

Jött, Panhaas und Hiere

Unansehnlich, aber lecker

Schlachttag, im Eifeler Kleinbauernleben meiner Kinderzeit ein seltenes, meist regelmäßig einmal jährlich stattfindendes häusliches Ereignis von besonderer Bedeutung. Schlachthäuser oder ähnliche Einrichtungen gab es in unseren Dörfern so gut wie gar nicht, die amtstierärztlich genehmigte Hausschlachtung war an der Tagesordnung. Geschlachtet wurde in der Regel vor einem besonderen Festtag, zur Kirmes beispielsweise, in Nonnenbach vor dem „Brijittesfest“ (Brigidafest, 01. Februar, Namensfest der Kapellenpatronin), vor Ostern oder Weihnachten. Das Schlachtschwein wurde als junges Ferkel gekauft und mit viel Sorgfalt und gutem Futter für seinen Todestag gemästet. Bei vorauskalkulierbaren Sonder-Festen, Hochzeit etwa oder Kinderkommunion, zu denen viel Besuch zu erwarten war, wurden zwei Tiere aufgezoppelt oder auch zusätzlich ein Jungrind oder Kälbchen geschlachtet. Unser langjähriger Hausschlachter war Theodor Baales aus Blankenheimerdorf, ein gebürtiger Nonnenbacher.

Geschlachtet wurde in der Regel am Vormittag, bis zum Mittagessen war das gesamte Haus mehr oder weniger in Aufregung. Das Schwein wurde „geschossen“ (betäubt), „gestochen“ (die Schlagader geöffnet), „gesengt“ (die Borsten abgebrannt), „gedärmt“ (die Innereien entnommen) und „geteilt“ (in zwei Hälften zerlegt). Die beiden Hälften wurden meistens in der Scheune an schräggestellten Leitern zum Auskühlen aufgehängt. Bei uns wurden sie aufs „Kämerche“ (kleiner leer stehender Raum) gebracht.

Ich weiß noch, wie unendlich lang die Zeit bis zum Abendessen für uns Kinder war. Da nämlich erwartete uns ein ganz besonderer seltener, weil eben nur am Schlachttag möglicher Genuss: Panhaas, den unsere „Jött“ wie kaum sonst jemand zuzubereiten verstand. Ihre obligatorischen Bratkartoffeln, dazu diesmal Panhaas, – wir fieberten dem Abendessen entgegen.

Panhaas könnte ins Hochdeutsche übersetzt „Pfannenhase“ bedeuten. Das ergibt aber keinerlei Sinn, zumal dieses an sich westfälische Fleischgericht regional die unterschiedlichsten Namensgebungen erfährt. Panhaas gibt es unterdessen auch heute noch in jedem, gut bürgerlich geführten Speiselokal als preiswerte und vom Kenner als äußerst wohlschmeckend eingestufte Mahlzeit. In Roetgen (Städteregion Aachen) gab es in den 1970-er Jahren an der Ortsdurchfahrt der B. 258 ein kleines Speiselokal mit eigener Hausmetzgerei. Dort verzehrten wir gelegentlich Bratkartoffeln mit Panhaas aus der Hausproduktion, preiswert und delikats. Das Lokal hat später seinen Standort innerorts verlegt, mit meinem Freund Forstamtmann Otto Premper, der in Roetgen ein Haus gebaut hat, war ich einmal dort.

Panhaas wird regional auf sehr verschiedene Art hergestellt, das genaue Verfahren kenne ich selber nicht. In der Regel wird er in grau-bräunlichen gebratenen Scheiben serviert, scharf und pikant im Geschmack und von der Konsistenz her ein wenig gallertartig, aber recht stabil. Wesentliche Bestandteile sind Wurstbrühe, Speck und Buchweizenmehl, dazu scharfe Gewürze nach Hausmacherart und regional auch Schweineblut. Diese Masse erstarrt in einer Form und kann nach dem Erkalten in Scheiben geschnitten und gebraten werden.

Mit allen diesen Bestandteilen hatte unser Panhaas daheim nur wenig gemeinsam. Sein Hauptbestandteil war Schweineblut, das beim „Stechen“ des Schlachttiers sorgfältig aufgefangen und eine Zeitlang „geschlagen“ werden musste, um das Gerinnen zu verhindern. Das Blut wurde mit scharfen Gewürzen vermischt – deren Art kenne ich nicht, auf jeden Fall waren aber Salz, Pfeffer und Zwiebeln dabei – und mit reichlich „Hejnschmäel“ (Buchweizenmehl) angereichert, bis ein halbfester „Brei“ daraus wurde. Dazu kam noch Rauchspeck aus

dem hauseigenen „Röüches“ (Räucherhaus), schön in Würfel geschnitten. Dieser „Panhaasbrei“ kam nach dem Erkalten in die große Eisenpfanne und unsere Jött besaß ein Händchen dafür, wann sie umrühren musste. Das Ganze ergab nach der erforderlichen Bratzeit einen kohlschwarzen Schmarren, ziemlich unansehnlich zwar und nicht „servierfähig“ für den Restauranttisch. Aber ungemein wohlschmeckend und delikate. Der Schmarren kam heiß und dampfend aus der Pfanne direkt auf unseren Teller, zusammen mit einer deftigen Portion von Jötts „Brootjrompere“ (Bratkartoffeln), und wir fielen heißhungrig darüber her. Und die Köchin heimste genüsslich unsere Lobsprüche ob ihrer Panhaaszubereitung ein.

Noch eine Delikatesse gab es bei uns anlässlich des Schlachttages, meistens allerdings am Abend danach: Frisches gebratenes Schweinehirn. Diese optisch etwas ungewöhnliche Substanz wurde, wie auch der Panhaas, sehr scharf gewürzt und ebenso scharf in der Pfanne gebraten. Hausschlachter Baales kannte sich mit unseren Gepflogenheiten bestens aus und konservierte die für uns seltene Delikatesse sorgfältig heraus. Da wir am Schlachtabend Panhaas hatten, bewahrte Jött die „Söüshiere“ (Schweinehirn) bis zum nächsten Abend auf, was hinsichtlich des Auskühlens auch von Vorteil war.

Die „Hiere“ schmeckten uns beinahe noch besser als der Panhaas. Bei ihrer Zubereitung hatte Jött mit Sicherheit eine Menge Salz und Pfeffer in die Pfanne getan, und wer weiß was sonst noch alles an scharfen Sachen. Was immer es auch war, es schmeckte hervorragend, wir konnten nicht genug kriegen. Leider war die „Denksubstanz“ unserer Schweine nicht von besonderer Ausdehnung, es gab immer nur ein paar Happen. Es sei aber gesagt, dass die Erwachsenen zugunsten von uns Kindern meistens auf ihre Portion verzichteten.

Schweinehirn als Speise auf dem Teller? Mancheiner mag da die Nase rümpfen und in Abwehrstellung gehen. Ich sagte es bereits bei anderer Gelegenheit, wiederhole mich hier aber sehr gern indem ich behaupte: Wer Muscheln schlürft, Weinbergschnecken aus ihrem Gehäuse „stippelt“, Regenwürmer knabbert oder Heuschrecken knuspert, wer eventuell Schlangen verspeist oder Schwalbennester auf seinen Teller tut, der sollte sich durchaus auch einmal gebratenes Schweinehirn zu Gemüte führen. Er würde staunen.