Der Glücksfall Schwein machte die Wurst zum Dauerbrenner

Meilensteine der Fleisch- und Wurstproduktion in Versmold, dem „Fettfleck Westfalens“

Ende des 19. und Anfang des 20. Jahrhunderts waren in Westfalen die Postkartenmotive Schinken und Korn – wie sie zum „Westfälischen Bauernfrühstück“ gehören – beliebte Grußbotschaften. *Fotos: Stadtarchiv Versmold*

Schweine als Brunnenfiguren zieren den Marktplatz im ostwestfälischen Versmold, einer Stadt mit 22 000 Einwohnern an der Grenze zum Münsterland. Wegen seiner ausgeprägten Fleisch- und Wurstwarenindustrie ist der Ort bereits seit Jahrzehnten als „Fettfleck Westfalens“ gleichsam in aller Munde. „Versmold macht Appetit“, so lautet folgerichtig der zentrale Slogan des Stadtmarketings. Warum aber hat sich der „westfälische Himmel“ mit seinen vielgepriesenen Schinken und Würsten ausgerechnet über Versmold so intensiv und anhaltend ausgebreitet?

Von Rolf Westheider

Wie konnte sich an nur einem Ort der wirtschaftliche Leitsektor Fleisch und Wurst mit seinen Begleit- und Folgegewerben so deutlich und bis heute erfolgreich entwickeln? Blickt man auf die Ursprünge zurück, so überrascht, dass sich zumeist widrige Umstände auf die Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren begünstigend auswirkten. Bei Standortnachteilen und in krisenhaften Übergangsphasen erwiesen sich die Schweine als wahre Glücksbringer, oft gar als Retter in der Not.

Das Schwein als Glück der armen Leute

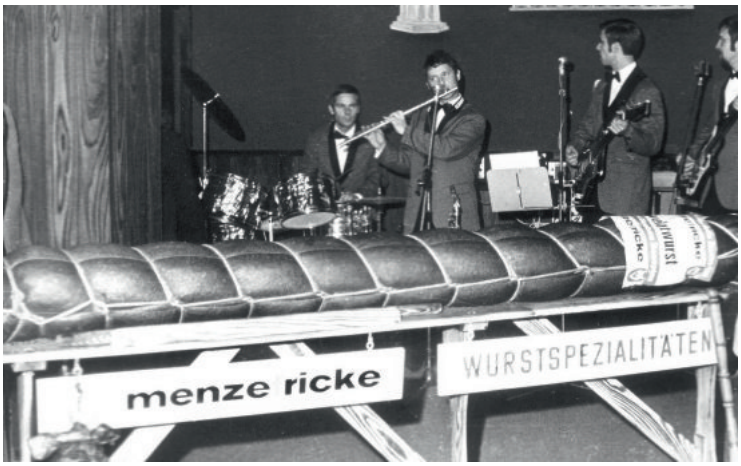
Die Erfolgsgeschichte begann als Reflex auf einen chronischen Mangel und war eher ein Indiz für die weit verbreitete Armut: In der Versmolder Gegend war in der vorindustriellen Zeit den dort vorherrschenden mageren Sandböden durch Ackerbau kaum etwas abzuringen. Deswegen wurde die Schweinehaltung seit jeher praktiziert, weil hier die Flächen, auf denen sich die Schweine in der kargen und eher abweisenden Natur ernähren konnten, äußerst umfangreich waren. Man trieb die Borstentiere in die Marken oder Gemeinheiten: noch nicht privatisierte, gemeinsam genutzte Wälder und Heideflächen, die den Schweinen ihre Nahrung als Baumfrüchte wie Eicheln und Bucheckern, den landlosen Heuerleuten Brennholz und die als Einstreu so notwendigen Plaggen lieferten. Schon im 18. Jahrhundert wurde die Güte der Versmolder Schinken gepriesen, weil die Art der Waldmast das Fleisch besonders kernig machte. „Solche Ernährung und Haltung erzog in natürlicher Auslese Schweine von höchster Robustheit, bester Beweglichkeit und Anspruchslosigkeit", lautete das Resümee in einer Dissertation zur Schweinezucht aus den 1930er Jahren. Aufgrund ihrer besonderen Qualität wurden Schinken, Mettwurst und Speck neben dem im Ort gewebten Segeltuch zu Versmolder Exportschlagern des 19. Jahrhunderts.

