

## **COPYRIGHT**

**Dieses Manuskript ist urheberrechtlich geschützt. Es darf ohne Genehmigung nicht verwertet werden. Insbesondere darf es nicht ganz oder teilweise oder in Auszügen abgeschrieben oder in sonstiger Weise vervielfältigt werden. Für Rundfunkzwecke darf das Manuskript nur mit Genehmigung von Deutschlandradio Kultur benutzt werden.**

**Deutschlandradio Kultur**

**Länderreport**

## **Der Fettfleck Westfalens**

**- Versmold ist stolz darauf, selbiger zu sein -**

Autor	Wolfgang Brosche
Red.	Claus Stephan Rehfeld
Sdg.	04.09.2012 - 13.07 Uhr
Länge	17.32 Minuten

### **Moderation**

Es war nicht das Ende von Versmold, als dazumalen das Leinengewerbe aus dem Ort verschwand. Erstaunlich war dann zweierlei : eine nicht gerade fleischlüsterne Gegend wurde zu dem Zentrum für Fleischwaren im norddeutschen Raum, Versmold bekam den Ehrentitel *Fettfleck Westfalens* verpaßt. Das ist nun 100 Jahre her und zur Tradition heutzutage gehört das *Steckdosenessen*. Wir sind gespannt, was selbiges uns über Versmold, den Fettfleck und anderes zu erzählen hat. Wolfgang Brosche serviert ihn uns nun – den Fettfleck Westfalens.

**folgt Script Beitrag  
Script Beitrag**

Geräusch – Schweinegrunzen

Ja, natürlich, Schweine hielten die westfälischen Bauern in und um Versmold, jener Region zwischen Teutoburger Wald und Münsterland, schon immer. Aber nur ein paar, denn der Boden war schlecht und das wenige Getreide, das er hergab, konnte man nicht zur Schweinemast verschwenden... doch es gab Eichen- und Buchenwälder...

Sieckendieck

Wir haben unsere Schweine in diese Wälder geschickt und sie haben sich von Eicheln und Bucheckern ernährt. Das verursachte, daß der Schinken wunderbar dunkelrot, würzig und fest war. Versmolder Schweinefleisch schmeckte anders als woanders.

Bettina Sieckendieck, die als kundige Stadtführerin ihr Versmold in den schönsten Farben malt, erzählt gern davon, daß der hiesige Schinken sein Aroma den Eichenwäldern verdankt wie der sündhaft teure spanische Pata Negra... Aber nicht in den westfälischen Wäldern findet man den Beginn des Wurst- und Schinkenhimmels. Dieses ehemalige Hinterland, das später für den Hinterschinken berühmt wurde, lieferte seit dem 18. Jahrhundert erst einmal ein anderes Produkt für ganz Europa:

MUSIK – Fanfaren aus einem Piratenfilm, die an Segeltuch und Dreimaster erinnern...  
VOICE OVER

Kriegs- und Handelsflotten, Dreimaster und Windjammern, die Pamir und die Gorch Fock segelten mit Leinen aus Versmold.

Brachte der westfälische Boden auch keinen guten Ertrag an Getreide, so war er doch gut für Flachs. Aus dem Flachs spannen die Bauern Leinen und aus dem Leinen webte man Tuch.

Im Vermolder Heimatmuseum kann man noch die Webstühle sehen, die einmal in jedem Haus standen. Karl-Heinz Niebrügge hat hier zusammengetragen, was eine Vermolder Bauerntochter an Selbstgewebtem mit in die Ehe bringen mußte:

### Niebrügge

Der Stolz der Frauen war natürlich die Aussteuer. Wir stehen hier vor einem großen Kleiderschrank (...) und da sehen wir jede Menge Bettbezüge. Alte Kattunbettbezüge. Ich kann mich noch gut erinnern, wenn's im Winter kalt war, hatte man oben richtig Rauhreif darauf. Aber trotzdem sind wir gesund geblieben.

Dann sehen wir hier selbstgewebte Hemden, nicht nur für nachts, sondern Tag und Nacht. Wenn man die dann anfühlt, sind die natürlich hart, aber ich glaube, die Leute waren früher nicht so empfindlich.

Die Leinenhändlerfamilie Delius machte sich schon zu Beginn des 18. Jahrhunderts die Fertigkeiten der Bäuerinnen zunutze. Systematisch organisierte sie den Handel mit Leinen und errichtete Garnspinnereien und Webereien. In der beginnenden Industrialisierung war vor allem Segeltuch gefragt für die Schiffe der Handelsmarinen. Aber auch die Kriegsschiffe Wilhelms II. segelten mit Leinen aus Vermold.

Der Marktführer Delius und seine kleineren Konkurrenten, das hat der ehemalige Stadtarchivar Richard Sautmann herausgefunden...

