



Aus der Westerheimer Dorfgeschichte – Metzger in Westerheim

Eine Metzgerei war früher mit der Taverne (Gasthaus) verbunden. Die ersten Namen von Metzgern finden wir im Kirchenbuch. Das waren alles Hausmetzger, sie schlachteten das Vieh vor Ort bei den Bauern. Eine Metzgerei im heutigen Sinne gab es in Westerheim nicht. Quelle: Heimatbuch

Erst Josef Eberhard (*1887+1971) baut die Lohnschlächterei zu einer Metzgerei aus.

Nach dem Tagebuch von Josef Eberhard:

Er übernimmt 1915 die Sattler- und Lohnschlächterei, die bereits über Generationen in der Familie war. Der gewerbliche Fleischverkauf wurde nur zu den üblichen Festzeiten – Fastenende – Ostern – Pfingsten – Patrozinium – Kirchweih und Weihnachten ausgeübt, dazu wurde je ein Stück Großvieh und ein Schwein geschlachtet.

Die Metzgerei war noch ohne Maschinen und Laden, räumlich sehr beschränkt – Brät und Wurstware wurden noch mit Holzschlegel und Wiegemesser auf dem Holzbock hergestellt und mit Handspangen gefüllt.

Die steigende Inflation machte ihm schwer zu schaffen.

1923 erreichte die Geldentwertung ihren Höhepunkt, ein US-Dollar entsprach damals 4,2 Billionen Mark. Für Josef Eberhard bedeutete dies, dass eine geschlachtete Kuh 4 Tage später nur noch den Wert einer Fuhre Sägemehl hatte.

1925 wurden die Zeiten wieder besser, er weitete das Geschäft aus und begann, jeden Samstag Fleisch und Wurst-ware zu verkaufen. Durch die Anschaffung von Fleischereimaschinen mit Motorantrieb konnte nun rationeller gearbeitet werden.

1926 kam eine Kühlanlage dazu und ermöglichte nun auch in der heißen Jahreszeit Vorratsschlachtung.

Quelle: Eberhard Josef

Anwesen der Familie Eberhard, alte Haus Nr. 21, „beim Sattler“, später „beim Metzger“



Poststr.2

Bild: Privat

1955 übernimmt sein Sohn Eberhard Johann das Anwesen mit Metzgerei und einen kleinen Schlachtraum. Mit seiner Frau Theresia baut er einen Laden ein und erweitert das Schlachthaus. Nach dem Tod seiner Ehefrau (1985) führt Herr Eberhard das Geschäft noch bis 1987 weiter.

1988 vermietet er den Laden an die Metzgerei Bemmerl aus Hawangen.

1991 wird der Laden geschlossen und das Gebäude abgerissen. Die Metzgerei Bemmerl führte eine Filiale in der Unteren Molke bis 2009 weiter.

Quelle: Eberhard Johann

Haus- und Notschlachtungen

Auf den Höfen wurden Haus- und Notschlachtungen früher regelmäßig, parallel von verschiedenen Hausmetzgern durchgeführt. Um die steigenden Hygienevorschriften erfüllen zu können wurde **1959/60** von der Raiffeisen-Genossenschaft im neuen Geschäftsgebäude ein Schlachtraum mit Kühlraum und einer Gemeinschaftsgefrieranlage errichtet.

1986/87 wurde die Gefriere schon wieder überflüssig, da nun bereits die meisten Haushalte selber Gefriertruhen hatten. Den Schlachtraum nutzten die Landwirte noch bis etwa 2008.

Quelle: Ausstellung Westerheimer Geschichte 2014 Manz Johann

Wir bedanken uns besonders bei Johann Eberhard, der uns mit dem Tagebuch seines Vaters Josef Eberhard und seinen Erzählungen über die Entwicklung der Metzgerei wertvolle Informationen zur Verfügung gestellt hat.