

Geschichte des Fleischerhandwerks

12.03.05

Beckum (gl). Die ältesten Überlieferungen über das Fleischerhandwerk stammen aus „Bürgerrechtsaufzeichnungen“ des Jahres 1464. Dort sind Verhaltensregeln aufgeführt, die das hygienische Verhalten der Fleischhauer „Vleyschhouwen“ reglementierte. Da heißt es unter anderem: „Die Fleischhauer sollen kein Vieh kaufen, das mit Krankheiten oder Seuchen behaftet ist. Auf den Banken soll kein Fleisch verkauft werden, das falsch oder älter als drei Tage ist. Wer unredlich handelt, verstoße gegen die Wilkor (Polizeiordnung)“.

Mit Banken waren Verkaufsstände gemeint, die in einer Grundrisszeichnung des Rathauses zu Beckum aus dem 18. Jahrhundert erkennbar sind. Dort war in der offenen Markthalle unter den Bögen ein Bereich für die Fleischbänke reserviert (heute Büro vom Museumsleiter Dr. Ge-

sing). Man achtete also schon früh auf einwandfreie Ware, wobei Verstöße mit dem Stadtverweis geahndet werden konnten.

Später werden in den Bauanträgen hygienische Mindestanforderungen gestellt. So wird in einem Bauantrag des Metzgers Johann Schulte von 1884 auf eine gute und leicht zu reinigende Beschaffenheit des Schlachtraumes geachtet, und für Abfall und Abwasser wurde eine Senkgrube angelegt. Außerdem war ein Raum für Kühlbehälter geplant. Doch schon vorher, im Jahre 1838, hatten dessen Vorfahren an der Südstraße eine Fleischerei errichtet, die 1884 in den Besitz des Metzgers Theodor Düffel überging.

Schulte schlachtete damals wöchentlich eine Kuh und monatlich (wintertags) ein bis zwei Schweine. Das klingt zwar wenig, hat jedoch mit Frischhaltung zu tun, denn Fleisch konnte zwar durch Salz als Pökelfleisch und in der Räucherammer als Rauchfleisch

haltbar gemacht werden, Frischfleisch musste jedoch umgehend verbraucht werden. Das führte dazu, dass man nur einzelne Tiere schlachtete und das Fleisch sofort vermarktete. Man kühlte zwar in den Kühlbehältern, war jedoch auf Natureis angewiesen, das im Winter gewonnen wurde und nur begrenzt zur Verfügung stand.

Auch im neu errichteten Schlachthaus des Bernhard Zumrode an der Weststraße 5 waren die Verhältnisse ähnlich. Das Haus war 1876 entstanden und kam um die Jahrhundertwende in den Besitz von Zumrode, der 1902 im hinteren Bereich des Grundstückes ein separates Schlachthaus errichtete. Zur gleichen Zeit hatte Beckum den Bau des städtischen Schlachthofes am Holtmarweg in Angriff genommen, wozu schon 1876 der Landrat die Stadt per Verfügung aufgefordert hatte. Seinerzeit waren die Stadtväter dagegen, weil „vier zuverlässige Metzger die Bevölkerung

ausreichend versorgten“. Alle seien dezentral, an Nebenstraßen gelegen und verursachten somit keine sanitären Nachteile, was offensichtlich nicht den Tatsachen entsprach, denn noch 1912 gab es mit Filthaut, Heimann, Höpker, Kemper, Knepper, zwei Mal Schulte und Zumrode noch acht Metzgereien, die fast alle im Innenstadtbereich lagen.

Erst 1902, 25 Jahre nachdem der Landrat einen Schlachthof angemahnt hatte, erzwang der Regierungspräsident den Bau eines Schlachthofes, der über 60 Jahre im Besitz der Stadt bleiben sollte. Am 15. Juli 1964 ging der Betrieb schließlich mit allen Verpflichtungen unentgeltlich an die Fleischerinnung des Kreises Beckum, die ihn heute noch betreibt.

Auch im späteren Neubeckum versuchte schon 1883 der Metzger Wilhelm Kellermann aus Dolberg eine Fleischerei zu etablieren, wozu er das alte Barrierehaus erwarb.

Hugo Schürbüschel



Die Metzgerei Bernhard Zumrode war im Haus an der Weststraße 5 in der Stadt Beckum untergebracht.
Bild: Laukemper