

Die Fleischbeschau im Landkreis Calw von gestern bis heute

Am 26. September 2010 wurden die letzten drei Fleischbeschauer im Landkreis Calw, Karl Burkhardt, Karl Fenchel und Wilhelm Mast, feierlich in den Ruhestand verabschiedet. Die Überwachung der Fleischhygiene wird seither von amtlichen Tierärzten wahrgenommen. Damit ist die Ära der Fleischbeschauer im Kreis Calw zu Ende gegangen. Diese lässt sich weit zurückverfolgen, denn die Fleischhygiene-

überwachung hat, über den Landkreis Calw hinaus, eine längere Geschichte als gemeinhin angenommen.

Geschichtlicher Rückblick

Bereits im alten Ägypten (ca. 500 v. Chr.) wurden zumindest bei Opfer-Schlachtritualen die zu



Ehemalige Fleischbeschauer im Landkreis Calw am 26. September 2010 bei der Verabschiedung durch (v.l.) Dr. Rita Kuhn und die Erste Landesbeamtin Dr. Claudia Stöckle: Eugen Stockinger, Karl Fenchel, Karl Burkhardt, Hans Hanselmann, Emil Theurer, Wilhelm Mast, Kurt Maisenbacher

schlachtenden Tiere lebend angesehen und, soweit für in Ordnung befunden, mit einem Byblosblatt und Siegelerde als zur Schlachtung freigegeben gekennzeichnet. Der „Prüfer“ war auch während der Schlachtung und während des Ausweidens zugegen und führte „Geruchsproben“ an den geschlachteten Tieren durch. Diese Prüfung beschränkte sich vermutlich auf Opferrituale und wurde von Priestern durchgeführt.

Im antiken Rom gab es Beamte, die für die Überwachung sämtlicher angebotenen Lebensmittel zuständig waren, auch für die Beaufsichtigung der Schlacht- und Viehmärkte. Der Verkauf unbeschauten Fleisches war unter Geldstrafe verboten. Dieses System kann als Urform der staatlichen Fleischhygienekontrolle angesehen werden.

Mit Einführung der Sittengerichte im Christentum Mitte des 8. Jahrhundert verbot Papst Zacharias (741–752 n. Chr.) den Genuss kranker und verendeter Tiere. Dies wurde von den späteren weltlichen Behörden in den Grundlagen der Marktverordnungen beibehalten.

Im Deutschland des 13. Jahrhunderts schlossen sich die Metzger zu einem Gewerbe zusammen, das die Schlachtier- und Fleischuntersuchung fortan durch „geschworene“ Meister durchführen ließ. Zu dieser Zeit schlachteten die Metzger in der Regel noch in den Gassen oder Hinterhöfen. Im Jahr 1350 errichtete Ulm erstmals einen öffentlichen Schlachthof mit Benutzerzwang, und 1394 erließ die Stadt Regensburg die Verordnung, dass alle Schlachtier lebend in die Stadt gebracht werden mussten, um sie vor Ort vor dem Schlachten auf ihren Gesundheitszustand zu überprüfen, also eine Form der heutigen Lebendschau.

Einen dramatischen Rückschlag erfuhr die Entwicklung der Schlachtier- und Fleischuntersuchung im Dreißigjährigen Krieg. Viele Schlachthäuser gingen ebenso wie zahlreiche Errungenschaften bezüglich der Schlachtier- und Fleischuntersuchung verloren und mussten mühsam neu aufgebaut werden. 1716 ordnete ein hannoversches Reskript erstmals an, Tiere, die

bei der ersten Schlachtierbesichtigung als gesund befunden wurden, weitere drei Tage stehen zu lassen und vor der Schlachtung ein weiteres Mal zu besichtigen. Immer mehr kranke Tiere wurden dann zum Schlachten ins Ausland verbracht, weshalb im gleichen Jahr ein Einfuhrverbot für geräucherte und gesalzene Fleischwaren erging.

Als es Ende des 18. Jahrhunderts in Paris zu einem ausgeprägten Fleischmangel kam, landete fast das gesamte Fleisch aus Abdeckereien im Fleischhandel. Aus diesem Grund ordnete Napoleon I. 1807 für Paris erstmals den allgemeinen Schlachthauszwang an. Sämtliche privaten Schlachtungen wurden untersagt. Später verbreitete sich der staatlich angeordnete Schlachthauszwang von Paris aus in viele Länder Europas.

Anfang des 19. Jahrhunderts wurde in vielen deutschen Städten die Gewerbefreiheit eingeführt und zusätzlich die Fleischtaxen abgeschafft, was einen Zerfall der bisherigen Qualitätsbeurteilung des Fleisches zur Folge hatte und sie auf ein Minimalniveau sinken ließ. In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts entwickelte sich die Tierheilkunde in enormer Geschwindigkeit zu einer anerkannten Wissenschaft, und auch der „Sozialhygiene-Gedanke“ gewann immer mehr an Bedeutung, was eine enorme Verbesserung der Standards in der Schlachtier- und Fleischhygiene zur Folge hatte. 1868 ordnete Preußen als erster deutscher Staat den Schlachthauszwang für gewerbliche Schlachtungen an. Das Modell setzte sich nach und nach in Mitteleuropa durch, wobei die Schlachthäuser meistens in kommunalem Besitz waren.

Bereits 1835 entdeckte Richard Owen in der Muskulatur eines Toten einen Parasiten, den er als „*Trichina spiralis*“ (Trichine) bezeichnete. 1860 wurde durch Friedrich Albert Zenker der Beweis für die Trichinenerkrankung des Menschen durch den Verzehr von trichinellösem Schweinefleisch erbracht. Die obligatorische Trichinenschau, also die mikroskopische Untersuchung von Schweinefleisch auf Muskellarven von *Trichinella spiralis*, wurde in Preußen 1886 eingeführt.

Geschlechtslose Muskeltrichinen (Larvenzustand)

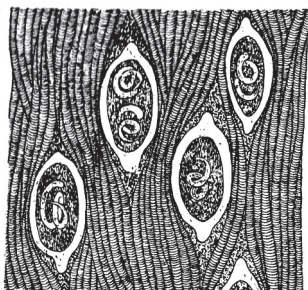


Abb. 69.
Geschlechtslose Muskeltrichinen in
zitronenförmiger Kapsel bei
40facher Vergrößerung



Abb. 70.
Aus der Kapsel befreite Muskel-
trichine bei 200facher Ver-
größerung

Abgekapselte Trichinen in der Muskulatur (li.) und aus der Kapsel befreite Trichine (re.)

Rudolph Leuckart entdeckte 1861 den Zusammenhang zwischen der Rinderfinne und dem Rinderbandwurm des Menschen. Die erstmalige Entdeckung von Mikroben als Krankheitserreger erfolgte durch Louis Pasteur 1870 und lieferte neue Erkenntnisse auch zur Entstehung der bis dahin rätselhaften Fleisch- und Würstvergiftungen. Die ursächliche Verbindung zwischen einer Erkrankung an Fleischvergiftung und dem Erreger wurde erstmals von August Gärtner 1888 festgestellt. Aus Blut und Milz eines gestorbenen Patienten als auch aus dem Fleisch der notgeschlachteten Kuh, das roh verzehrt worden war, wurden Salmonellen isoliert.

Die Einrichtung der Schlachtvieh- und Fleischschau (auch kurz „Fleischschau“ genannt) war erforderlich, weil erkannt wurde, dass durch den Genuss von Fleisch Krankheiten auf den Menschen übertragen werden können. Außerdem war festgestellt worden, dass durch Verkauf von Fleisch seuchenkranker Tiere Tierseuchen verschleppt wurden. Daraus ergab sich die „gesundheitspolizeiliche“ und die „tierseuchen- oder die veterinärpolizeiliche“ Bedeutung der Fleischschau.

Der endgültige Durchbruch in der Fleischhygiene war das am 1. April 1903 in Deutschland in Kraft getretene Reichsgesetz betreffend die Schlachtvieh-

und Fleischschau (Reichsfleischbeschaugesetz) vom 3. Juni 1900. Es machte eine amtliche Untersuchung aller Schlachttiere vor und nach der Schlachtung zur Pflicht. Beschaubezirke waren zu bilden, und neben Tierärzten durften nur speziell ausgebildete Personen zu Beschauern bestellt werden. Mit den am 30. Mai 1902 erlassenen Ausführungsbestimmungen wurden erstmals einheitliche, tierart-spezifische Untersuchungen festgelegt, und es wurden Prüfungs-vorschriften für nicht tierärztliche Fleischbeschauer und Trichinenschauer erarbeitet.

