

Die schwarze Kammer

Rauchfleisch vom Feinsten

Früher gab es in jedem Eifeler Bauernhaus ein „Röüches,“ was im Hochdeutschen „Räucherhaus“ bedeutet. Das war ein kleines, feuersicher sein sollendes Gelass, in aller Regel angebaut an den Schornstein hoch oben auf dem Dachboden des Wohnhauses. Bei uns war generell die Hausschlachtung üblich. Die Hygienevorschriften waren vor 80 Jahren, sofern sie überhaupt zur Anwendung kamen, noch längst nicht so umfangreich und „ausgefeilt“ wie heute. Und so kam alljährlich im Eifelhaus ein Schwein, Kalb oder Rind „unters Messer“ des Hausschlachters. Der hieß bei uns Theodor Baales, war gebürtig aus Nonnenbach und wohnte in Blankenheimerdorf. Ortsüblich wurde er „Baalesse Thuëres“ genannt.

Einen Kühlschrank oder gar die Gefriertruhe kannten wir damals kaum dem Namen nach, geschweige denn vom Gebrauch her. Das Fleisch musste aber für ein Jahr haltbar gemacht und vor dem Verderben geschützt werden. Das vollzog sich erst einmal im Röüches als Nebenerscheinung bei der Herstellung köstlichen Rauchfleischs. Würste, Schinken, Speckseiten aus dem heimischen Röüches, – das Wasser läuft mir im Mund zusammen. Solche Köstlichkeiten gibt es heute nicht mehr. Unsere Eltern ließen den Delikatessen im Röüches jede Menge Zeit zum Durchräuchern, da kann der heutige wirtschaftliche „Schnelldurchgang“ nicht mehr mithalten.

Ich habe es schon wiederholt beschrieben, sehe es heute noch lebendig vor mir, wenn „Jött“ (Tante) oder „Mam“ (Mutter) vom Röüches kamen, einen ansehnlichen Hinterschinken unterm Arm. Rauchscharf war die Schwarte, Salzreste klebten noch dran, köstlicher Duft nach Rauch und Würze breitete sich aus. Hauchdünne Scheiben säbelte Jött mit dem breiten Brotmesser ab, tiefrot und fest war das Fleisch, an der Seite ein schmaler Speckstreifen. Die Scheiben kamen auf eine Eifeler Roggenbrotschnitte aus dem eigenen Backofen, schön dick mit goldgelber Eifelbutter bestrichen, ebenfalls ein Eigenprodukt. Hineinbeißen, kauen, schlucken, – Es gab und gibt kaum Köstlicheres.

Das Röüches war eine sehr wichtige und unverzichtbare Einrichtung im Eifelhaus. Oft war die „schwazz Kamer“ (schwarze Kammer) auf dem Dachboden an den dort freistehenden Kamin angebaut. Das Häuschen besaß kaum mehr als einen Quadratmeter Grundfläche und war etwa mannshoch. Im Innern waren etliche Holzstangen quer durch den lichten Raum befestigt, an denen das Räuchergut aufgehängt wurde. Das Röüches hätte an sich feuerfest und brandsicher sein müssen, entsprechendes Material hätte man verwenden müssen. Das tat aber kaum einer, das Häuschen wurde vielmehr einfach auf den Bretterboden aufgesetzt, die Wände wurden aus zehn Zentimeter starken „Schwemmstejn“ (Schwemmsteine = Bimssteine) gemauert und die Decke nach Möglichkeit aus Blechplatten hergestellt. Die Tür war bei uns daheim aus Holz gefertigt, schloss niemals dicht und war mit einem hölzernen „Wirwel“ (Drehknebel) versperrt. Ein Röüches dieser Art, das wäre heute ein „Fressen“ für die Gewerbeaufsicht und ein Objekt sofortiger Stilllegung.

Wie sorg- und gedankenlos früher die Leute ihren Alltag verbrachten, stellten wir an unserem Haus „Muuß“ in Blankenheimerdorf fest, als wir in den 1960-er Jahren renovierten. Kaum zu glauben, aber Tatsache: Beim Abbruch des Röüches auf unserem Speicher stellte sich heraus, dass es dort einmal gebrannt haben musste, die Bodenbretter und der darunter liegende Trägerbalken waren verkohlt. Und o Wunder, der Eichenbalken verlief sogar gut zur Hälfte mitten durch den Kamin. Selbstverständlich war dort das Holz ebenfalls verkohlt. Dass da kein Brand entstanden ist, kann ich heute noch nicht begreifen.

Daheim in Schlemmershof sah die Sache ein wenig anders aus. Dort war das Röchel in die meterdicke Kaminwand eingebaut, nicht auf dem Dachboden, sondern „owwenop“ (im ersten Stock) auf dem kurzen „Jang“ (Gang, Flur) direkt neben unserer Schlafzimmertür. Das bedingte selbstredend einen ständigen leichten Rauchgeruch, der unsere Nachtruhe aber nicht störte: Wir waren daran gewöhnt und rochen nichts.

Starker Rußgeruch machte sich unterdessen bemerkbar, sobald die hölzerne, außen schwarz gestrichene Röchelstür geöffnet wurde. Das Innere des Kämmerchens war dick mit Ruß bedeckt und kohlschwarz, schwarz vom Rauch waren auch die diversen Schinken und Speckseiten, die an eisernen Haken auf den Haltestangen hingen. Die Tür ging zum Jang hin nach außen auf, beim Öffnen bröckelte Ruß ab und mußte später aufgekehrt werden. Das machte aber überhaupt nichts und war eigentlich selbstverständlich, man war nicht pingelich.