### Sautmann

...die haben Kontore in Hamburg, in Bremen, die haben Niederlassungen in Amsterdam, die haben Verwandtschaft in Zwolle, in Rußland sogar. Und auf dem Weg des Leinens, haben sie Speck, Schinken und Rohwurst mitgegeben. Auf den Wagen mitgegeben. Und die Rohwurst wird in gekalktes Leinen eingeschlagen, damit sie haltbar bleibt.

Schinken und Wurst waren Werbegeschenke der Leinenindustrie. Auf diese Weise wurden westfälische Wurstwaren in ganz Europa schon im 18. und 19. Jahrhundert zu einer Marke.

Aber Industrialisierung und der damit einhergehende technische Fortschritt sind auch die Ursachen für den Niedergang der Leinenindustrie in Vermold. Webmaschinen nehmen den Webern, die ihre Produkte in Heimatarbeit herstellen, die Arbeit; Dampfschiffe verdrängen Segelschiffe. Nach dem zweiten Weltkrieg stellt man in Vermold bis in die 50er Jahre noch Plachen für LKW her: dann ist die Leinenherstellung am Ende.

Den Westfalen sagt man zwar nach, sie hätten „Dickköpfe“ – aber dumm sind sie nicht. Sie besinnen sich darauf, daß jene „Werbegeschenke“ den Ruf ihrer Wurst- und Fleischwaren in ganz Europa begründet haben. Aber es benötigt noch Landreformen in Preußen und die Erfindung von Kunstdünger, der den Anbau von Getreide für die Schweinemast in großen Stil ermöglicht, damit die Wurstindustrie die Leinenindustrie ersetzen kann, erzählt der Historiker Richard Sautmann:

#### Sautmann

Die ersten Fleisch- und wurstverarbeitenden Betriebe sind aus Bauernhöfen entstanden. Die Bauern wußten eigentlich immer, daß sie mit Fleisch und Wurst Geld verdienen konnten. Sie haben´s ja auch immer getan in kleinem Stil, nur sie mußten erst frei werden, sie mußten das Eigentum an ihren Böden haben. Sie mußten die Böden kultiviert haben, also genug kultiviertes Land haben und sie brauchten auch noch den Stickstoff, den Kunstdünger, der erfunden werden mußte – und das hat der Justus Liebig gemacht in den 1840er Jahren, und als sich bald darauf ein Handel mit Kunstdünger entwickelt hat, da haben die Versmolder Bauern sofort Kunstdünger eingesetzt. Da konnten sie plötzlich das Zwanzigfache dessen produzieren, was sie vorher produzieren konnten (...) und dann fanden sich ein, zwei richtige Unternehmertypen, die daraus ein Geschäft gemacht haben.

Seit mehr als 100 Jahren gibt es in und um Versmold fünf große Familienunternehmen, die über Generationen mit ihrem bäuerlichen Namen für Qualität bürgen. Und mit ihnen identifizieren sich die Versmolder schon seit Generationen wie Richard Sautmann bestätigt:

#### Sautmann

Tatsächlich ist es so, daß man hier in Versmold ein grundgutes Gefühl zur Fleischindustrie hat. Hier ist das nämlich richtig attraktiv, Fleischer zu werden. Das ist hier ein toller Beruf. (...) So gesehen kann man hier tatsächlich Heimat finden (...) und zwar nicht nur über eine, sondern über mehrere Generationen hinweg. Denn wenn ich in einem Unternehmen, wo mein Opa schon gearbeitet hat, Karriere machen darf, dann bindet mich das wirklich doppelt.

Sich also mit der Lust am Fleische beruflich zu beschäftigen, das gilt ausgerechnet in dieser katholischen Gegend nicht als verwerflich, ja ist sogar oft genug Familientradition, mit nur wenigen Nachteilen, erzählt Bettina Sieckendieck:

#### Sieckendieck

(lacht) Ach, wußten Sie eigentlich, daß in Versmold kaum jemand alle Finger hatte? Man brauchte auch ein scharfes Messer. Ein guter Metzger, hat man gesagt, hat nicht alle zehn Finger an der Hand. Ist traurig, aber war eine zeitlang so.

### Behrmann

Meine Finger sind noch alle dran (lacht)...