Baden als auch Württemberg erließen Vollzugs- verordnungen zu diesem Gesetz am 17. Januar 1903 und 1. Februar 1903. In Baden bestanden 1904 insgesamt 48 öffentliche Schlachthäuser, in Württemberg waren es 62. Seit 1922 werden in Zweifelsfällen bei der Schlachtier- und Fleischuntersuchung bakteriologische Unters- suchungstechniken eingesetzt.

Das Reichsfleischbeschaugesetz wurde, bedingt durch den Fortschritt und die Erkenntnisse der Wissenschaft, ergänzt und geändert. Am 15. April 1937 wurde es in „Fleischbeschau- gesetz“ umbenannt und regelte die Untersuchungs- pflicht auch bei Hausschlachtungen. Darüber hinaus wurde die Trichinenschau in Deutsch- land verpflichtend.

Im Jahr 1974 hatte der Einsatz hochwirksamer Pharmaka in der Nutztierhaltung eine Erweiterung des Fleischbeschaugesetzes durch die Einführung von stichprobenhaften Untersuchungen auf Hemmstoffe, Östrogen wirksame Substanzen und Thyreostatika zur Folge. Der weiteren Entwick- lung wurde durch das Gesetz zur Änderung des Fleischbeschaugesetzes vom 13. April 1986 ent- sprochen. Durch die neue Bezeichnung „Fleisch- hygienegesetz“ wurde zum Ausdruck gebracht, dass in dieses Gesetz und der darauf erlassenen Fleisch-

hygiene-Verordnung außer der Schlacht- tier- und Fleischuntersuchung auch die bis dahin in zahlreichen Vorschriften aufgesplitterten Bestimmungen über die hygie- nischen Anforderungen beim Umgang mit Fleisch eingegliedert wurden. In unserem Jahrhundert wurden Verordnungen der EU für die Fleischhygiene bestimmend. Rege- lungen zur Durchführung der Schlachtier- und Fleischuntersuchung enthält die Ver- ordnung (EG) 854/2004.

Die Ausbildung der Fleischbeschauer

Seit 1902 waren die Anforderungen an die Ausbildung der Fleischbeschauer und Trichinenschauer in den Ausführungsbe- stimmungen zum Gesetz betreffend die Schlachtvieh- und Fleischbeschau vom 3. Juni 1900 detailliert beschrieben.

Zur Ausbildung als Fleischbeschauer wur- den nur männliche Personen zugelassen, die körperlich tauglich und sich im Voll- besitz ihrer Sinne befanden. Sie mussten zwischen 23 und 50 Jahre alt sein. Diese Ausbildung wurde in einem öffentlichen Schlachthof von einem in der Schlach- tier- und Fleischbeschau tätigen amtlichen Tierarzt abgehalten und dauerte mindes- tens vier Wochen. Im Anschluss an den Lehr- gang waren eine theoretische und eine praktische Prüfung vor einem Prüfungsausschuss abzule- gen. Mit dem Fleischbeschaugesetz aus dem Jahr 1940 wurde die Altersgrenze auf 21 Jahre herun- tergesetzt und die Ausbildungszeit auf mindes- tens fünf Wochen angehoben.

Zum damaligen Zeitpunkt gab es eine geson- derte Ausbildung zum Trichinenschauer. Auch die reine Entnahme der Trichinenprobe war dem Trichinenschauer zugeordnet. Diesen Aus- bildungsgang durften auch Frauen absolvieren. Die Ausbildung dauerte mindestens zwei Wochen und war ebenfalls unter der Leitung eines amtlichen Tierarztes zu absolvieren.

Befähigungsausweis


für Fleischbeschauer und Trichinenschauer

Herrn Karl-Wilhelm Fenchel, geboren am 4. November 1934
in Würrzbach, Kreis (Bezirk usw.) Calw,
wohnhaft zu Würrzbach, wird hiermit bescheinigt, daß er von
dem unterzeichneten Prüfungsausschuß am 4. April 1960
in der theoretischen und praktischen Schlachtier- und Fleischbeschau einschließ-
lich der Trichinen- und Pinnenschau auf Grund der Vorschriften über die Aus-
bildung und Prüfung der Fleischbeschauer und Trichinenschauer in den Aus-
führungsbestimmungen B zum Fleischbeschaugesetz nach der Verordnung vom
1. November 1940 (Reichsministerialbl. S. 289) geprüft worden ist und die Prüfung
bestanden hat.

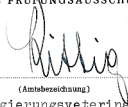
Die Gültigkeitsdauer dieses Befähigungsausweises regelt sich nach §§ 9 und 17
der genannten Vorschriften.

Reutlingen, den 4. April 1960
Gebühr: 20,- DM
(Geb. Verz. Nr. 31 Ziff. 2 z. LGO,
§ 75 Abs. 1a Ziff. 4 VLGO)
Geb. Hiss FG
Md. Nr. 4

(Dienstsiegel)



DER VORSITZENDE
DES PRÜFUNGS-AUSSCHUSSES



(Amtsbezeichnung)
Oberregierungs-veterinär-rat

Befähigungsnachweis von Karl Fenchel aus dem Jahr 1960

Alle zuletzt tätigen Fleischbeschauer im Land- kreis Calw hatten ihre sechswöchige Ausbildung nach den Anforderungen aus dem Jahr 1940 absolviert und ihren Befähigungsnachweis für Fleischbeschauer und Trichinenschauer erhalten.

Bereits durch die Gesetze von 1900 und 1940 war festgelegt, dass die Fleischbeschauer alle drei Jahre eine Nachprüfung zu absolvieren hatten.

Später wurden die Anforderungen an die Ausbil- dung und Fähigkeiten der Fleischkontrolleure, wie die Fleischbeschauer jetzt bezeichnet wurden, in der Fleischkontrolleur-Verordnung vom 30. Juni 1992 festgelegt. Die Ausbildung dauerte vier Monate (400 Stunden Theorie und 200 Stunden

Praxis). Die Ausbildung zum Trichinenschauer war hierbei integriert.

Heute ergeben sich die Anforderungen an die berufliche Qualifikation der Fleischkontrolleure aus dem Anhang I Kapitel IV Abschnitt B der Verordnung (EG) 854/2004 vom 29. April 2004. Die Ausbildungsdauer beträgt 500 Stunden Theorie und 400 Stunden Praxis. Die Berufsbezeichnung hat sich wiederum geändert, aus dem Fleischkontrolleur wurde der amtliche Fachassistent.

Nachdem das Aufgabengebiet des amtlichen Personals nun über die reine Fleischhygiene hinausgeht, ist in der EU-Verordnung festgelegt, dass dieses Personal laufend seine Qualifikation nachweisen muss. So müssen sich die amtlichen Fachassistenten jährlichen Fortbildungsmaßnahmen unterziehen, wobei sie durch regelmäßige Schulungen und Fachliteratur ihre Kenntnisse aktualisieren und sich so über die neuen Entwicklungen auf dem Laufenden halten sollen.

Tätigkeit der Fleischbeschauer

Der Fleischbeschauer durfte nach den Ausführungsbestimmungen zu dem Reichsfleischbeschauengesetz von 1900 und zu der Verordnung zur Durchführung des Fleischbeschauengesetzes von 1940 nur die dort genau festgelegten und beschriebenen „einfachen Fälle“ selbständig beurteilen. Dies bedeutete, dass nur gesunde Tiere vom Fleischbeschauer beurteilt wurden, alle zweifelhaften Fälle hatte er an den Fleischbeschautierarzt abzugeben, der dann die sogenannte Ergänzungsfleischschau vornahm. Das bedeutete, dass der Fleischbeschauer genau wissen musste, wo die Grenzen seiner Zuständigkeit lagen und ab wann er einen amtlichen Tierarzt beizuziehen hatte. Nach dem Fleischhygienegesetz von 1987 galten die Fleischkontrolleure als fachlich ausgebildete Personen, deren



Fleischschau bei Schweinen, 2006: Fleischbeschauer Hans Hanselmann bei der Beurteilung des Geschlinges (li.) und beim Setzen des Fleischbeschau-stempels an einer Schweinehälfte (re.)

