhofstraße zum Festumzug am 5. Mai 1913.



Abb. 8: Innenansicht des Metzgerladens von Metzgermeister Ernst Idler in der Gerberstraße 13 um 1930. V. r.: Ernst Idler, seine Ehefrau Karoline geb. Holzwarth und ein Geselle.

## Schwierige Zeit nach dem Ersten Weltkrieg

Nach siebenjähriger Unterbrechung fand am 11. Mai 1920 wieder eine Generalversammlung statt. Nach und nach kam das Innungsleben wieder in Gang. 1921 wurde Gottlieb Wahl neuer Obermeister, nachdem Ernst Sinzig eine Wiederwahl ablehnte. In der Inflationszeit waren große Schwierigkeiten zu überwinden. Nur langsam ging es bergauf und das Warenangebot wurde wieder reichlicher (Abb. 8).

Am 7. September 1930 konnte man das 50-jährige Jubiläum festlich begehen. In der Festschrift sind 24 Innungsmitglieder aus Backnang aufgeführt. Im Protokollbuch heißt es hierzu: *Eine stattliche Anzahl Kollegen von hier und auswärts sowie die Bürgerschaft von hier hatten sich eingefunden. Der Festsaal des Bahnhof-Hotels war prächtig dekoriert. Die Vereine, Singchor der Fleischer-Innung Stuttgart, Liedertafel, Turnverein, Kraftsportverein, Stadtkapelle hatten sich bereit erklärt, das Fest zu verschönern.*<sup>11</sup>



Abb. 9: Aufstellung zum Umzug am 1. Mai 1933 in der Wilhelmstraße vor der Metzgerei Wahl: Hermann Klopfer (1), Obermeister Gottlieb Wahl (2), Thomas Volz (3), Eugen Schief (4), Friedrich Klotz (5), Ernst Idler (6), Karl Härpfer (7), Karl Bürkler (8), Wilhelm Bohn (9), Karl Wolf (10) und Gottlieb Heller (11).

## Gleichschaltung und Zweiter Weltkrieg

Interessante Einblicke gibt das Protokollbuch über die Art und Weise, wie die Gleichschaltung nach der Machtübernahme durch die Nationalsozialisten am 30. Januar 1933 ablief. Am 27. April 1933 wurde zu einer Versammlung mit der

Tagesordnung: 1. Gleichschaltung und 2. Maifeier eingeladen: Wegen Gleichschaltung in der Innung traten der Vorstand und die Ausschussmitglieder zurück, erklärten jedoch, dass sie ihr Amt bis zur Generalversammlung weiter führen würden. Zur Feier des Tages der nationalen Einheit wurde beschlossen, den Festzug mit Festwagen mitzumachen.

<sup>11</sup> Vgl. MB vom 6. September 1930.



Abb. 10: Der geschmückte Wagen zeigt die Tätigkeiten des Metzgers: Vom lebendigen Schwein, über geschlachtete Tiere und einem Wurstkessel mit Ofenrohr bis zu fertigen Würsten.

Der Festumzug zu dem erstmalig 1933 gefeierten „Tag der Arbeit“ am 1. Mai formierte sich in der Wilhelmstraße (Abb. 9). Die Metzger trugen weiße Blusen und weiße Schürzen. Auf dem geschmückten Festwagen und dem Anhänger wurden die Tätigkeiten des Metzgers vom Vieheinkauf bis zur Wurstherstellung dargestellt (Abb. 10).<sup>12</sup>

Unter dem 22. Mai 1933 ist vermerkt: *Der Kommissar für Gleichschaltung, Herr Boss, hatte den Ausschuss eingeladen. Herr Boss bat den Ausschuss, Vorschläge zu machen, wovon kein Gebrauch gemacht wurde. Die Herren Kühnle und Volz traten zurück und erklärten, dass sie die Wahl nicht mehr annehmen würden. Herr Obermeister Wahl schloss hierauf die Versammlung. Bereits einen Tag später fand im Gasthaus „Stern“ eine außerordentliche Generalversammlung wegen Gleichschaltung in der Innung statt: Obermeister Wahl eröffnete die Versammlung, welche zahlreich besucht war, 53 Kollegen waren anwesend, und begrüßte die Kollegen, besonders Herrn Kommissar Boss und Herrn Stadttierarzt Dr. Holzwarth.*

