

Pressemappe: Landvolk Niedersachsen - Landesbauernverband e.V.

04.12.2023 | 16:15:00 | ID: 38270 | Ressort: [Landwirtschaft](#) | [Produkte](#)

## **Hausschlachten: Wissen, was in der Wurst ist**

[Hannover](#) (agrar-PR) -

Der Diplom-Biologe, Jäger, Lagerfeuerkoch, Autor und Outdoor-Fan zeigt seitdem Interessierten in seiner Outdoor-Küche, wie man fachmännisch aus einem halben Schwein Braten, Schinken und Würste macht. „Vor 40 Jahren gab es nur wenige Sorten Wurst und Fleisch. Das Hausschlachten war positiv besetzt: erst wurde gearbeitet, dann freute man sich aufs Schlachtfest“, berichtet Bothe. Er will mit seinen Kursen zum Hausschlachten und Wurstmachen zeigen, dass das Schlachten für den Hausgebrauch kein Hexenwerk ist und man ohne Zusatzstoffe beste Wurst- und Fleischqualitäten bekommt.

Samstags um 10 Uhr finden sich sechs bis acht schlachtinteressierte Kursteilnehmer in seiner Ausbildungsküche ein. „Das ist oftmals eine bunte Mischung im Alter von 18 bis 80 Jahre. Es gibt auch Wiederholungstäter“, schildert Bothe. Er hat im Vorfeld schon einmal die beiden Kessel angeheizt: einer für Fleisch und Wurst, der andere für Dosen.

„Das Töten und Ausnehmen des Schweins gehört nicht dazu. Ich bekomme meine Schweinehälfte mit Ringelschwanz aus Bavenstedt geliefert, sodass der Kursus mit dem Zerlegen des Schweines und dem Zwiebelschälen beginnt. Bei letzterem haben sich schon die ersten in den Daumen geschnitten“, schildert der 57-Jährige schmunzelnd den Ablauf. Es folgen Infos zur Ausstattung der Wurstküche und zur Handhabung der Geräte bis hin über die Beschaffung des Fleisches, zum richtigen Zerlegen sowie alles Wissenswerte rund um das Hausschlachten und zur Entsorgung der Reste. Mit zahlreichen fachkundigen Kniffen leitet Bothe seine Kursteilnehmer beim anschließenden Wursten, Pökeln oder Einkochen an.

So entstehen als erstes Gehacktes, dann folgen Bregen- und Mettwurst sowie Leber-, Rot- und Knackwurst. „Wenn die Teilnehmer es mögen, machen wir auch noch Sülze. Die 60- bis 80-Jährigen kennen dieses Schlachten noch von früher, die 18-Jährigen hingegen haben heutzutage allgemein was dagegen. Viele Leute kennen eher italienische Salami als eine deutsche Mettwurst“, zeigt Wurst- und Fleischmacher Bothe auf.

Da der Kursus als Kochschule gilt und nichts verkauft wird, entfallen die strengen EU-Hygienevorschriften. Bothe ärgert nicht nur, dass aufgrund der vielen Vorschriften die Schlachter in der Region aufgegeben haben, sondern, dass im Internet viel Unwissen zum Hausschlachten verbreitet wird. „Leute, die keine Ahnung davon haben, sollten die Finger davonlassen. Es hat schon seinen Grund, warum man Wurst mit 100 Grad kocht und warum 70 Grad nicht reichen.

Bakterien werden so nicht abgetötet: Botulismus stinkt nicht und produziert kein Gas“, erklärt Bothe seinen Kursteilnehmer und sagt ihnen, worauf zu achten ist. Seine Teilnehmer wissen, was in der Wurst ist: weder Zusatzstoffe noch Reifebeschleuniger. Während fast 80 Dosen anschließend im Kessel kochen und die Wurst somit haltbar gemacht wird, gibt es als Belohnung Zuckerkuchen und es wird natürlich die Küche aufgeräumt. Nach neun Stunden Arbeit bekommt jeder Teilnehmer eine Tüte mit bis zu zehn Kilogramm Fleisch mit nach Hause: „Alles wird verwendet, bis aufs Quieken, und das schmeckt man“, ist Hausschlachter Bothe überzeugt.

### **Pressekontakt**

Frau Sonja Markgraf

Telefon: 0511/36704-31 E-Mail: [pressestelle@landvolk.org](mailto:pressestelle@landvolk.org)



[Landvolk Niedersachsen - Landesbauernverband e.V.](#)

Warmbüchenstr. 3 30159 Hannover Deutschland

Telefon: +49 0511 36704-0

E-Mail: [info@landvolk.org](mailto:info@landvolk.org) Web: [www.landvolk.net](http://www.landvolk.net) >>> [RSS](#) >>> [Pressefach](#)