André Behrmann hebt mit Stolz beide Hände. Der gelernte Fleischer und studierte Lebensmitteltechnologe ist Geschäftsführer der Firma Wiltmann, der ältesten Fleischwarenfabrik in Versmold. Sein Urururgroßvater gründete sie 1887. Die bäuerlichen Vorfahren hatten da bereits seit bald 200 Jahren Würste und Schinken verkauft. Die wilhelminische Gründerzeit beflügelte nun auch auf dem Land ein junges Unternehmertum. Damals begann - wie bei allen Wurstfabriken in Versmold - die Produktion bescheiden mit wenigen Schweinen und nur im Winter:

### Mann

Am Anfang standen Dauerwurst oder gekochte Produkte, die eine gewisse Haltbarkeit durch das Kochen haben und die Dauerwurst und Salamiprodukte wurden traditionell in der Winterzeit gefertigt und in der Sommerzeit verkauft. Das hat sich gravierend geändert (...) als die Kühlmaschine entdeckt wurde, so daß man das ganze Jahr über fertigen konnte, ohne Probleme zu kriegen mit der Haltbarkeit.

Die berühmte westfälische Sommerwurst wurde deshalb auch nur im Winter gefertigt, ist ja klar, denn ohne Kühlung, die erst zu Beginn des 20. Jahrhunderts entwickelt wurde, wäre sonst das frisch geschlachtete Fleisch verdorben. Die hygienischen Bedingungen vor 100 Jahren waren längst nicht so anspruchsvoll wie heute. Das kann man im Heimatmuseum am Beispiel eines Mitbewerbers von Wiltmann erfahren:

### Mann

Die Firma Nölke ist 1924 angefangen und hat mit einem Hundewagen die Wurst zur Post und zur Bahn gebracht. Die Scherdeichsel und das Bild von dem Hund sind hier noch im Museum zu sehen.

Ja, selbst der Name des Wurst ziehenden Hundes ist noch bekannt. Er hieß Cäsar!

Heutzutage ist es keine Frage, Nölke, Wiltmann, Stockmann, Menzefricke und Reinert, so heißen die Versmolder Marktführer, unterwerfen sich nicht nur der staatlichen, sondern

inzwischen auch einer strengen Selbstkontrolle. So können Besucher bei Wiltmann die gesamte Wurstherstellung in der sogenannten Gläsernen Produktionsstraße anschauen.

Vom Ausbeinen der Schinken bis zur Füllung der Därme – den Weg allen Schweinefleisches kann man durch Glasscheiben von der Produktion getrennt genau verfolgen. Täglich werden bei Wiltmann 150 Tonnen Fleisch verarbeitet. Zogen bis in die 90er Jahre die Kunden noch Wurst und Schinken am Stück vor, so greifen sie heute lieber zu sogenannten Convenience-Produkten, also einzeln abgepackten Wurstscheiben. Und sie geben sich nicht allein mehr mit Salamis oder Mettwürsten zufrieden. Die Vermolder Familienunternehmen können sich am Markt gegen die Massenware von anonymen Großproduzenten nur behaupten, wenn sie regelmäßig neue Produkte wie Bärchen- oder Gesichtswurst entwickeln.

Auf die Qualität ihrer Wurstindustrie bilden sich die Vermolder etwas ein, sämtlichen Fleischskandalen zum Trotz beteuert Bettina Sieckendieck immer wieder:

#### Sieckendieck

...wir sagen ja mit Stolz, daß wir die leckerste Stadt Deutschlands sind und wir haben hier rund um unseren Kirchturm herum die größte Anzahl an Fleisch- und Wurstproduzierendem Gewerbe. Und darauf sind wir stolz. Wir streiten uns nur mit einer kleinen Stadt in Amerika...die Chicago heißt.

Das ist gar nicht so anmaßend wenn man nur die reinen Zahlen betrachtet; immerhin schlachtet der deutsche Branchenführer Tönnies in der Nachbarstadt Vermolds, in Rheda Wiedenbrück ansässig, in all seinen Betrieben rund 14, 2 Millionen Schweine jährlich. Da fragen sich natürlich nicht nur Vegetarier und andere Tierschützer, wer das alles essen soll, womit die Schweine gemästet werden und wieviel Gülle da anfällt. Aber das ist eine andere Geschichte...

Aus dem Großteil dieser Millionen-Schlachtungen entsteht Massenware; das Fleisch wird auch verstärkt nach Osteuropa und China exportiert.

In Vermold setzt man dagegen noch auf Handwerk und Traditionen. Im Umfeld der Wurstindustrie sind Berufe und Gewerbe entstanden, von denen man eigentlich nur noch hier etwas erfahren kann. Den Beruf des Kleinfleischhändlers gab es jedenfalls, wie Richard Sautmann berichtet nur in und um Vermold:

#### Sautmann

Der Kleinfleischhändler, das ist ein Gewerbe, das in den späten 20ern, frühen 30ern entstanden ist, als es möglich wurde, selbst mobil zu sein, um mit Fleisch- und Wurstwaren zu handeln.

Kleinfleischhändler sind von Versmold aus in die Märkte der Umgebung, Osnabrück, Münster, Bielefeld aber auch bis ins Ruhrgebiet auf die Wochenmärkte gegangen (...), um dort unmittelbar am Verbraucher mit Fleisch- und Wurstwaren zu handeln.