*Obermeister Wahl erteilte nun Herrn Kommissar Boss das Wort. Herr Boss ernannte nun den seitherigen Obermeister Wahl zum Obermeister, den Kollegen Karl Feigion zum stellvertretenden Obermeister, den Kollegen Ernst Sinzig zum Kassier, den Kollegen Karl Messerle zum Schriftführer, den Kollegen Fritz Groß zum Ausschussmitglied, den Kollegen W. Kühnle, Murrhardt, zum Ausschussmitglied, den Kollegen H. Eisenmann zum Ausschussmitglied. Ehrenobermeister Ernst Sinzig bleibt Kraft seines Amtes ebenfalls im Ausschuss. Kommissar Boss richtete an die Versammlung die Frage, ob sie mit dieser Wahl einverstanden seien. Sie bejahten dies einstimmig durch Erheben der rechten Hand, dann fragte Herr Boss die gewählten Kollegen, ob sie die Wahl annehmen würden, was diese bejahten. Herr Boss ermahnte die gewählten Kollegen, dass sie ihre Pflicht im Sinne der nationalen Regierung erfüllen mögen. Obermeister Wahl dankte den ausscheidenden Ausschussmitgliedern für ihre seitherige Tätigkeit. Unter Verschiedenes wurden allerlei Sachen behandelt und beantwortet.*

<sup>12</sup> Vgl. MB vom 3. Mai 1933.

Mit einem 3fachen Sieg Heil auf die nationale Regierung und Führer A. Hitler sowie Absingen des Horst-Wessel-Liedes war die Versammlung beendet.

Während Obermeister Wahl am 14. September 1934 noch bekannt gab, dass die Fleischpreiskommission von jetzt ab nicht mehr besteht und jeder Meister sein Fleisch und seine Wurst verkaufen kann, wie er will, fand am 6. November d. J. eine Pflichtversammlung im „Waldhorn“ statt, über die vermerkt wurde: *Nachdem die seitherige Innung aufgelöst wurde, wurde die Neugründung der Pflichtinnung für den Kreis Backnang vollzogen. Obermeister Wahl begrüßte die zahlreich erschienenen Mitglieder, insbesondere den Kreishandwerksführer, Herrn Harr. Herr Harr berichtete dann über Pflichten der Innungsmitglieder, besonders auch darüber, dass sämtliche Wirte, die regelmäßig schlachten, und sämtliche Hausschlachter der Innung beizutreten haben.*

In der Niederschrift vom 26. Januar 1937 werden schon organisatorische Vorbereitungen für den bevorstehenden Krieg deutlich: *Um 4 Uhr 15 erschien von der Kreisbauernschaft in Gaildorf Herr Schillinger, welcher den Kollegen ausführliche Worte brachte über die Zuteilung von Schlachtvieh, über Kontingentierung und Schlusscheinablieferung.* Die Reglementierungen verschärfen sich dann mit Kriegsbeginn. *Die Reichsfleischkarte wurde eingeführt. Unter dem 4. Juni 1942 ist im Protokollbuch über eine Hauptversammlung im „Stern“ zu lesen: Dann ergriff Bezirksinnungsmeister Surber das Wort. Er ermahnte die Kollegen an ihre Pflichten und forderte sie auf zum Durchhalten über das schwere Ringen des Krieges, bis dass der Sieg für uns errungen ist.*

Am 1. November 1943 wurde Ernst Sinzig jun. zum Obermeister ernannt. Auf der Versammlung am 16. Januar 1944 sprach er Gottlieb Wahl Dank und Anerkennung für seine 24-jährige Obermeistertätigkeit aus. Auf derselben Versammlung wurde auf Schwierigkeiten bei der Lebensmittelversorgung im fünften Kriegsjahr hingewiesen: *Herr Sachbearbeiter Niessl ergriff hierauf das Wort und sprach über den hauptsächlichen Zweck der Versammlung: Private Vorratshaltung von Schweinefleisch. Durch die große Hitze im Jahre 1943 fiel die*

*Kartoffelernte, überhaupt in Ostpreußen, dem Hauptanbauggebiet, fast völlig aus. Um die Ernährung des deutschen Volkes sicher zu stellen, ist man gezwungen, Schweine in großem Maßstab abzuschlachten und dieselben dem Fleischerhandwerk zur weiteren Verarbeitung zu Rauchfleisch, Schinken, gerauchtem Speck und Dauerwurst zuzuteilen. Die Dauerwaren sollen dann auf Abruf, wahrscheinlich ab April, an die Bevölkerung abgegeben werden. Jeder Betrieb, der sich an der Aktion beteiligt, soll ungefähr die doppelte Menge eines Wochenkontingentes zugeteilt bekommen. Herr Holzwarth vom Ernährungsamt dankte den Kollegen für die reibungslose Markenabrechnung.*

Streng wurden Schwarzschlachtungen geahndet. Ein Innungsmitglied wurde denunziert. Als die Polizei ihn abholen wollte, bat er, in der Wurstküche nochmals nach dem Rechten schauen zu dürfen. Die Situation nutzte er, um sich mit dem Bolzenschussapparat das Leben zu nehmen.

