

Gisela Hellinger

Die Bratwurst-

Ein künstlerischer Leckerbissen



Begrünt durch die Kunst-und Lustgärtnerei
Unterschleißheim bei München

Die Einladung des Museums für Thüringer Volkskunde war für die "Bratwurstausstellung" ein Glücksfall. Da sich das Haus in Erfurt für die Nürnberger Ausstellung zu klein erwies, mußten wir in eine Halle auf der EGA (ein ehemaliges Gartenausstellungsgelände) ausweichen.

Diese Halle war nun wiederum mit ihren ca. 600 qm um einiges zu groß und so lud ich den Künstler und Gärtner Martin Weimar mit seiner Kunst- und Lustgärtnerei, Unterschleißheim, ein, meine bestehende Ausstellung zu ergänzen bzw. die Ausstellung gemeinsam für die vollkommen anders geartete Räumlichkeit neu zu konzipieren. Die Größe der offenen Halle gab uns Raum für weitläufige Installationen, um die sich in Innenräumen die bestehende Ausstellung einpasste.. Durch die einerseits wachsenden Pflanzeninstallationen der "Kunst- und Lustgärtnerei" und meinen neuen sogenannten Schweine-Installationen wie die "Ferkelburg", "Eingang in die Unterwelt" u.a., wurde dem Genius Loci des speziellen Ausstellungsortes Rechnung getragen.

Gisela Hellinger

Sinapsis alba

Senf *sinapsis alba*
Erde
Wasser
Kunststoffeimer
Herrenhosen



Claudia Wörner & Martin Weimar
Kunst- und Lustgärtnerei 2004

Andreas Eisenhofer
Gewandmeister der Münchner
Kammerspiele, hat mit Geduld und
Sorgfalt unsere Idee vom "Senfkübel mit
Hanswursthose" in die Tat umgesetzt

Hanswurst "Eingang in die Unterwelt", oder
"Das letzte Tageslicht", Gips, Holz, Farbe, Wursthaut, 2004
Seit jeher beschäftigt sich die Phantasie der Menschen viel stärker mit der
Wurst als mit dem Brot. Früher war die Wurst das Sinnbild des guten Lebens,
ja sie war Ausdruck der Lebensfreude selbst. Eine Wurst? Viele Würste,
unendlich viele Würste, denn deren Besitz wäre die sicherste Gewähr
für wohliges Leben - wir befinden uns im althergebrachten Schlaraffenland.
Man konnte sich dieses geträumte Reich nicht anders vorstellen als voller
Würste hängend. Wenigstens einmal im Jahr durfte jeder das Schlaraffenland
betreten und sich an der großen Wurst der Lebensfreude gewissenhaft satt
essen: zur Fastnachtszeit. Kurz vor der Fastenzeit wollten alle noch einmal aus
dem Vollen und Fetten leben. Zur Fastnacht war alles erlaubt und es ging hoch
her. Im Fastnachtsspiel figuriert der Hans mit der langen ledernen Wurst und
allgemein waren die Insignien des Narrenlebens: die Flöte, das Kartenspiel,
Affen, Würfel und Würste. Und zur Fastnacht zogen Kinder und junge Burschen
umher, bis zur Unkenntlichkeit ver mummt, um nach Wurst zu bitten und zu
heischen. Die Bräuche dabei waren vielfältig und unterschieden sich von
Landstrich zu Landstrich. Viele Lieder, auch "Wurstwinnellieder" genannt, wurden
gesungen, wenn die Jugend auf Beutezug ging. Aus diesen Zusammenhängen
ist wohl auch die Gestalt und der Name Hanswurst entstanden. Möglicherweise
war er der Sprecher jener Burschengruppen, die umherzogen und Schabernak
trieben und Würste verlangten. Später wird der Hanswurst zu einer wichtigen
Figur der Bühne, und er war das ganze Mittelalter hindurch eine stehende
Komödienfigur. So lässt ihn Hans Sachs in seinen Fastnachtsspielen auftreten
und im weitverbreiteten Volksbuch von Dr. Faust (gedruckt 1587) ist er der
Begleiter des Faust. Schlußendlich wird er zum Kasperl im Kasperltheater.

"Die Wurst als Narrenzeichen" entnommen aus
Hellinger Gisela, Die Bratwurst-Ein künstlerischer Leckerbissen
Cadolzburg 2003





Quercus robur

Früchte der Stieleiche

Quercus robur u. a. .