Als zweites Handicap erwies sich Versmolds extreme Grenzlage. Weitab von Fernverkehrsrouten blühte bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts der Schmuggel des niedrigpreisigen Salinensalzes aus dem benachbarten Rothenfelde im Königreich Hannover, das zuerst im preußischen Versmold über die Grenze kam. Schmuggelsalz als Konservierungsmittel hatte schon seit jeher den Butterhandel in Versmold beflügelt, nun sollte sich das „weiße Gold“ auch für die Fleisch- und Wurstwaren als Wettbewerbsvorteil erweisen.

Versmolder Wurst in alle Welt

Schon diese erste Phase der Versmolder Wurstgeschichte war durch überregionalen Absatz gekennzeichnet. Die Herstellung von Schweinefleischprodukten weit über den eigenen Bedarf hinaus wurde durch die Gelegenheit bewährter Handelskontakte befördert. Die global vernetzten Leinenhändler, allen voran die Familien Delius, ermöglichten einen Export des Versmolder Schinkens bis nach Russland und Übersee. Um sie in der Fremde vor tropischer Hitze zu schützen, wurden die Würste in gekalkte Leinwand eingenäht, die wiederum auf den Webstühlen jener entstanden, die nur ein Schwein ihr Eigen nannten.

Als Retter in einer drohenden Notlage erwiesen sich die Schweine, als zur Mitte des 19. Jahrhunderts das textile Gewerbe als wichtigstes Standbein der Versmolder Wirtschaft einzuknicken begann. Durch die Konkurrenz maschinengewebter Baumwolle aus England geriet die Existenz zahlreicher Spinner und Weber in akute Gefahr. Sie hatten bis dahin in



Schwein gehabt (oben links): Glücklich konnten sich alle schätzen, die einmal im Jahr ein Schwein schlachten konnten. Rechts: Fabrikmäßig nahm die Zahl des Schlachtviehs kontinuierlich zu, so etwa bei Nölke in den 1930er Jahren. Unten: Menzefrickes Sortiment in der Wirtschaftswunderzeit und die „längste Cervelatwurst der Welt" auf der Anuga, etwa 1965.

häuslicher Handarbeit Flachs und Hanf zu einem groben und extrem haltbaren Stoff verarbeitet, das als Pack- und Segeltuch verkauft wurde. Nun mussten die Schwerpunkte neu gesetzt werden, denn die Heimarbeiter hatten sich mangels gewerblicher Alternativen wieder auf das zu besinnen, womit sie sich einst hauptsächlich beschäftigt hatten: mit der Landwirtschaft.

Damit begann die zweite Phase, mit der die gewerbliche Verarbeitung von Fleisch zu einem dominanten wirtschaftlichen Leitsektor für Versmold wurde. Für die Intensivierung der Landwirtschaft waren zunächst große Anstrengungen erforderlich. Mittels staatlicher Unterstützung verwandelte man öde Sumpf- und Heidegebiete in Kulturland und vergrößerte damit die Anbauflächen. Landwirtschaftliche Lokalvereine vermittelten zentrales Wissen über neue Anbaumethoden und den seit ungefähr 1870 praktizierten Einsatz von Kunstdünger.