## Nachkriegszeit und Wirtschaftswunder

Nach Ende des Zweiten Weltkrieges, in dem zehn Meister und viele Gesellen gefallen waren, wurde die Innung von der US-Besatzungsmacht aufgelöst. Metzgerbetriebe, die den nachkriegsbedingten Schwierigkeiten nicht gewachsen waren, mussten schließen. Anderen wurde der Weiterbetrieb zunächst untersagt, so auch der Metzgerei Idler in der Gerberstraße. Zuerst sollte das ganze Haus beschlagnahmt und geräumt werden. Davon nahmen die Amerikaner jedoch Abstand, als sie erfuhren, dass die Familie Feigenheimer, er war Jude und seine Frau die Tochter von Schlachthofverwalter Reimold, während des Krieges mit Lebensmitteln unterstützt wurde.<sup>13</sup> Die Gaststätte wurde jedoch beschlagnahmt und zur Verpflegung der amerikanischen Truppen genutzt. Da Deutschen der Zutritt offiziell verboten war, traf man sich heimlich in der nicht benützten Wurstküche, in der Tische und Stühle aufgestellt waren. Die große Schaufensterscheibe des Metzgerladens ging bei der Sprengung der Aspacher Brücke durch deutsche Soldaten in den Morgenstunden des 20. April 1945, kurz vor dem Einmarsch der amerikanischen

<sup>13</sup> Rolf Königstein: Alfred Dirr. NSDAP-Kreisleiter in Backnang. Ein Nationalsozialist und die bürgerliche Gesellschaft, Backnang 1999 (= Backnanger Forschungen 3), S. 194.

Truppen, zu Bruch und die Öffnung wurde mit Brettern vernagelt.<sup>14</sup>

Die erste Hauptversammlung der Fleischer-Innung nach dem Zweiten Weltkrieg fand am 30. August 1948 im Gasthof „zur Eisenbahn“ in Backnang statt. Ernst Sinzig jun. wurde erneut zum Obermeister gewählt. In den nachfolgenden Jahren wurde hart für den Wiederaufbau der eigenen Betriebe gearbeitet. Besonders tragisch ist das Schicksal eines Metzgers aus Backnang, der 1949 aus russischer Kriegsgefangenschaft heimkehrte und erfahren musste, dass seine Frau ein Verhältnis mit einem amerikanischen Soldaten hatte. Dies hat er nicht überwunden. Er nahm sich mit einem Messerstich ins Herz das Leben. Die Frau heiratete den Amerikaner und wanderte mit ihm nach Amerika aus.

Die Jahre des „Wirtschaftswunders“ brachten auch eine Umstellung der Verbrauchergewohnheiten, wie aus dem Bericht der Innungsversammlung vom 18. August 1954 hervorgeht: *Die Geschäftslage war im vergangenen Jahr zufriedenstellend. Um einen uns zustehenden Gewinn zu erzielen, sind wir gezwungen, gut zu kalkulieren, die überhöhten Löhne in der Industrie in Betracht zu ziehen und daran zu denken, dass in unserem Geschäft Erneuerungen gemacht werden müssen, um konkurrenzfähig bleiben zu können. Es müssen eben wie in Amerika oder in der Schweiz den Verbraucherwünschen Rechnung getragen werden, wo die mageren oder sonstigen Spezialstücke zu einem für unsere Begriffe sehr hohen Preis verkauft werden; die fetten und natürlich weniger gefragten Stücke entsprechend billiger, um so einen Ausgleich zu schaffen.*

Doch hatte man sich auch der Konkurrenz zu erwehren. Auf der Versammlung am 3. Oktober 1956 wurde von Geschäftsführer Poster vom Landesinnungsverband noch die Auffassung vertreten: *Die Fleischerinnung sehe im Vordringen der Raiffeisengenossenschaft keine direkte Gefahr, weil man genau wisse, dass die rentabelste Betriebsform in der Fleischverarbeitung der handwerkliche Mittelbetrieb, nicht der Großbetrieb oder gar die Industrie sei. Bedenklich sei die Raiffeisenentwicklung aber insofern, als sie sich zum Ziel gesetzt habe, eine marktbeherrschende Stellung in der Fleischwirtschaft zu erreichen, wie sie sie in der Milchwirtschaft bereits einnehme.*

Auf der Hauptversammlung am 10. Februar 1960 kandidierte Ernst Sinzig aus gesundheitlichen Gründen nicht mehr. Zum neuen Obermeister wurde Eugen Idler gewählt. Für seine Verdienste ernannte man Ernst Sinzig zum Ehrenobermeister. Unter dem Motto „Ehre deutsches Volk und hüte treulich deinen Handwerkerstand“ wurde am 18. September 1960 in Anwesenheit zahlreicher Ehrengäste, so auch Stadtrat Wilhelm Traub für den im Urlaub weilenden Oberbürgermeister Dr. Walter Baumgärtner, das 80-jährige Bestehen der Innung im Bahnhofshotel gefeiert. 39 Mitglieder erhielten die goldene Ehrennadel als Zeichen des Dankes und der Anerkennung für die treue Mitarbeit.<sup>15</sup>