Tätigkeitsgebiete in der Fleischkontrolleur-Verordnung benannt wurden, wie zum Beispiel Schlacht tieruntersuchung außerhalb EU-zugelassener Betriebe, Fleischuntersuchung, Probenahme, Untersuchung auf Trichinen, Überwachung der Hygiene, Kennzeichnung von Fleisch.

Nach dem seit 2006 geltenden EU-Recht (Verordnung (EG) 854/2004) dürfen Fleischkontrolleure oder, wie sie ab da auch genannt werden, amtliche Fachassistenten, den amtlichen Tierarzt bei allen Aufgaben unterstützen, wobei insbesondere folgende Einschränkungen gelten: Amtliche Fachassistenten dürfen bei der Schlacht tieruntersuchung und den Tierschutzkontrollen keine abschließende, sondern nur eine erste Untersuchung vornehmen. Die Abschlussuntersuchung obliegt dem amtlichen Tierarzt. Darüber hinaus hat der amtliche Tierarzt die Arbeit der amtlichen Fachassistenten bei der Fleischuntersuchung regelmäßig zu überprüfen. Der Tierarzt muss bei der Fleischuntersuchung allerdings nicht jederzeit anwesend sein. Die Untersuchung nimmt zunächst der amtliche Fachassistent vor. Jegliches Fleisch, das Anomalitäten aufweist, und alles andere Fleisch desselben Tieres hat er für die Abschlussuntersuchung durch den amt-

lichen Tierarzt abzusondern, sowie das Vorgehen und die Befunde zu dokumentieren. Der amtliche Tierarzt kann sich dann vergewissern, dass die Normen eingehalten wurden.

Die EU-Regelungen gelten für gewerbliche Schlachtstätten, nicht jedoch für Hausschlachtungen, bei denen der amtliche Fachassistent sowohl die Schlacht tier- als auch die Fleischuntersuchung durchführen kann und lediglich bei Auffälligkeiten den amtlichen Tierarzt für die Ergänzungsbeschau zu rufen hat.

Die Fleischhygieneüberwachung im Landkreis Calw

Der Landkreis Calw war schon immer ländlich geprägt. Im letzten Jahrhundert gab es viele kleine und mittlere landwirtschaftliche Betriebe mit Viehhaltung. Darüber hinaus zogen fast alle Familien für den Eigenbedarf Schlachttiere groß. Auch besaß nahezu jede Ortschaft eine Metzgerei, bei der Schlachtungen durchgeführt wurden. Viele Gasthöfe hatten eine eigene Tierhaltung, so dass sie Fleisch aus eigener Schlachtung auf der Speisekarte stehen hatten. Die Schlachtungen fanden in den Metzgereien oder direkt am Ort der Tierhaltung und des Verbrauchs als Hausschlachtung statt. Darüber hinaus gab es gemeindliche Schlachthäuser, die genutzt werden konnten. In Altensteig, Wildbad, Calw und Nagold wurden über Jahre hinweg städtische Schlachthöfe betrieben.

Der Schlachthof in Nagold wurde in der Calwer Straße im Jahr 1906 erbaut. Das Vorgängergebäude direkt an der Nagold war spätestens im Zuge der Nagoldbegradigung 1920 abgerissen worden. Im Jahr 1999 wurde der Nagolder Schlachthof geschlossen. Er war unrentabel geworden. Nach Daten aus dem Stadtarchiv Nagold wurden im Jahr 1954 insgesamt 2 900 Tiere geschlachtet (363 Rinder, 872 Kälber, 1 582 Schweine, 83 Schafe). Die Zahlen erhöhten

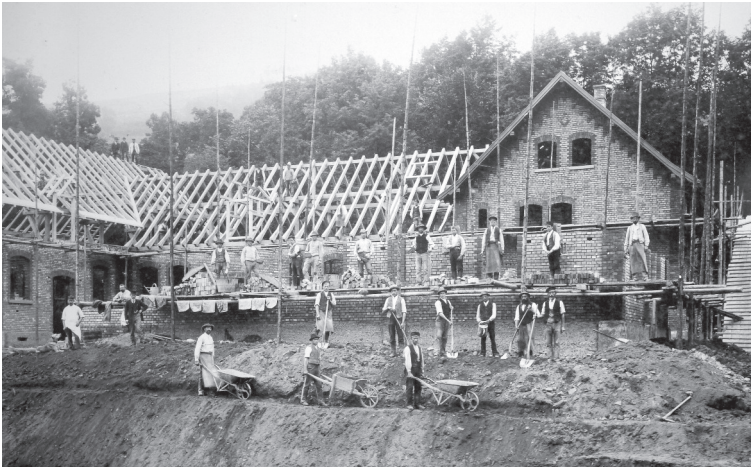
sich bis 1964 auf 5 797 Tiere (887 Rinder, 781 Kälber, 4 055 Schweine, 74 Schafe). Im Jahr 1991 waren es dann noch 3 118 Tiere (372 Rinder, 87 Kälber, 2 582 Schweine, 77 Schafe).

In Wildbad wurde das Schlachthaus an der Rennbachstraße 44 in den Jahren 1877/1878 erbaut, zuvor stand es an anderer Stelle. Fast hundert Jahre war es in Betrieb, am 31. Januar 1974 wurde es geschlossen und kurz danach abgebrochen.

In Calw wurde erstmals 1608 ein Schlachthaus vor dem Scheifeltor erwähnt, im Jahr 1860 enthalten die Akten des Calwer Stadtarchivs Angaben über ein Schlachthaus bei der oberen Brücke. Am 20. Februar 1894 erschien im Calwer Wochenblatt ein Artikel (siehe unten), dass im selben Jahr ein neuer Schlachthof auf dem Brühl erstellt werden soll als Ersatz des in der Stadt befindlichen baufälligen Hauses. In diesem Artikel heißt es: „In dem neuen Schlachthaus wird nicht nur Groß-, sondern auch Kleinvieh geschlachtet werden, auch Private sind gezwungen, ihre Schlachtungen daselbst vorzunehmen.“

Calw. In diesem Jahre soll in unserer Stadt wieder ein weiteres Gebäude entstehen, nemlich ein neues Schlachthaus, das als Ersatz des in der Stadt befindlichen, baufälligen Hauses nun auf dem unteren Brühl erstellt werden soll. Der nötige Platz wurde den hies. Metzgern, welche den Bau selbst übernehmen, seitens der Stadt gratis überlassen und soll so bald als möglich mit dem Bauen begonnen werden. Als Muster wird voraussichtlich das Ellwanger Schlachthaus dienen. Vom Beginn der Benutzung ab ist ein Nachlaß der städt. Fleischsteuer-Abgabe um $\frac{1}{6}$ vorgesehen. In dem neuen Schlachthaus wird nicht nur Groß-, sondern auch Kleinvieh geschlachtet werden, und auch Private sind gezwungen, ihre Schlachtungen daselbst vorzunehmen. Da auch zum Gewerbe nötige Maschinen Aufstellung finden, welche Jedem dienen, und die Verzinsung des Schlachthauses von der Metzger-Genossenschaft übernommen werden muß, werden die Metzgermeister unter sich und von Privaten, für jedes geschlachtete Stück eine Gebühr, deren Höhe der Zustimmung des Gemeinderats unterliegt, extra erheben. Die Kosten der Erstellung sind auf etwas über 30,000 M veranschlagt.

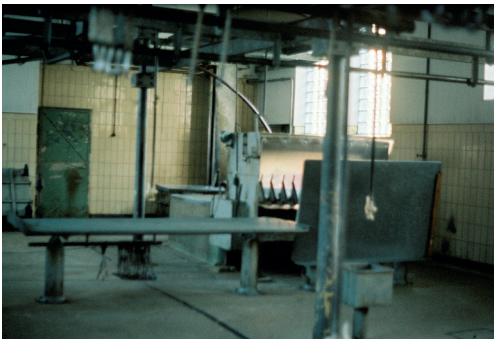
Calwer Wochenblatt vom 20. Februar 1894



Bau des Calwer Schlachthauses auf dem Brühl 1894



*Calwer Schlachthof; 30. Dezember 1997
Viehstallung, Verwaltungsgebäude mit Labor, Schweineschlachthalle, Auslieferungshalle, Gebäude mit Kühlraum (v. l.)*



So sah es 1997 im Calwer Schlachthof aus: Schlachtbereich Schweine (li), Schlachtbereich Rinder (re).