Verbesserte Möglichkeiten der Kapitalbildung und genossenschaftliche Einkaufs- und Absatzorganisationen kamen hinzu. Dadurch konnten die Anbauerträge gesteigert und die Bauern instandgesetzt werden, erheblich mehr Schweine zu mästen als zuvor. Vermehrt dienten Kartoffeln und Getreideschrot als Schweinefutter. Das Borstenvieh eroberte die Stallungen in großer Zahl: Zwischen 1890 und 1910 verzehnfachte sich der Schweinebestand im Amt Versmold.

Die Wurstfabrik am Bauernhof

Damit gab es auch mehr zu schlachten. Dies war und blieb Handarbeit, denn die seit Generationen überlieferten Arbeitsabläufe der Hausschlachtung und Wurstzubereitung konnten nur teilweise durch Fleischwolf, Wiegeapparat und Wurstspritze mechanisiert werden. Konservierungsrezepte des Pökelns, Trocknens und Räucherns wurden verfeinert. All dies geschah zunächst noch auf dem bäuerlichen Hof. Um ihn herum entstand in den 1880er Jahren mit der Wurstfabrik eine für Versmold typische Betriebsform, die wegen ihres unmittelbar agrarischen Ursprungs im Vergleich zu anderen Industrialisierungsvorgängen recht ungewöhnlich ist, weil sie nicht den Weg über das Handwerk nahm.

Der Umstand, dem die Firma Menzefricke 1898 ihre Gründung verdankte, ist bestens geeignet, dies deutlich zu machen: Als Friedrich, der älteste von zehn Kindern des Hofbesitzers Menzefricke, auf einer größeren Partie schlachtreifer Schweine sitzenblieb, weil einer seiner bisherigen Hauptabnehmer wegen saisonbedingter Absatzschwierigkeiten den Ankauf verweigerte, entschloss er sich, die Weiterverarbeitung des Viehs selbst zu übernehmen.

Mit Schlachthaus, Kühlraum und Rauch lagerten sich die neuen Fabrikräume unmittelbar an die alten Hofgebäude an. Auf relativ abseitig gelegenen Höfen hielt der Fortschritt mit der neuen Technik des Verbrennungsmotors und der Dampfkraft Einzug. Konnten bei Menzefricke 1905 erstmals zehn Schweine an einem Tag geschlachtet werden, so waren es dort 1909 im Wochendurchschnitt schon mehr als 100 Schweine und 30 Rinder.

Mästen oder schlachten? Wurst oder Margarine?

Schlachtarbeit war Saisonarbeit, solange nur Natureis zur Kühlung zur Verfügung stand. Erst die allgemeine Verbreitung der von Carl von Linde entwickelten Kältemaschine eröffnete die Möglichkeit, sich von der kalten Jahreszeit unabhängig zu machen. Der Ganzjahresbetrieb war daher eine erste wichtige Voraussetzung der fabrikmäßigen Verarbeitung von Frischfleisch, die seit den 1880er Jahren in Versmold einsetzte. Bis 1910 verfügte dann praktisch jeder Betrieb über ein eigenes Kühlhaus. Nach und nach stellte sich Arbeitsteilung ein. Schweineerzeuger verzichteten fortan auf das Schlachten, um sich verstärkt der Mast zu widmen und neue und größere

Sichtlicher Arbeitsstolz: Lehrlinge in den 1930er Jahren bei Nölke mit den stattlichen Ergebnissen ihrer Arbeit. Ein Blick in die Zerlegung (oben) und in das Dosenwurstlager von Reinert (unten), um 1955.

Ställe zu bauen. Umgekehrt gaben jene, die sich auf das Schlachten verlegt hatten, die Schweinemast auf. Fleischverarbeitung und Wurstproduktion waren in ihrer industriellen Anfangsphase schließlich auch in Versmold untrennbar mit der Erzeugung und Vermarktung von Molkereiprodukten verbunden. Die Verarbeitung sämtlicher tierischer (und später pflanzlicher) Produkte geschah in einem Betrieb. Die endgültige Entscheidung für eine Spezialisierung in Richtung Wurst oder Margarine fiel oft erst in der Zwischenkriegszeit des 20. Jahrhunderts.