Wo es Licht gibt, gibt es auch Schatten. Unter der Überschrift: *Schließung einer Backnanger Wurstfabrik angeordnet* berichtete die Backnanger Kreiszeitung im November 1961 von einer Gerichtsverhandlung im Backnanger Amtsgericht, bei der ein aus Berlin stammender Angeklagter wegen Gefährdung der Volksgesundheit zu einer viermonatigen Gefängnisstrafe ohne Bewährung verurteilt und der Betrieb per Gerichtsbeschluss sofort geschlossen wurde. Nach Zeugenaussagen und Sachverständigengutachten wurde ihm nachgewiesen, dass er fortgesetzt verfälschte und verdorbene Lebensmittel in Verkehr gebracht hatte.<sup>16</sup>

Dem sich verschärfenden Wettbewerb mit den immer stärker aufkommenden Supermärkten begegnete die Innung mit dem Beschluss, eine Gemeinschaftswerbung durchzuführen und durch gemeinsame Zeitungsanzeigen die Bevölkerung des Kreises anzusprechen. Bei der Werbung wurde besonders das *Fachgeschäft mit einem breiten Angebot an guten Fleisch- und Wurstwaren* herausgestellt. In der Sitzung am 7. März 1964 wurde erstmalig über die Gründung einer Innungskrankenkasse gesprochen. Neben den anderen Innungen wollte sich auch die Fleischerinnung beteiligen, da man sich einige Vorteile gegenüber der seitherigen Kasse versprach. Im Kreis Backnang nahm die Innungskrankenkasse schließlich am 1. April 1965 ihren Betrieb auf.

Die Schlachthofsatzung beschäftigte Stadtverwaltung und Innung lange Zeit (Abb. 11). Am 15. Dezember 1966 ist im Protokollbuch festgehalten: *Nach weiteren 6 Sitzungen, wobei*

<sup>14</sup> Bernhard Trefz: Bilder und Quelle zur „Stunde Null“ in Backnang. – In: Backnanger Jahrbuch 13, Backnang 2005, S. 65.

<sup>15</sup> Vgl. Nachbericht in der Backnanger Kreiszeitung (BKZ) vom 20. September 1960.

<sup>16</sup> BKZ vom 17. November 1961.