Der nicht gemeindlich betriebene öffentliche Schlachthof auf dem Calwer Brühl wurde 1896 eingeweiht. Im Jahr 1922 wurden im Zeitraum 1.–15. Januar 6 Ochsen, 4 Rinder, 1 Farren, 6 Kühe, 40 Kälber, 32 Schweine und 11 Schafe geschlachtet. Bis zu 15 Metzger aus der Stadt Calw, Hirsau und Bad Liebenzell nutzten den Schlachthof. In der Blütezeit um 1960 wurden laut Metzgermeister Walter Franz, ehemals stellvertretender Vorsitzender der Schlachthausgenossenschaft Calw, 25 bis 30 Rinder, ebenso viele Kälber, 150 Schweine und vereinzelt Schafe und Ziegen pro Woche geschlachtet. Im Jahr 1965 wurden rund 100 Schweine, 25 Kälber und 20 Stück Großvieh an zwei Tagen der Woche geschlachtet. Im Jahr 1980 waren es insgesamt 5 103 Schlachtungen (648 Stück Großvieh und 4 455 Stück Kleinvieh) und im Jahr 1991 noch 3 277 (411 Rinder, 46 Kälber und 2 820 Schweine). Am 19. Dezember 1997 fanden nach Angaben von Metzgermeister Rainer Jourdan aus Calw die letzten Schlachtungen statt. Die Gebäude wurden in der Folgezeit abgerissen.



DIE SCHLACHTTAGE bringen jeweils Hochbetrieb für die Calwer Metzger, die sich — das darf an dieser Stelle festgehalten werden — in anerkannter Weise alle Mühe geben, die zum Schlachten bestimmten Tiere den Umständen entsprechend human zu behandeln und sie auf schnellste Weise schmerzlos zu töten.

Aufn. Foto Bernsdorff



TIERARZT Dr. MEZGER ist verantwortlich für den einwandfreien Zustand des zur Auslieferung aus dem Schlachthaus kommenden Fleisches. Unsere Aufnahme zeigt einen Blick in den großen Kühlraum.



DIE TRICHINENSCHAU wird mit einer modernen Einrichtung vorgenommen.

Für die Schlachtvieh- und Fleischbeschau war von der Stadt Calw seit 1919 ein hauptamtlicher Laienfleischbeschauer angestellt. Nach der Zurruesetzung im Jahr 1954 wurde als Nachfolger ein tierärztlicher Beschauer angestellt. Die Trichinenuntersuchung erfolgte später durch einen Trichinenschauer.

Das Calwer Tagblatt berichtete am 15. Mai 1965 über den Schlachthof Calw. Rechts unten Trichinenschauer Rathfelder.

Die Fleischbeschauer des Kreises Calw gründeten am 23. August 1952 in Calw einen Kreisverband, der Mitglied im Süddeutschen Fleischbeschauerverband war. Die vormals bestehende Gruppe war durch die Umstände des Krieges nicht mehr

existent. Die Fleischbeschauer hatten Interesse an einem solchen Kreisverband, denn sie brauchten gelegentlich Rechtsschutz, auch bestand die Notwendigkeit nach einer guten Fachzeitschrift, um sich weiterzubilden und über Neuerungen auf dem Laufenden zu bleiben. So wurde auch auf der Versammlung des Landesverbandes 1954 betont: „Ohne Fachblatt kein Fachmann!“ Die Kollegen wurden aufgefordert, sich die Kosten für das Fachblatt von den Gemeinden erstatten zu lassen.

Die Jahresversammlungen des Fleischbeschauerverbands Calw wurden in den Folgejahren zusammen mit der Dienstversammlung der Fleischbeschauer und Trichinenschauer abgehalten und dienten der Fortbildung durch den Amtstierarzt über Tierkrankheiten, Rechtsvorschriften und Besonderheiten aus der Praxis des jeweils vergangenen Jahres. So wurde 1962 ein stark mit Finnen befallenes Herz von einem Bullen, das in einem Glas aufbewahrt war, gezeigt, mit dem Hinweis, weiterhin gründlich auf Finnen zu untersuchen. Die Tuberkulose sei zwar stark zurückgegangen, man dürfe aber nicht leichtsinnig werden. Darüber hinaus erfolgte bei der Dienstversammlung auch die Vorlage und Überprüfung der von den Fleischbeschauern geführten Fleischbeschautagebücher.

Regelmäßig wurden für diese Versammlungen eigens dafür hergerichtete Kompressorien mit trichinösem Fleisch zur Wissensauffrischung mikroskopisch untersucht. Die von Emil Theurer ausführlich verfassten Berichte zu den Jahresversammlungen wurden dann in der Fachzeitschrift „Süddeutscher Fleischbeschauer“ unter der Rubrik „Aus den Kreisen“ veröffentlicht. Im Jahr 1966 wurden die Fleischbeschautempel, die zum Teil noch aus der Zeit der Oberämter bzw. (ab 1934) Kreise Calw und Neuenbürg stammten und über 30 Jahre alt waren, ausgetauscht.

Im Jahr 1971 wurden die bislang dem Oberregierungsveterinär Dr. Mäder aus Nagold, der in den Ruhestand trat, zugewiesenen 11 Fleischbeschauer aus dem Raum Nagold dem Calwer Amtstierarzt Oberregierungsveterinär Dr. Gröner zugeteilt. Dr. Gröner war nun für die Fleischbeschauer des gesamten Kreises Calw zuständig.

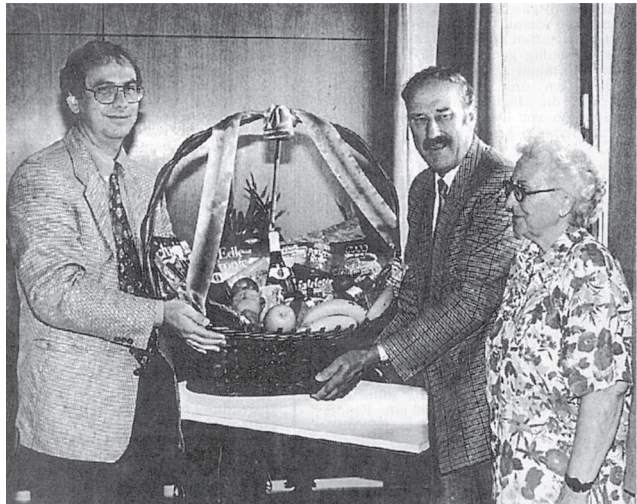
Seit dem 01. Januar 1975 gab es in Calw ein Veterinäramt, das dann mit seinen Außenstellen in Freudenstadt und Pforzheim die Landkreise Calw, Freudenstadt, den Enzkreis und den Stadtkreis Pforzheim betreute. Beim Veterinäramt lag die Fachaufsicht über die Fleischbe-



Fleischbeschautempel aus den Zeiten des Oberamtes Calw und des Oberamtes Neuenbürg (vor 1934)

schauer, die von den Amtstierärzten wahrgenommen wurde.

Im Jahr 1995 wechselte die Zuständigkeit für die amtliche Schlachtier- und Fleischuntersuchung mit dem Sonderbehördeneingliederungsgesetz vom 12. Dezember 1994 zum 1. Juli 1995 von den Städten und Gemeinden des Landkreises Calw zum Landratsamt Calw. Damit erfolgte auch die Übernahme des Fleischbeschauersonals (Tierärzte und Fleischbeschauer) und es wurden Arbeitsverträge mit dem Landratsamt Calw abgeschlossen.