Erde

Wasser

Maßkrüge

Claudia Wörner & Martin Weimar
Kunst- und Lustgärtnerei 2004



Waldweide und Waldmast

Bis ins Mittelalter dürfte in weiten Teilen Europas die wichtigste Form der Schweinehaltung die im Wald praktizierte Weidehaltung gewesen sein. Im Mittelalter wurden zur Eichelmast im Herbst bevorzugt die damals weit verbreiteten Mittelwälder aufgesucht. Zu den übrigen Zeiten trieb man die Tiere in die Randbereiche der Niederwälder. In Gebieten mit günstigen klimatischen Voraussetzungen wurden die Tiere dabei das ganze Jahr über im Freiland gehalten. Welche große wirtschaftliche Bedeutung die Waldweide, insbesondere die im Herbst durchgeführte Waldmast mit Eicheln und Bucheckern, in der Vergangenheit für die Schweinehaltung besaß, verdeutlichen folgende Zahlen: Ende des 16 Jahrhunderts wurden im Solling rund 15.000 Schweine gemästet; im Reinhardswald sollen bis zu 200.000 Tiere eingetrieben worden sein; der 60 qkm große Lushardwald bei Bruchsal bot in guten Mastjahren bis zu 20.000 Schweinen ausreichend Futter. In den Fürstentümern Wolfenbüttel und Calenberg wurden 1598 über 30.000 zur Mast berechnete Schweine gezählt. Das Bistum Münster soll im 17. Jahrhundert jeden Monat über 100.000 Kronen an der Mast verdient haben. Aufgrund der zunehmenden Knappheit der geeigneten Flächen und der deshalb hohen Mastpreise mußten im Mittelalter und in der Neuzeit die Schweineherden Distanzen von bis zu 100 km zurücklegen, um günstige Wälder zu finden. Es verwundert somit nicht, wenn in vergangenen Zeiten der Wald nicht nach den Holzvorräten, sondern vielmehr nach der Anzahl der Schweine, die in ihn eingetrieben werden konnten, bewertet wurde.

Beinlich, Hill, Köstermeyer u.a.

Schweinefreilandhaltung in der Landschaftspflege - ein Überblick zum aktuellen Kenntnisstand, in: Egge-Weser Bd. 14 (2001)





Origanum majorana

Wurstkraut/Majoran
Origanum majorana
Futterhafer *Avena sativa*
Futtergerste *Hordeum vulgare*
Futterweizen *Triticum aestivum*
Erde
Wasser
Feinstrumpfhosen

Claudia Wörner & Martin Weimar
Kunst- und Lustgärtnerei 2004



Wurstkrauter

Aufgrund ihrer aromatischen Blätter und deren Verwendung als Wurstwürze firmieren verschiedene Lippenblütler unter dem Namen Wurstkraut. Neben dem Quendel *Thymus Serpyllum*, dem Gemeinen Thymian *Thymus vulgaris* und dem Bohnenkraut *Satureja hortensis* gilt dies vor allem für den Majoran *Origanum majorana*. Die Pflanze wird bis zu 30 cm hoch, besitzt eiförmige, kleine gestielte Blättchen und hellrote oder weiße Blüten, die in dichten eiförmigen Ährchen stehen. Die Deckblätter des Blütenstandes sind graufilzig und dachziegelig angeordnet. Die Pflanze riecht stark aromatisch. Der Majoran stammt aus dem Orient und wird bei uns häufig als Küchenkraut angebaut. Er ist erst gegen Ende des Mittelalters in die deutschen Gärten gekommen.

Die Thüringer Bratwurst

Das Fleisch wird grob entseht, entschwartet und mittelfein im Fleischwolf zerkleinert. Danach mischt man Salz, Pfeffer und je nach Rezeptur Majoran, Kümmel oder Knoblauch dazu und mengt alles zu einer gut bindenden Masse, die man in Naturdärme vom Schwein oder Schaf füllt. Bei einer Länge von ca. 20 cm dreht man die Würste ab, gart sie anschließend, je nach Kaliber eine Minute pro Millimeter Durchmesser bei 75 ° C. Die Wurst wird frisch zum Verkauf angeboten.