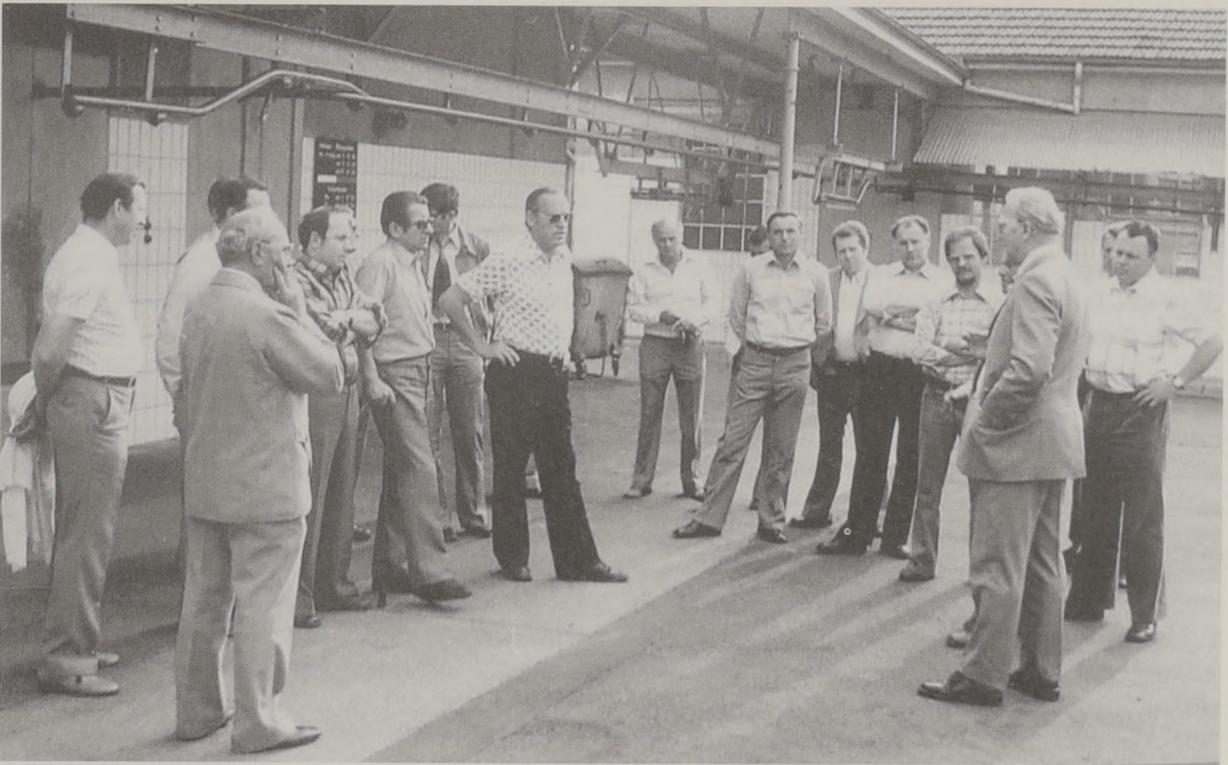


Abb. 11: Verhandlungen im Schlachthof über eine neue Satzung. Die Gruppe steht vor dem Kühlhaus. Rechts ist die Schlachthalle für Großvieh, von der Stahlschienen für den Transport der geschlachteten Tiere zum Kühlhaus führten.

sich Bürgermeister Euerle den berechtigten Wünschen der Metzger nicht verschließen konnte, wurde am 15.12.1966 die neue Schlachthofsatzung vom Gemeinderat beschlossen.

Auswirkungen auf die Schlachtzahlen und damit auf die Gebühreneinnahmen der Stadt hatte insbesondere die weitere Zunahme von Supermärkten. Dies wird im Eintrag vom 16. Mai 1968 deutlich: *Trotz seitheriger Großraumläden befindet sich in der Stadt ein guter und leistungsfähiger Mittelstand. Der Wettbewerb wurde durch die Eröffnung neuer Großmarktläden stark verschärft. Das Fleisch ist zum absoluten Lockartikel geworden. Zehn Metzgerbetriebe haben seither 200 - 220 Schweine wöchentlich geschlachtet, nach der Eröffnungswoche fiel die Schlachtung auf 130 Schweine zurück. Sie hat sich inzwischen wieder leicht erholt. Die Umsatzspitze bleibt um 29 - 30% gebrochen und wird sich auf Grund der Wirtschaftsstagnation nach unserer Ansicht auch nicht mehr erholen.*

Das 90-jährige Jubiläum der Innung wurde am 5. September 1970 im „Bahnhofhotel“ ge-

feiert: *Umrahmt wurde die Geburtstagsfeier der Backnanger Fleischerinnung musikalisch durch den Fleischersingchor Stuttgart und durch die Kapelle Krieg, die nach dem offiziellen Teil zum Tanz aufspielte.*<sup>17</sup>

Die am 1. Januar 1973 in Kraft getretene Kreisreform hatte zunächst keine Auswirkung auf die Zusammensetzung der Backnanger Innung. Als positiv bewertete man den Ausbau der gewerblichen Kreisberufsschule Backnang. Innungskrankenkasse Backnang und Innungskrankenkasse Waiblingen fusionierten zur Innungskrankenkasse Rems-Murr. 1979 wurde im Rems-Murr-Kreis mit der Berufsfachschule „Nahrung“ an der Gewerblichen Berufsschule Backnang begonnen. Gewerbeschuldirektor Jakob wies darauf hin, dass damit der Kreis führend in der Bundesrepublik sei. Im Februar 1979 fanden in Backnang für insgesamt 90 Jugendliche aus dem Rems-Murr-Kreis Zwischen- und Gesellenprüfungen im Fleischerhandwerk statt und dabei zum ersten Mal für Fleischerei-Verkäuferinnen, die seither in Stuttgart geprüft wurden.

<sup>17</sup> BKZ vom 7. September 1970.

## 100 Jahre Fleischer-Innung Backnang

Mit zahlreichen Veranstaltungen hat die Innung 1980 ihr 100-jähriges Bestehen gefeiert, wie ein Blick auf den Veranstaltungskalender zeigt:

- 28.02. Pressekonferenz im Feuerwehrgerätehaus
- 23.04. Jahreshauptversammlung in der gewerblichen Schule
- 07.07. Gemeinsame Vorstandssitzung
- 01.09. Eröffnung der Ausstellung „Lebendiges Fleischerhandwerk im Wandel der Geschichte“ in der Kreissparkasse Backnang
- 02.09. Jubiläumsangebote und Preisanschreiben
- 03.09. Empfang der Stadt Backnang für die Innung
- 06.09. Fußballfreundschaftsspiel Straßburg/Reims-Murr
- 07.09. Tag der offenen Tür im Schlachthof Backnang
- 09.09. Grill-Vorführung und Plattenschau in der gewerblichen Schule Backnang
- 10.09. Vorstandssitzung
- 11.09. Hausfrauen-Nachmittag im Bahnhofhotel Backnang
- 13.09. Festabend im Bahnhofhotel Backnang
- 14.09. Ausklang mit Zunftvesper beim Kollegen Hartner, Backnang.