Verabschiedung von Fleischbeschauer Willy Mast durch den Egenhauser Bürgermeister Frank Buob im Juni 1995

Das jährliche Familientreffen bei den Fleischbeschauern im Landkreis Calw war Tradition. Kurt Maisenbacher berichtet: „Der kameradschaftliche Zusammenhalt mit meinen Kollegen und ihren Familien war mir sehr wichtig. Beim gemeinsamen Beisammensein kamen interessante fachliche Gespräche nicht zu kurz.“

Aus den Berichten der Fleischbeschauer

Kurt Maisenbacher, der von 1957 bis 1994 als Fleischbeschauer im Landkreis Calw tätig war, berichtet aus seiner Tätigkeit folgendes: „In meiner



Treffen der Fleischbeschauer mit Familien auf dem Egenhauser Kapf am 29. Mai 1994; 2.v.l. als Gast: Willi Dieter, Vorsitzender des Landesverbands der Fleischkontrolleure von Baden-Württemberg



Kurt Maisenbacher (re.) bei der Lebendbeschau eines zur Hausschlachtung angelieferten Schweines



Am Nagelholz aufgehängtes Schwein; rechts Fleischbeschauer Maisenbacher

Jugendzeit während des Zweiten Weltkriegs und nachher war im Landkreis Calw fast in jedem Haus eine Tierhaltung üblich. Die Schlachtung wurde oft auf dem eigenen Hof durchgeführt und war ein Festtag für die ganze Familie. In den meisten Anwesen fand nur eine Schlachtung im Jahr statt. Als ich angefangen habe, wurden die Schweine noch mit der Axt totgeschlagen. Hierfür wurden sie vom Hausmetzger am hinteren Fuß mit einem Strick an einen Ring oder Pfosten gebunden. Später waren Schlachtungen mit der Axt dann nicht mehr zulässig, es wurde für das Großvieh der Bolzenschussapparat eingeführt. Bis sich der Schussapparat durchsetzte, dauerte es, da dieser für die Metzger eine Ausgabe bedeutete. Wir Fleischbeschauer versuchten Druck zu machen, durch die Drohung, nicht mehr zu beschauen, wenn kein Schussapparat vorhanden ist.“

Weiter erzählt Kurt Maisenbacher: „Nicht jeder Landwirt hatte eine Brühmulde, ein Nagelholz und einen Schlachtisch. Man hat sich diese Dinge gegenseitig ausgeliehen. Wenn das Schwein in der Mulde lag, wurde es mit Harz oder Pech eingerieben, die Borsten verklebten durch das heiße Überbrühen und wurden mit einer Kette in der

Mulde durch Hin- und Herziehen abgezogen. Auf dem Tisch wurde das Schwein sauber rasiert, ehe es am Nagelholz aufgehängt wurde.

Anschließend wurde das Schwein aufgeschnitten, die Innereien ausgelöst und auf dem Schragen und am Nagelholz zur Fleischbeschau zurecht gemacht. Nun kam die Arbeit für den Fleischbeschauer. Erst nach Beendigung der Fleischbeschau und Trichinenschau und nach dem Stempel („tauglich“) konnte mit der Zerlegung begonnen werden, und die Arbeit für alle begann.“

Über seinen eigenen Werdegang berichtet Kurt Maisenbacher: „Im Jahr 1957 übernahm ich die Stelle des Fleischbeschauers in Bieselsberg nach meiner Ausbildung am Schlachthof Reutlingen. Die Stelle war neu zu besetzen, da der Fleischbeschauer nur bis zum 65. Lebensjahr tätig sein durfte. Eine Verlängerung war lediglich um zwei Jahre möglich. Die Zuständigkeit lag damals beim Bürgermeisteramt in Verbindung mit dem Veterinäramt. Das Bürgermeisteramt legte wieder großen Wert darauf, für den Bezirk einen geeigneten Mann zu finden, welcher Landwirt war oder einen selbstständigen Handwerksbetrieb hatte. Es war ja eine Tätigkeit,



Gerätschaften für die Fleisch- und Trichinenuntersuchung



Kurt Maisenbacher am Mikroskop; Trichinenuntersuchung mit der Quetschmethode

welche hauptsächlich im Winter und Frühjahr stattfand. Der Fleischbeschauer musste zuhause sein und für seine Tätigkeit, hauptsächlich vormittags, erreichbar sein, um seine Arbeit zu verrichten. Ein auswärts Arbeitender war ungeeignet.

Die zur Ausübung der Tätigkeit erforderlichen Geräte bestanden aus einem Mikroskop in einem Holzkästchen, einem Etui mit Schere, Pinzette, Tropfpipette usw. Ebenso mindestens zwei Quetschgläser mit 14 Bodenfächern für die Trichinenschau.

Die Arbeit war in den ersten Jahren sehr hart, man war im Ort oft zu Fuß unterwegs, in die Nachbarorte mit dem Motorrad. Im Winter war meistens je eine Schlachtung in den verschiedenen Orten, wobei bis zur Rückkehr der Vormittag verging. Manchmal war es so kalt, dass der Stahl am Schurz festgefroren ist. Über den Verdienst durfte man nicht nachdenken, denn bei einem Stückpreis von 3,00 bis 3,50 DM war die Tätigkeit nicht sehr einträglich.“

Auch Willy Mast, Fleischbeschauer von 1950 bis 2010, berichtet, dass „die Ausführung der Fleischschau anfangs beschwerlich war, zu Fuß oder mit dem Fahrrad und zu allen Tageszeiten und bei jedem Wetter, vor allem bei Hauschlachtungen vor oder hinter dem Haus, im Schuppen und der Waschküche. In den 50er-Jahren wurden dann überall in den Gemeinden Schlachthäuser gebaut, ein wesentlicher Fortschritt für Metzger und Fleischbeschauer.“

Anfang der 60er Jahre war die Tuberkulose bei Schweinen und Rindern noch weit verbreitet. Kurt Maisenbacher erinnert sich: „Konnte man das Schlachtier nach Befall eines Organs, nach Vernichtung desselben, noch freigeben, war dies nach

Befall von zwei Organen, Lymphknoten oder Gekröse nicht mehr der Fall. Es musste der Tierarzt für die Ergänzungsbeschau hinzugezogen werden, und dieser entschied über die weitere Verwertung. Diese Erkrankung konnte erst durch konsequente Untersuchung und Tötung befallener



Tiere eingedämmt werden. Jede Stalltüre bekam das Schild „Tuberkulosefreier Bestand“, wenn die Tiere TBC-frei waren (Abb. S. 146 unten).

In Kapfenhardt war einmal bei einem Landwirt fast der ganze Bestand mit Tuberkulose verseucht. Alle Tiere wurden fortgeschafft und neues Vieh gekauft. Bei der nächsten Untersuchung waren dann wieder kranke Tiere dabei. Es wurde nachgeforscht und dabei auch der Landwirt untersucht. So kam heraus, dass der Landwirt an TBC erkrankt war und sogar das Vieh angesteckt hatte.

Auch habe ich mitbekommen, dass ein Fleischbeschauer von außerhalb des Kreises lange Zeit in Schwarzenberg in der Heilanstalt für Tuberkulosekranke lag. Er hatte sich in Ausübung seiner Tätigkeit an TBC angesteckt. Es dauerte lange, bis es ihm als Berufskrankheit anerkannt wurde.“

Karl Burkhardt, Metzgermeister und Gastwirt und von 1973 bis 2010 als Fleischbeschauer tätig, erzählt von einem Fall von Geflügeltuberkulose beim Schwein: „Einem Landwirt, der über dem Schweinestall den Hühnerstall hatte, habe ich gesagt, dass bei seinen Schweinen nach der Schlachtung Tuberkulose festgestellt werden wird. Meinst du wirklich, fragte der Landwirt - und es ist so gekommen. Danach hat der Landwirt die Hühner sofort wieder abgeschafft.“

Weniger unerfreulich, aber originell, war folgendes Erlebnis von Kurt Maisenbacher: „Bei einer Beschau hatte ein Schwein ganz rote Därme und ließ Schlimmes ahnen. Beim Gespräch mit der Bäuerin stellte sich heraus, dass sie dem Schwein Rote-Beete-Abfall gefüttert hatte! Somit bestand kein Grund für weitere Besorgnis.“

Der von 1979 bis 2009 tätige Fleischbeschauer Hans Hanselmann berichtet aus dem ersten Jahr seiner Tätigkeit: „Bei 12

Bullen in meinem Bereich sind Finnen festgestellt worden. Die Bullen „kamen ins Loch“. Der Tierarzt Dr. Gröner war Ergänzungsbeschauer. Es mussten auch die Betriebsinhaber auf den Bandwurm hin untersucht werden. Vermutlich lag die Ursache bei einem nahegelegenen Campingplatz, der Landwirt hat dort die Gruben geleert und die Fäkalien der Menschen mit den Vorstufen des Bandwurms auf seine Felder aufgebracht.“