Die Wurst auf Rädern

Im Jahr 1900 erfuhr Versmolds ungünstige Verkehrslage mit dem Anschluss an das Eisenbahnnetz eine Verbesserung. Mit der Industriearbeiterschaft des Ruhrgebiets konnte nun ein großer Markt erreicht werden. In der Praxis aber erwies sich die private Teutoburger-Wald-Eisenbahn für den Transportbedarf von Fleisch und Wurst als ungeeignet. Aufgrund des gemischten Zugbetriebs für Personen und Güter, mangelnder Transportkapazitäten und des Umladens der Waren in die Waggons der Reichsbahn ließen die Wurstfabrikanten bereits vor dem Ersten Weltkrieg ein noch sehr junges Verkehrsmittel vorfahren: den Lastkraftwagen. Fortan sorgten die „Kapitäne der Landstraße“ mehr und mehr für den Transport der begehrten Waren. Fleisch und Wurst führten rasch zu einem blühenden Speditionsgewerbe. Lkw aus Versmold fuhren im Linienverkehr bis Süddeutschland und Ostpreußen.

Für die Vermarktung weniger wertvoller Fleischprodukte entwickelt sich mit dem sogenannten Kleinfleischhandel ein Gewerbe, das sonst nirgendwo anzutreffen ist. Um die Wurst zum Wochenmarkt und an den dortigen Kunden zu bringen, gab es passende Transportmittel und Verkaufsstände bzw. -wagen „made in Versmold“, natürlich auch für den Transport der Schweine selbst. Die Wurst vermehrte ihren eigenen Bedarf: Natur- und Kunstdärme, Salz und Gewürze, Wurstband und Verpackungsmaterial. Der Holzkiste folgte der Pappkarton und später die PE-Folie. Weiterentwickelt sind viele Produzenten der die Wurst begleitenden Gewerbe noch heute in Versmold vertreten.

Nach Stillung des größten Nachkriegshungers in den Wirtschaftswunderjahren begann sich die Wurst seit den späten 1950er Jahren neu zu erfinden. Die Kundschaft wurde anspruchsvoller, wollte weniger Fett und mehr Vielfalt. Als Sensation am Markt wurden die bei Nölke auf dem namensgebenden Gut Friedrichsruh entstandenen Geflügelfleisch- und Wurstwaren der Marke Gutfried wahrgenommen. Eher im experimentellen Stadium verblieben Produkte vegetarischen Inhalts. Unterschiedliche, aber immer wieder grassierende Tierseuchen verursachten einen jeweils neuen Anpassungsbedarf. Das Schwein trat dabei ein wenig in den Hintergrund, was im Logo der „Family Butchers“ sehr schön zum Ausdruck kommt, wo es sich neben dem Rind und dem Huhn nun den Platz teilt. Der „Fettfleck Westfalens“ differenzierte sich aus, dennoch geht’s noch heute in Versmold – wie seit 150 Jahren – um die Wurst.

Rolf Westheider,

Dr. phil., studierte Geschichte und Philosophie an der Universität Bielefeld, 1996 folgte die Promotion an der Universität Basel. Der gebürtige Versmolder widmete sich von 2000 bis 2003 dem wissenschaftlichen Kulturmanagement beim Landkreis Osnabrück. Westheider war von 2003 bis 2017 Leiter des Stadtmuseums Gütersloh, seit 2017 ist er Leiter der Stadtarchive Versmold und Borgholzhausen. Der Historiker hat zahlreiche Veröffentlichungen zur Regionalgeschichte publiziert.

Anschrift des Verfassers
Dr. Rolf Westheider, Stadtarchiv Versmold, Münsterstraße 16, 33775 Versmold, rolf.westheider@versmold.de, www.versmold.de, www.histovar.de