Höhepunkte waren neben der Ausstellung in der Kreissparkasse Backnang und dem Empfang der Stadt (Abb. 12) der Festabend im „Bahnhofhotel“ in Anwesenheit zahlreicher Ehrengäste. Finanzminister Dr. Palm überbrachte die Grüße der Landesregierung. Eine besondere Ehrung hatte er für Obermeister Eugen Idler, als er ihn mit dem Bundesverdienstkreuz am Bande auszeichnete (Abb. 13). Nach 21-jähriger Tätigkeit als Obermeister gab Eugen Idler dieses Amt 1981 ab. Zum neuen Obermeister wurde Wolf-Dieter Bollinger gewählt. Für seine Verdienste um die Innung wurde Eugen Idler zum Ehrenobermeister ernannt.

## Das Ende des städtischen Schlachthofes

Trotz der grundlegenden Modernisierungen des städtischen Schlachthofes in den Jahren 1957 und 1968 gingen die Schlachtzahlen weiter zurück, einerseits bedingt durch die Konkurrenz der großen Einkaufszentren und andererseits durch die Umstellung im Fleischerhandwerk auf den Bezug geschlachteter Tiere. 1978 einigte man sich zwar darauf, dass der zunehmende Abmangel je zur Hälfte von der Stadt und den Schlachthofbenutzern getragen wird, aber dies war keine Dauerlösung. Zum 1. Januar 1982 erfolgte die endgültige Privatisie-



Abb. 12: Empfang im Rathaus am 3. September 1980 anlässlich der 100-Jahr-Feier im Sitzungssaal des historischen Rathauses. V. l.: Stadträte Weller und Lühcke, Obermeister Idler, Landrat Lässig und Oberbürgermeister Dietrich.



Abb. 13: Auszeichnung von Obermeister Eugen Idler mit dem Bundesverdienstkreuz am Bande für seine Verdienste um das Handwerk durch Finanzminister Dr. Palm.

zung des städtischen Schlachthofs, nachdem Georg Bockstadt das ganze Areal gekauft hatte. 2001 musste er den Betrieb jedoch aus wirtschaftlichen Gründen aufgeben. Ein Jahr später wurden sämtliche Bauten für die Errichtung einer Filiale der Handelskette Aldi abgerissen.

Der letzter Eintrag im Protokollbuch vom 9. Dezember 1981 lautet lakonisch: *Am 09.12.1981 fand bei Kollege Schief in Maubach die letzte Generalversammlung der Häute- und Fellverwertung statt. Es wurde beschlossen, dieselbe zum Jahresende aufzulösen. Zum 01.01.1982 wurde*

*der städtische Schlachthof Backnang an die Firma Georg Bockstadt verkauft.*

## Beteiligung an der 750-Jahr-Feier der Stadt Backnang

Ein besonderes Ereignis für die Innung fand nochmals im Jahr 1987 statt, als sie sich der Bevölkerung im Rahmen der 750-Jahr-Feier der Stadt Backnang mit der Teilnahme am Festzug (Abb. 14), einer Tombola und mit einem Versuch für einen Eintrag ins Guinnessbuch der Rekorde mit der längsten Schinkenwurst präsentierte. Auf dem Obstmarkt wurde eine gebrühte Schinkenwurst Stuttgarter Art mit 6 cm Durchmesser und einer Länge von exakt 47,72 m produziert. Dazu wurden 130 kg Brät verarbeitet. Die fertige Wurst wurde an Ort und Stelle verkauft und der Erlös kam der Jugendmusikschule und dem Bürgerheim zugute (Abb. 15 und 16). Die Redaktion von Guinness Buch der Rekorde teilte jedoch mit Schreiben vom 27. Mai 1987 mit: *Leider ist eine 50 m lange Wurst für einen Eintrag in unser GUINNESS BUCH DER REKORDE nicht lang genug. Vergleichbar wäre hier wohl am ehesten eine Fleischwurst (126,5 m, am Stück geräuchert), die wir bereits führen.* Wenn es auch kein Rekord wurde, so war es doch eine gute Tat,



Abb. 14: Teilnahme der Metzger-Innung Backnang am Umzug zur 750-Jahr-Feier der Stadt Backnang am 27. September 1987. Der Festwagen mit dem Transparent „Backnanger Fleischer. Ihre Partner für Qualität und Frische“ in der Stuttgarter Straße. Für die Zuschauer gab es heiße Würstchen frisch aus dem Wurstkessel.