„Bei einer Lebendbeschau erschrak ich“, so Kurt Maisenbacher, „als ich bei einem Schwein einen unkastrierten Eber sah. Der Landwirt hatte Einsicht, dass hier die Schlachtung nicht stattfinden konnte. Mit Hilfe des Nachbarn wurde das Schwein vom zuständigen Tierarzt kastriert und einige Wochen später geschlachtet. Dies zeigt auch die Wichtigkeit der Lebendbeschau, die bei den Besitzern oft auf Unverständnis gestoßen ist.“

Ein besonderer Fall von Rotlauf (Backsteinplattern) hat mich lange beschäftigt. Bei der Lebendbeschau zwei Tage zuvor im Stall war alles in Ordnung. Als ich am Schlachttag ankam, hing schon ein Schwein am Nagelholz und war total rot verfärbt. Das zweite Schwein hatte der Metzger gerade in der Brühmulde, wobei man sah, dass dieses sich auch ganz rot verfärbte. Der hinzugezogene Tierarzt für die Ergänzungsbeschau stellte



Fleischbeschauer Hans Hanselmann im Trichinenlabor (Verdauungsmethode), 2006

sofort Rotlauf fest. Beide mussten zur Freibank. Bei der Kontrolle der restlichen Tiere waren noch ein paar Tiere mit Backsteinplattern befallen. Der Bestand wurde behandelt und alles wurde wieder gut. Bei der Trichinenuntersuchung gab es in den 80er Jahren eine große Änderung. Die Quetschmethode wurde zum Teil durch die Verdauungsmethode, also die künstliche Verdauung der Fleischproben, ersetzt. Dadurch konnten 20 bis 30 Schweine zusammen auf Trichinen untersucht werden.“

Die Anmeldung zur Fleischbeschau erfolgte unterschiedlich. Während Hans Hanselmann von einem Hausmetzger berichtet, der für vier Wochen im Voraus die anstehenden Schlachtungen angab, weiß Kurt Maisenbacher: „Während ich die Lebendbeschau gemacht habe, schaute aus dem benachbarten Haus eine Bäuerin zum Fenster heraus und rief: Wenn du fertig bist, kommst du rüber und guckst die Meinen auch an!“

Die Vereinbarkeit der Tätigkeit als Fleischbeschauer mit dem Beruf und der Familie war nicht immer gegeben, da manchmal doch sehr viel Zeit auf der Strecke blieb. So berichtet Frau Theurer, die Ehefrau des von 1974 bis 1994 tätigen Fleischbeschauers Emil Theurer, der im Hauptberuf als Schneider selbständig war: „Es war manchmal schwierig, wenn Kundschaft kam und mein Mann nicht da war. Manchmal kam er abends erst um 22 Uhr nach Hause, und morgens in aller Frühe klopfte schon wieder jemand. Oder mein Mann kam nach einer Schlachtung nach Hause und wurde eine Viertelstunde später schon wieder gerufen. So hat das zwei- oder dreimal hintereinander gehen können.“ Herr Theurer selber erinnert sich: „Der Grüne Baum hatte Kopfschlächter aus Birkenfeld beschäftigt. Wenn die abends um 20 oder 21 Uhr begonnen haben, musste man da sein. Wenn sie geschlachtet haben, war es oftmals 24 Uhr, bis sie fertig waren.“

Vom Lehrgang für Fleischbeschauer in Reutlingen, welcher mehrere Wochen dauerte, berichtet Emil Theurer: „Wir waren fast alles selbständige

Handwerker oder Landwirte. Wir waren alle mit der Landwirtschaft und mit Tieren aufgewachsen, und so hatte man schon eine Ahnung, auch wie man mit den Tieren umgeht. Was jedoch die verschiedenen Krankheiten betraf, das mussten wir lernen. Dies war ein Schwerpunkt der Ausbildung, die auch einen praktischen Teil am Schlachthof in Reutlingen mit umfasste.“

Kurt Maisenbacher erinnert sich „Wir waren am Schlachthof in Reutlingen oben drin mit insgesamt sechs Auszubildenden aus den Kreisen Balingen, Biberach, Calw, Hechingen, Horb und Saulgau untergebracht. In der Wohnstube des Schlachthausmeisters hat man abends zusammen gelernt. Für Vesper und Trinken wurde gesorgt, und es hieß, ihr bekommt alles hier und dann könnt ihr hier lernen. Für 3,50 DM bekamen wir Leberkäse und Bratkartoffeln, und das hat gereicht. Das war eine schöne Ausbildung.“

Deutlich wurde bei den Erzählungen der Fleischbeschauer auch, dass es sich nicht immer um eine ungefährliche Tätigkeit handelte. Kurt Maisenbacher berichtet zum Beispiel, dass ein Bulle einen Metzger zu Boden gerissen und beinahe zusammengetrampelt hätte, wenn es Kurt Maisenbacher nicht im letzten Moment gelungen wäre, die Laufrichtung des Bullen zu ändern. „Er ist bis über die Straße gelaufen, machte den Gartenzaun kaputt, lief die Straße runter und bei einem anderen Bauern auf die Tür drauf, da hat es ihm den Kopf verdreht. Er hat gestoppt und ist den Hof runter und unten in die Garage mit den landwirtschaftlichen Geräten rein. Da kam er nicht mehr raus. Mit viel Mühe wurde er dort dann mit dem Lasso eingefangen.“

Auch die Tätigkeit an sich war nicht immer angenehm. Kurt Maisenbacher: „Es war eine polizeiliche Rolle, die wir ausüben mussten, mit dem Hintergrund, dass wir vor Krankheiten schützten.“ Emil Theurer berichtet, dass ihm manchmal Schwarzschlachtungen bekannt wurden, die er dann melden musste. „Dafür wird man zum Teil heute noch angeschaut. Aber es war auch wichtig, die Arbeit korrekt zu machen.“

Erinnerungen eines Metzgers

Über die Zusammenarbeit zwischen Metzger und Fleischbeschauer kann Fritz Theurer berichten. Er ist Metzgermeister und Seniorchef der Metzgerei Theurer in Altensteig-Spielberg, welche schon seit 1870 im Familienbesitz betrieben wird:

„In meiner Jugendzeit hatte nicht jede Ortschaft einen eigenen Fleischbeschauer. Meistens war einer für mehrere Flecken zuständig. Spielberg hatte keinen eigenen Fleischbeschauer, dieser kam aus Egenhausen. Es konnte niemand als Fleischbeschauer tätig sein, der einer geregelten Berufstätigkeit nachging, da er ja zu den Schlachtungen da sein musste. Insbesondere die Hausschlachtungen waren nicht immer zu bestimmten Zeiten. Er musste erst zur Lebendbeschau und nach der Schlachtung zur Fleischbeschau kommen. Es gab hier nicht so viele Schlachtungen, dass jemand dies hauptberuflich hätte machen können. Die Tätigkeit als Fleischbeschauer wurde immer nebenberuflich von Personen ausgeübt, die zeitlich flexibel waren. Viele Fleischbeschauer waren daher Bauern mit kleinerer Landwirtschaft. Diese kamen am Schlachttag zu Fuß, bei jedem Wetter, im Winter durch tiefen Schnee. In den Fünfzigern kam der Fleischbeschauer, wenn es die Witterung zuließ, mit dem Moped, ansonsten mit dem Schlepper. Wenn er mit dem Moped gekommen ist, hatte er hinten sein Kistchen mit dem Mikroskop und seinen Fleischbeschautempeln drauf. Die Trichinenuntersuchung wurde mit der Quetschmethode in der Metzgereiküche gleich vor Ort durchgeführt.



Fritz Theurer sen. in seiner Metzgerei um 1930



Großeltern Fritz und Marie Theurer mit ihren Söhnen, dem heutigen Senior-Chef und dessen Bruder um 1955

Das Großvieh musste ich anfangs noch zu Fuß holen. Es war keine Seltenheit, dass ich mehrere Kilometer mit dem Strick und dem Stock und einer Sichtblende für das Tier unterwegs war und Vieh holte. Je nachdem wo die Tiere geholt wurden, ging ich bereits morgens um vier Uhr los. Wenn ich dann nach zwei oder mehr Stunden Marsch mit dem Vieh zurück war, ging



Verarbeitungsraum der Metzgerei Theurer mit Kutter und Wolf um 1950

es mit dem Schlachten erst los. Da war man schon kaputt, bevor das Schlachten anfing. Es war auch nicht immer einfach mit dem Vieh. Manchmal büxten die Tiere unterwegs aus und man musste sie erst wieder einfangen. Einmal hat sich ein Kalb unterwegs hingelegt und wollte nicht mehr aufstehen. Es war nicht mehr zu bewegen. Ich habe es dann auf die Schultern nehmen müssen und die letzten anderthalb Kilometer getragen.