Wie schon erwähnt: Das Rauchkämmerchen war direkt neben dem Kaminschacht in die dicke Wand eingebaut. Der Kamin war in der darunter liegenden Küche offen und der Schacht so geräumig, dass der Schornsteinfeger zum Reinigen hinein steigen konnte. In Höhe des Röchels gab es in der Kaminwand einen Schieber aus starkem Eisenblech, mit dem der Schacht verschlossen und der Herdrauch durch die Räucheranlage geleitet werden konnte. Das geschah nach jeder Hausschlachtung in bestimmten Zeitabständen und diente der Rauchfleischproduktion. Im normalen Alltag blieb das Röchel unbenutzt.

Die Produkte aus unserem Röchel waren an Wohlgeschmack kaum zu übertreffen. Den Schinken beschrieb ich bereits oben, nicht weniger köstlich war aber auch der Rauchspeck, den ich selber allerdings nur gut „durchwachsen“ mochte. Puren Schweinespeck, der dem Tier zu dessen Lebzeiten mit Fleiß „angemästet“ und nach dem Schlachten vom Metzgermeister in handliche „Seiten“ zurecht geschnitten wurde, verschmähte ich generell. Die Erwachsenen dagegen schnitten den Rauchspeck in längliche Streifen und diese dann in dünne Scheiben. Damit wurden die Butterbrote belegt, die man als Stärkung bei schwerer körperlicher Arbeit in Feld und Wald nötig brauchte. Speck als Brotbelag erfüllte diese Aufgabe auf geradezu ideale Weise, unsere Eltern wussten das genau. Unsere Jött bereitete daheim die Bratkartoffeln mit reichlich Schnippeln vom Rauchspeck zu, und die mundeten sogar mir wiederum ganz hervorragend.

Eine echte Delikatesse waren nicht zuletzt auch die diversen Wurstsorten, die im Röchel dauerhaft und haltbar gemacht wurden. Leber-, Blut- und Bratwurst wurde nach der Hausschlachtung beim „Wuëscht“ (Wursten) nach besonderen Hausrezepten in Eigenregie fabriziert. Ein kleiner Teil davon kam direkt anschließend auf den Tisch, als „Probeessen“ und zur Begutachtung durch die Nachbarn. Der größere Teil wurde im Rauchhaus konserviert, damit man auch später noch beliebig „Brootwuësch op dr Desch“ (Bratwurst auf den Tisch) bringen konnte und auch „Wuësch für op de Schnitt“ zur Verfügung hatte. Die geräuchernten Würste wurden im „Fliegenschrank“ luftgetrocknet, wurden hart und knackig und waren von unvergleichlich würzigem Geschmack.

Den Kühlschrank kannten wir, wie bereits gesagt, kaum dem Namen nach. An seine Stelle trat, nach der Konservierung im Röchel, der zuvor erwähnte Fliegenschrank. Den gab es in jedem Haushalt, nach dem Krieg wurden in Vaters Schreinerwerkstatt noch jede Menge Fliegenschränke aller Größen und Bauarten hergestellt, ich selber habe noch häufig daran mit gearbeitet. Beim Fliegenschrank waren die beiden Schmalseiten und die Tür zwecks Belüftung mit jenem feinmaschigen, damals unvermeidlich grün gefärbten Maschendraht ausgestattet, den keine Fliege durchdringen kann. Bei uns daheim stand der Fliegenschrank direkt neben dem Röchel auf dem Jang und es war wie verhext: Ab und zu geriet trotz aller Sorgfalt ein solches „Vieh“ ins Schrankinnere. Die Biester lauerten geradezu an der Tür auf das Öffnen, man hatte „Augen zu wenig“ zum Aufpassen.

Im Zusammenhang mit dem Röchelchen ist noch ein uraltes Eifeler Rezept zu erwähnen: Räuchern mit frischen Wacholderstauden. Unsere Eltern und Großeltern kannten das Verfahren bestens und wendeten es konstant auch an. Spezielle Firmen räuchern auch heute noch mit Wachholdergrün, allerdings ist die Pflanze inzwischen streng naturgeschützt, man bekommt sie fast nur noch aus Pflegeschnitten in Schutzgebieten. Ein solches Schutzgebiet ist die Umgebung von Alendorf und das „Lampertztal“ in unserer Heimatgemeinde Blankenheim.

Ich weiß noch, dass auch bei uns daheim mit „Waachhecke“ (Wacholder) geräuchert wurde. Solange der Kaminschieber geschlossen war, wurde der Küchenherd generell mit trockenem Buchenholz „gestocht“, weil diese Holzart angeblich den besten Fleischgeschmack förderte. Bei uns wurde in bestimmten Zeitabständen eine Wacholderstaude verbrannt, und deren Rauch verlieh dem Fleisch tatsächlich einen unvergleichlich würzigen Geschmack. Wacholder wuchs zu meiner Kinderzeit bei uns auf dem Bergrücken „Katzekühl“ im Flurbereich „Maiheck“, wo wir ein Grundstück besaßen. Dort habe ich selber noch Waachhecke fürs Röchelchen geschnitten. Damals war der Wacholder noch nicht geschützt, die Leute holten sich alle ihren Räucherstauden an der Maiheck. Heute wächst dort kein einziges Pflänzchen mehr. Ein größeres Wacholdergebiet gab es damals auf einem Bergrücken im Bereich der Hofwüstung „Bierth“, ob dort heute noch der „Immergrün“ wächst, weiß ich nicht.