Abb. 15: Der Versuch, auf dem Obstmarkt am 5. September 1987 mit der längsten Schinkenwurst ins Guinnessbuch der Rekorde zu kommen. Oberbürgermeister Hannes Rieckhoff beim Anschnitt.



Abb. 16: Der Wurstverkauf floriert. V. l.: Frau Bollinger, Bundestagsabgeordneter Robert Antretter, Landtagspräsident Erich Schneider und Obermeister Wolf-Dieter Bollinger.

denn immerhin konnte Oberbürgermeister Hannes Rieckhoff ein Scheck über 10 200 DM überreicht werden.<sup>18</sup>

## Zusammenschluss der Fleischer-Innungen im Rems-Murr-Kreis

Nach 110 Jahren kam im Sommer 1990 auch das Ende der Selbständigkeit für die Fleischer-Innung Backnang, als zum 1. Juni d. J. der Zusammenschluss mit der Fleischer-Innung Waiblingen zur Fleischer-Innung Rems-Murr vollzogen wurde, die heute rund 70 Mitgliedsbetriebe hat. Der Zusammenschluss war auch Anlass für die Stiftung einer Obermeisterkette, die von dem Backnanger Goldschmiedemeister Johann Donth angefertigt wurde (Abb. 17). Sie zeigt auf der Brustseite das Metzgerwappen, ein silbriges Osterlamm mit der Auferstehungsfahne auf blauem Grund, und hervorgehoben die Inschrift: FLEISCHERINNUNG REMS-MURR. Das Wappen ist Symbol für den sittlichen Ernst, mit dem die Metzger ihr Handwerk auffassen. Da sich das Schlachten von Tieren nicht umgehen lässt, so wollen die Metzger sicher stellen, dass Methoden und Maßnahmen dabei angewandt werden, die den Respekt vor der Kreatur gewährleisten. Auf der gegenüberliegenden Seite ist das Wappen des Rems-Murr-Kreises befestigt. Die Verbindungsschilder zeigen die Wappen der Städte im Rems-Murr-Kreis und zwar von links unten im Uhrzeigersinn: Backnang, Murrhardt, Welzheim, Weinstadt, Schorndorf, Fellbach, Winnenden und Waiblingen.

In Backnang selbst gibt es rund 125 Jahre nach der Gründung der Fleischer-Innung noch die sechs selbständigen Metzgereibetriebe Bollinger, Hartner, Idler, Kühnle, Kümmerle und Nesper. Auch ein Schlachthaus existiert noch, das von der Metzgerei Kühnle in der Sulzbacher Str. 196 seit 1975 betrieben wird und mit Gemeinderatsbeschluss vom 1. August 2005 als öffentliches Schlachthaus zugelassen wurde. Mit einem großen Bericht in der Backnanger Kreiszeitung wurde die Öffentlichkeit über die bewegten 125 Jahre seit Gründung der Fleischer-Innung informiert.<sup>19</sup> Am 22. Oktober 2005 traf man sich im Kollegenkreis in der „Krone“ in Fornsbach zu einer festlichen Veranstaltung, auf der verdiente

Meister ausgezeichnet wurden. Mit einer Bildpräsentation wurde an die herausragenden Ereignisse in den zurückliegenden 125 Jahren erinnert.

## Zusammenfassung

Das Fleischerhandwerk war in den vergangenen 125 Jahren einem gewaltigen Wandel unterworfen, der auf verschiedene Ursachen zurückzuführen ist. Einen starken Einfluss hatte die technische Entwicklung. Während zur Zeit der Innungsgründung sämtliche Vorgänge von der Schlachtung der selbst beim Bauern eingekauften Tiere bis zur Wurstherstellung von einem gelernten Metzger beherrscht und von Hand erledigt werden mussten, führte der Einsatz von Maschinen, die Kühlmöglichkeiten bis zum Tiefgefrieren und die Motorisierung zu Arbeiterleichterung, Rationalisierung, Spezialisierung und Änderungen der Vertriebswege. Gearbeitet wird heutzutage aus Zeit- und Kostengründen fließbandmäßig, wobei der Einzelne nur bestimmte Arbeiten verrichtet. Früher selbstverständliche Arbeiten, wie Fleisch von den Knochen abschaben oder Borsten von Schweinefüßchen entfernen, werden deshalb nicht mehr durchgeführt.



Abb. 17: Die von Goldschmiedemeister Johann Donth aus Backnang geschaffene Obermeisterkette.

<sup>18</sup> BKZ vom 7. September 1987.

<sup>19</sup> BKZ vom 19. Oktober 2005.



Abb. 18: Auf dem Backnanger Schillerplatz erinnern die Metzgermeister Wolf-Dieter Bollinger, Eugen Idler und Fritz Kühnle (v. l.) an die Gründung der Backnanger Fleischer-Innung vor 125 Jahren.