Hatte ein Tier eine Infektion oder eine sonstige Krankheit, die nicht ansteckend war, wurde in der Regel eine Notschlachtung gemacht. Dies geschah meistens vor Ort in der Scheune. Der Tierarzt führte eine vorläufige Beschlagnahme durch, indem er auf den Tierkörper einen gelben Zettel klebte. Er schickte dann eine Fleischprobe in ein Labor. Das Fleisch blieb meistens drei Tage lang beschlagnahmt, bis das Ergebnis da war. Je nach Ergebnis bekam der Tierkörper dann einen dreieckigen Stempel, als untauglich, und musste über die Tierkörperbeseitigung in Horb entsorgt werden oder er bekam den Frei-

bankstempel, viereckig mit einem Kreis darin, für minderwertiges Fleisch. Diesen Stempel gibt es heute nicht mehr.

Das Verhältnis zwischen Metzger und Fleischbeschauer war gut. Früh morgens wurde geschlachtet, oft in mehreren Metzgereien oder Anwesen, da ging der Fleischbeschauer in der Ortschaft bzw. in den Ortschaften, für die er zuständig war, erst beim einen, dann bei anderen vorbei, machte die Lebendbeschauen und kam dann später nochmals zur Fleischbeschau. Mit dem Zerlegen konnte erst begonnen werden, wenn der Fleischbeschauer da gewesen war.

Das Verhältnis der Metzger zum hiesigen Fleischbeschautierarzt war dagegen nicht so gut, da dieser recht pingelig war. Nachdem in Altensteig die Schlachtzahlen schon zurückgegangen waren, haben im Schlachthof Altensteig die Schlachter von einem großen Fleischbetrieb aus Jettingen geschlachtet. Da ging es manchmal sehr rau zu. Es wurden fünfzehn Stück Großvieh in den Schlachthof hinein getrieben und geschossen. Es ging zu wie im Krieg. Einmal sah der Tierarzt, wie einer der Schlachter einem Rindvieh mit einem Stock auf die Schnauze gehauen hatte, worauf er ihn anzeigen wollte. Die Schlachter haben sich dann um den Tierarzt herum aufgestellt und damit gedroht, den Aufzug runterzulassen und ihn daran aufzuhängen. Der Tierarzt rief die Polizei, die Schlachter haben aber zusammengehalten und den Vorfall abgestritten.

In Wildbad war gegenüber dem Schlachthof eine Brauerei. Einige der Metzger haben sich dort regelmäßig Bier gekauft. Die meisten bewahrten das Bier draußen auf und gingen dann raus zum Trinken. Einer hatte das Bier jedoch neben sich stehen. Der Tierarzt sagte ihm, dass im Schlachthof kein Bier getrunken werden dürfe. Der Metzger wollte sich dies jedoch nicht sagen lassen. Deshalb stieß der Tierarzt die Flasche mit dem Fuß um, so dass sie zerbarst. Daraufhin schwang der Metzger den Spalter und sagte zu dem Tierarzt, dass etwas passiere, wenn ihm

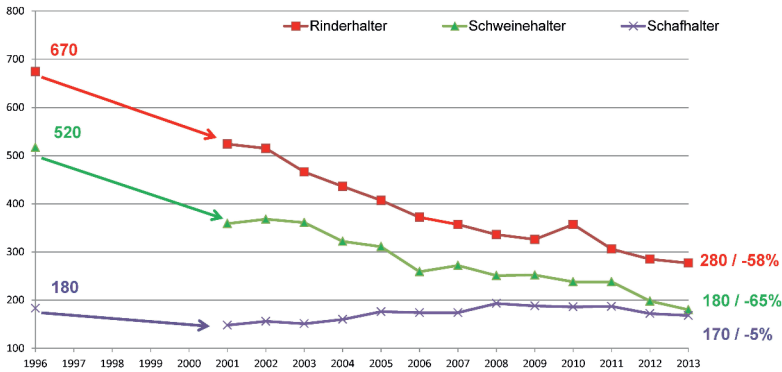
dieser nicht die Mark für die Flasche gebe. Der Tierarzt gab ihm dann lieber die Mark.

Wenn Verdacht auf einen Spitzbeber bestand, bei dem Hoden in der Bauchhöhle zurückgeblieben sind, musste erst eine Kochprobe gemacht werden, um festzustellen, ob das Fleisch tauglich ist. Der hiesige Tierarzt hat das Fleisch dann eine Dreiviertelstunde lang in der Metzgereiküche gekocht, bis die ganze Küche danach gerochen hat. Dann hat er daran geschnüffelt. Er hat es sehr genau genommen. Hängte man ein Stück Fleisch an ein anderes, hat er es weggeworfen. Wurde er zur Ergänzungsbeschau gerufen, hat er auch die auf dem Tierkörper angebrachten Stempel nachgezählt. Fehlte tatsächlich einmal ein Stempel, musste der Fleischbeschauer nochmal herkommen und den Stempel anbringen.“

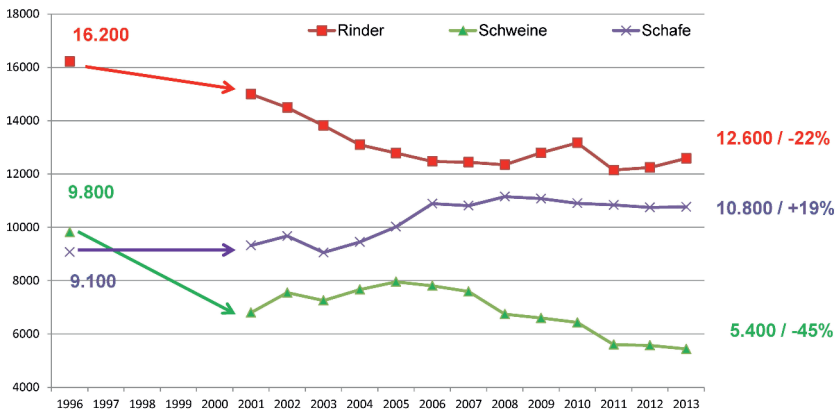
Das Ende der Ära der Fleischbeschauer im Landkreis Calw

In den vergangenen Jahren hat die Zahl der Tierhalter im Kreis sehr stark abgenommen. Die verbleibenden Tierhalter haben zur Verbesserung der Einkommenssituation und zur Verwertung des Grünlandaufwuchses ihre Tierbestände teilweise aufgestockt. Während in den vergangenen 18 Jahren die Zahl der Schweinehalter um 65% auf 180 und die der Rinderhalter um 58% auf 280 sehr stark zurückgegangen ist, haben sich die Schafhalter mit 170 an der Zahl auf etwa gleich hohem Niveau gehalten.

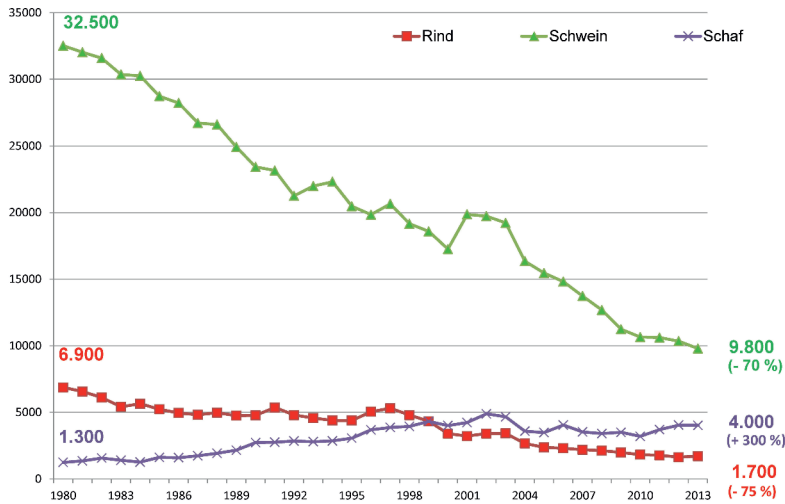
Der größte Rückgang bei den Tierarten im landwirtschaftlichen Sektor in den vergangenen 18 Jahren ist bei den Schweinen mit 45% auf 10 800 Tiere zu verzeichnen. Die Zahl an Rin-



Anzahl Halter von Rindern, Schweinen und Schafen im Landkreis Calw von 1996 bis 2013



Anzahl Rinder, Schweine und Schafe im Landkreis Calw von 1996 bis 2013



Anzahl Schlachtungen von Rindern, Schweinen und Schafen im Landkreis Calw von 1980 bis 2013

den reduzierte sich um 22% auf 12 600. Bei den Schafen ist dagegen ein Anstieg auf 10 800 Tiere (+19%) festzustellen, die vielfach in der Landschaftspflege eingesetzt werden.