Das Herstellungsverfahren der Thüringer Rostbratwurst“ entnommen dem Antrag auf Eintragung der Thüringer Rostbratwurst als geschütztes Warenzeichen beim Deutschen Patent- und Markenamt München, veröffentlicht im Amtsblatt der europäischen Gemeinschaften vom 15.5.2002“D





"Du bist, was Du isst",
Acryl, verspiegelt, 2002



"Eingang in die Unterwelt", oder
"Das letzte Tageslicht", Gips, Holz, Farbe, Wursthaut, 2004



Ausschnitt Ausstellung Erfurt, 2004



Ökologische Schweinemast

Im Gegensatz zur konventionellen Mast, bei der dem Schwein max. 0,70 qm Platz zur Verfügung steht, haben Öko-Schweine ein Anrecht auf 2,3 qm. Auslauf im Freien zum Suhlen und Wühlen sowie Einstreu im Liegebereich sind Pflicht. Zuchtsauen und Eber verfügen über deutlich mehr Platz. Üblich ist es in Bioställen, dass für trüchtige Sauen eine geräumige Box mit Einstreu zur Verfügung steht, damit die Sau ihrem Nestbautrieb folgen kann. Die Ferkel bleiben in der Regel während der ganzen Säugezeit bei der Mutter. Weil Schweine sehr soziale Tiere sind, müssen sie in Gruppen gehalten werden. Ausschließliche Kraftfuttermast ist verboten; Rau- und Saffutter aus biologischem Anbau muss täglich gefüttert werden.

Da die Tiere mehr Platz haben und sich artgerecht verhalten können, kommt es nur sehr selten zu Verletzungen.

Ein großer Unterschied zur industriellen Tierhaltung besteht im Umgang mit Medikamenten; so ist etwa die Gabe von Antibiotika oder Hormonen im Futter verboten. Deshalb werden besonders widerstandsfähige und robuste Rassen eingesetzt. Platz im Stall, Weidegang und ein hochwertiges Futter stabilisieren das Immunsystem der Tiere. Kommt es zur Erkrankung, werden homöopathische Mittel und Heilpflanzen Vorrang. Erst wenn diese nicht anschlagen werden allopathische Medikamente benutzt, die im Stallbuch dokumentiert werden müssen. Die Tiere dürfen maximal 4 Stunden und 200 km weit transportiert werden und müssen nach dem Transport vor der Schlachtung 2 Stunden ruhen. Stress muss auf ein Minimum begrenzt bleiben. Beruhigungsmittel und elektrische Stromstöße zum Treiben sind verboten.

Fotos: Gisela Hellinger(Copyright)

Industrielle Schweinemast

Die moderne Intensivproduktion von Schweinen ist in Spezialbetriebe aufgeteilt: Zucht, Ferkelerzeuger und Mastbetrieb.

Zuchtsauen stehen überwiegend in Einzelhaft, für die sozial hochentwickelten Tiere eine Qual. Der Platz reicht gerade zum Aufstehen und Hinlegen auf harten Metall- oder Betonböden. Der Ferkelschutzkorb soll die Ferkel davor bewahren, von der an Bewegung nicht gewöhnten Mutter erdrückt zu werden. Das natürliche ausgeprägte Nestbauverhalten der Muttersauen wird dabei radikal unterdrückt.

Ferkel werden bereits mit drei bis vier Wochen von der Mutter getrennt und an Ferkelmäster abgegeben. Als Ersatz besaugen sich die Ferkel gegenseitig. Die Ringelschwänze werden abgeschnitten, damit sie nicht angefressen werden können. Die Kastration der männlichen Ferkel bis zum Alter von vier Wochen wird ohne jegliche Betäubung durchgeführt.

Mastschweine haben dann die einzige Aufgabe, in möglichst kurzer Zeit ihr Schlachtgewicht zu erreichen. Die Vollspaltenbodenbuch ermöglicht in der Endmast fast überhaupt keine natürlichen Verhaltensweisen. In drangvoller Enge gehalten, dauernd dem Ammoniak aus der eigenen Gülle und den Aggressionen der Leidensgefährten ausgeliefert, entstehen bei den Tieren leicht und schnell Krankheiten.

Schätzungsweise die Hälfte der Weltproduktion von Antibiotika landet im Tierstall. Beim Verladung und Transport zum Schlachthof sehen die äußerst gestressten Tiere das erste mal Tageslicht. Hunderttausende kommen tot dort an. Für die anderen geht es am Fließband zur Betäubung, durch die Akkordarbeit werden viele Schweine nicht richtig betäubt. Beim Abstechen wird auch mal ein Tier übersehen, tot oder lebendig geht es dann ins Brühbad.

Der Konsument findet das Fertigprodukt im Kühlregal, sauber, unblutig, und so billig wie möglich.

Fotos :Tierschutzorganisation „Vier Pfoten“ (Copyright)



"Ferkelburg", Strohballe, 2004

Eine gemeinsame Veranstaltung von EGA und
Museum für Thüringer Volkskunde Erfurt