In Großschlachthäusern konnten die Schlachtkosten in einem derartigen Umfang reduziert werden, dass viele Metzgereien auf den Bezug von geschlachteten Tieren übergegangen sind. Vorgänge des Zerlegens, Portionierens und Verpackens laufen in spezialisierten Großbetrieben nahezu vollautomatisch ab. Die heutigen hygienischen Vorschriften erlauben auch nicht mehr ein Arbeiten wie in früheren Zeiten. Früher trug z. B. der Metzger beim Schlachten seine mit Holzgriffen versehenen Messer in einem Köcher am Gürtel bei sich, die unter fließendem Wasser abgewaschen wurden. Heute muss das aus hygienischen Gründen mit einem Kunststoffgriff versehene Messer nach jedem Vorgang in einem Behälter mit kochendem Wasser sterilisiert werden.

Auch veränderte Verbrauchergewohnheiten und das Verbraucherverhalten trugen zu diesem Strukturwandel bei. Die schwere körperliche Arbeit verlangte früher eine wesentlich höhere Nahrungsaufnahme im Vergleich zu der heute mehr sitzenden Tätigkeit. Große Handelsketten bieten in ihren Verbrauchermärkten mit kostenlosen Parkmöglichkeiten meist am Rande der

Stadt zunehmend auch überwiegend fertig abgepackte Fleisch- und Wurstwaren an.

Der Wandel zeigt sich auch an der Anzahl der Metzgereibetriebe in Backnang. 1880 gab es für 5 736 Einwohner 28 selbständige Betriebe, so dass von einem Betrieb etwa 205 Einwohner versorgt wurden. Diese Zahl hat sich 1930 auf 435 Einwohner je Betrieb mehr als verdoppelt, obwohl es noch 22 Betriebe gab, die Einwohnerzahl aber auf 9 573 gestiegen war. Nochmals 50 Jahre später, 1980, zählte Backnang 29 149 Einwohner. Auf jeden der noch bestehenden elf Betriebe entfielen somit 2 650 Einwohner. Heute gibt es bei fast 36 000 Einwohnern noch sechs selbständige Metzgereien. Rein rechnerisch wären dies knapp 6 000 Einwohner je Betrieb, gäbe es nicht rund ein Dutzend Verbrauchermärkte mit mehr oder weniger umfangreichem Fleisch- und Wurstangebot. Dies zeigt aber auch, dass sich Fleischereifachbetriebe, vielfach mit Filialbetrieben, mit ihrem Angebot an frischen Waren bester Qualität und ihrer Kundenberatung im harten Wettbewerb mit Handelsketten behaupten können.

## Anhang

Obermeister der Backnanger Fleischer-Innung 1880 bis 1890 (von den beiden ersten Obermeistern sind leider keine Fotos überliefert).

|                       |                                    |
|-----------------------|------------------------------------|
| Carl Sorg             | 1880 bis 1904                      |
| Gottlieb Jung         | 1904 bis 1912                      |
| Ernst Sinzig sen.     | 1912 bis 1921                      |
| Gottlieb Wahl         | 1921 bis 1943                      |
| Ernst Sinzig jun.     | 1943 bis 1945 und<br>1948 bis 1960 |
| Eugen Idler           | 1960 bis 1981                      |
| Wolf-Dieter Bollinger | 1981 bis 1990                      |



Abb. 19: Ernst Sinzig sen.



Abb. 20: Gottlieb Wahl.

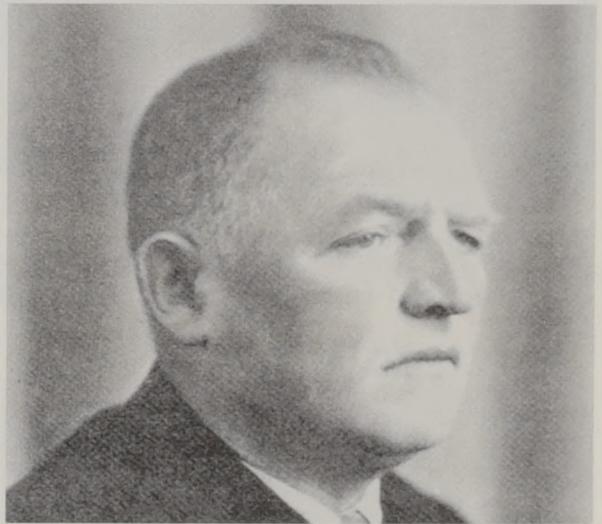


Abb. 21: Ernst Sinzig jun.



Abb. 22: Eugen Idler.



Abb. 23: Wolf-Dieter Bollinger.