In den letzten Jahren wurden im Kreis immer weniger Tiere geschlachtet. Bei Rindern haben die Schlachtzahlen in den vergangenen 34 Jahren um 75% von 6 900 im Jahr 1980 auf 1 700 im Jahr 2013 abgenommen. Die Zahl der Schlachtungen von Schweinen sind um 70% von 32 500 auf 9 800 zurückgegangen. Demgegenüber stiegen die Schafschlachtungen im Zeitraum von 1980 bis 2013 um das Dreifache an und zwar von 1 300 auf 4 000. Sehr viele Schafe werden jährlich beim Ibrahimfest (islamisches Opferfest) geschlachtet.

Die Schlachtzahlen gingen schrittweise zurück, bei den Schlachtungen handelte es sich immer weniger um Hausschlachtungen. Die kleinen Schlachtstätten wurden weniger. Im Jahr 2003 waren im Landkreis Calw noch 53 Schlachtstätten, davon 15 Gemeindschlachtstätten, vorhanden, in denen Schlachtungen für den gewerblichen Bereich durchgeführt werden konnten. Im Jahr 2014 gibt es im gesamten Landkreis Calw nur noch 17 zugelassene Schlachtstätten.

Grund für diese Entwicklung ist die Konkurrenz für die kleineren Schlachtbetriebe durch größere Schlachthöfe in den Nachbarlandkreisen. Aber auch die strengen Hygienevorschriften der EU haben den kleineren Schlachtbetrieben eine rentable Betriebsführung schwer gemacht, da vielfach bauliche Veränderungen notwendig gewesen wären, die einen großen finanziellen Aufwand erfordert hätten.

Metzgermeister Theurer aus Spielberg berichtet hierzu: „In den 50er Jahren haben wir zwei bis drei Schweine in der Woche geschlachtet. Später haben sich die Schlachtzahlen erhöht. Es gab zunächst noch viele Hausschlachtungen, die wir zusätzlich zu den eigenen Schlachtungen durchführten. Die Leute haben aber dann gemerkt, dass es bei der Hausschlachtung nicht nur Schinken und Bratwürste gibt. Die Leberwurst und den fetten Speck wollten diejenigen, die zunehmend auf die Ernährung achteten, nicht mehr essen. Es gab dann weniger Hausschlachtungen, aber auch bei den Metzgereien gab es weniger Schlachtungen, vor allem wegen der Konkurrenz durch die Supermärkte. Viele Metzgereien sind dann dazu übergegangen, nicht mehr selber zu schlachten. Seit 2006 schlachten wir auch nicht mehr, wir bekommen die geschlachteten Tiere von einem nahe gelegenen

Schlachtbetrieb angeliefert, produzieren aber unsere Wurstwaren immer noch zum allergrößten Teil selbst, so dass die Kundschaft weiterhin die gewohnte Qualität bekommt.“

Durch den Rückgang der Schlachtzahlen allgemein und die Aufgabe kleiner Schlachtbetriebe wurde der Bedarf an amtlichem Fleischhygienepersonal geringer. Der Rückgang ist auch auf die Tatsache zurückzuführen, dass die Untersuchung der Tiere bei gewerblichen Schlachtungen aufgrund neuer Rechtsvorschriften durch amtliche Tierärzte durchgeführt werden muss.

Fleischbeschauer Kurt Maisenbacher beschreibt die Entwicklung folgendermaßen: „In den 60er Jahren wurden noch einige Schlachthäuser durch die Gemeinden gebaut, wo dann viele Schlachtungen privat und zur Vermarktung stattfanden.

In den 60er und 70er Jahren ging dann aber auch schon die Anzahl der kleineren landwirtschaftlichen Betriebe zurück. Aufgrund des Rückgangs der Hausschlachtungen und der strengeren Auflagen wurden viele Gemeindschlachthäuser geschlossen. Auch die vorhandenen Metzgereibetriebe bekamen den Preissturz durch die Großschlachtereien immer mehr zu spüren und verlegten ihre Produktion auf Zukauf geschlachteter Tiere. Einige gaben ganz auf. Zu Beginn meiner Tätigkeit war der Bezirk Calw unter 37 Fleischbeschauern aufgeteilt. Durch Krankheit und Sterbefälle wurde die Zahl kleiner, und die restlichen Beschauer bekamen größere Bezirke.“ 2010 wurden dann die letzten drei Fleischbeschauer in den wohlverdienten Ruhestand verabschiedet. Die Schlacht- und Fleischuntersuchung im Landkreis Calw wird nun von acht amtlichen Tierärzten durchgeführt.

Literatur

- Eder, Anne-Katrin (2006): Vom Fleischbeschauer zum amtlichen Fachassistenten. Entwicklung der gesetzlichen Grundlagen des Berufsbildes von 1900 bis 2006, Inaugural-Dissertation zur Erlangung der Doktorwürde der Tierärztlichen Fakultät der Ludwig-Maximilians-Universität München.
- Schlüter, Aline Silja (2006): Die amtliche Fleischuntersuchung der Tierart Rind in Deutschland, Retrospektiven, Status quo und Perspektiven, Inaugural-Dissertation zur Erlangung der tiermedizinischen Doktorwürde der Tierärztlichen Fakultät der Ludwig-Maximilians-Universität München.
- Schmidt, Heinz Dieter (2008): Untersuchungen zur Erhebung und Bewertung von Informationen aus der Lebensmittelkette für die risikoorientierte Schlacht- und Fleischuntersuchung, Inaugural-Dissertation zur Erlangung des Grades eines Doktors der Veterinärmedizin an der Tierärztlichen Hochschule Hannover, Außenstelle für Epidemiologie.
- Sedlmeier, Petra (2005): Von der „außerordentlichen Fleischbeschau“ zur Kontrolle der Eigenkontrolle, Entwicklung der tierärztlichen Lebensmittelüberwachung in Baden und Württemberg, Inaugural-Dissertation zur Erlangung des Doktorgrades beim Fachbereich Veterinärmedizin der Justus-Liebig-Universität Gießen.

trolle, Entwicklung der tierärztlichen Lebensmittelüberwachung in Baden und Württemberg, Inaugural-Dissertation zur Erlangung des Doktorgrades beim Fachbereich Veterinärmedizin der Justus-Liebig-Universität Gießen.

Bildnachweis

- S. 135, 138, 139, 143, 146, 147, 151, 152: Autor.
- S. 137: Abbildung aus dem Buch „Prüfungsfragen für Trichinenschauer, Dr. Blase“, Verlag M. & H. Schaper, Hannover, 1947.
- S. 140: Archiv der Stadt Calw.
- S. 141 oben: Gerhard Jourdan, Calw.
- S. 141 Mitte und unten: Rainer Jourdan, Calw, 30. Dezember 1997.
- S. 142: Calwer Tagblatt vom 15. Mai 1965.
- S. 144 oben: Zeitungsartikel vom 6. Juli 1995.
- S. 144 unten: Kurt Maisenbacher.
- S. 145 links: Kreisnachrichten, April 1989, Foto Ewald Faas.
- S. 145 rechts: Ernst Burkhardt, 1993.
- S. 149, 150: Fritz Theurer, Spielberg.



*Stammheim von Westen in den 1980er Jahren. Das Gebiet Mühläcker im Vordergrund ist inzwischen bebaut.
Bild: Sparkasse Pforzheim Calw*