(...) Das war ein richtig erfolgreiches Gewerbe, das war gerade in den 50er Jahren während des Wirtschaftswunders als PKW aufkamen, die man auch kaufen konnte, ein richtig wichtiger Markt.

Kleinfleischhändler kauften die Schlachtreste und Reste der Wurstproduktion auf. Heute da die Verbraucher auf Mindesthaltbarkeitsdaten achten, hätten sie wohl keine Chance mehr.

Es ist allerdings sonderbar, worauf die Verbraucher mitunter achten; wie geschlachtet wird oder wie die Wurst in den Darm kommt, das wollen sie meist gar nicht so genau wissen. Aber irgendwer muß sich doch auskennen mit Schweinekrausen, Mitteldärmen oder Rinderkappen. Andreas Jürging hat sich bereits 1949 mit diesem Thema beschäftigt:

#### Jürging

Mit acht oder zehn jungen Jahren war das schon eine ziemlich klare Geschichte wenn es damals hieß, ich brauche mal ein paar neue Schuhe, dann hat mein Vater gesagt: dann geh mal nachmittags in die Firma und da kannst du dann Schweineblasen schneiden. Und wenn du dann 50 Prozent zusammen hast, dann kaufen wir die Schuhe.

Andreas Jürging und seine Söhne produzieren Naturdärme.

Auch am Darmhandel, wer hätte es gedacht, lassen sich die Zeitläufte, die Veränderungen in der Fleischindustrie und des Verbraucherverhaltens ablesen.

In der Nachkriegszeit, als kaum geschlachtet wurde, gab es deshalb auch kaum Därme für Würste. Not macht erfinderisch:

#### Jürging

Wir haben über eine gewisse Zeit Kunstdärme aus einem Seidengewebe produziert, was mein Vater irgendwo in Wiesbaden (...) aufgetrieben hatte. Da wurden dann auch Gardinen draus genäht und sonstiges. Es war ein Vielzweck- Produkt.

In den 50ern zur Zeit der Freßwelle verlangte die Industrie extrem dicke Därme für noch dickere Würste, da wurden halt zwei dünne Därme auseinander geschnitten und

zusammengenäht auf Pfaff- oder Singernähmaschinen, um auf das geforderte Kaliber zu kommen. Kaliber, so heißt die Maßeinheit mit der der Durchmesser der Därme benannt wird. - Und heute:

### Jürging

Heute ist das so, daß aus Europa Riesenmengen, (flüsternd) Riesenmengen, von diesen Dickdärmen nach China exportiert werden, bis zu 80 Container im Monat, um dort als Lebensmittel verkauft zu werden und zwar als Delikatesselebensmittel. So ändern sich die Märkte.

Tja, Kutteln haben die Westfalen anders als etwa die Bayern oder Österreicher nie gemocht. Übrigens mit der Nachbearbeitung der Därme, die aus den Schlachthäusern kommen, wollen sich deutsche Arbeitnehmer auch nicht mehr beschäftigen. 2000 Euro kostet der Transport eines Containers mit Därmen nach China, wo sie man reinigt, konserviert und sortiert, das ist immer noch billiger als hiesige Arbeitskräfte zu beschäftigen. Deutsche Darmputzer, so heißt der Beruf tatsächlich, gibt es nicht mehr.

In Versmold, dem Fettfleck Westfalens und in der Umgebung, leben aber noch viele Traditionen, die man auch feiert, auf Schinken- und Schweinemärkten. Und da werden die angeblich maulfaulen Ostwestfalen richtig munter. Mag sein, daß der eine oder andere Schinkenhäger, gebrannt in Steinhagen, einem Nachbarort Versmolds, die Zunge des Wurstverkäufers gelöst hat:

### Wurstverkäufer

„Jawoll, wer hier nicht kauft, hab ich den Verdacht, der klaut auch bei Aldi.

Hier Mädchen, die tu ich noch drauf, die Leberwurst, das is´ doch´n Angebot. Jawoll, komm her, die kriegst für umsonst für´n Küssken, hier auf´n Mund..“

„Nee, nee, nee, nix da!“

“Na, komm her...”

(Man hört den Schmatzer und ein Quieken des Mädchens)

Den Höhepunkt der westfälischen Wurstseligkeit bildete viele Jahre das berühmte-berühmte Steckdosenessen. Hunderte Mitarbeiter der Wurst- und Fleischindustrie im Kreis Gütersloh trafen sich alle zwei Jahre, nicht nur um meterlange Büffets mit eigenen Produkten leerzuessen – sie labten sich auch an einer besonderen Spezialität: gesottenen und



frittierten Schweinenasen – deshalb Steckdosenessen. Die rosigen Schweinenasen wurden auf einem Fließband durchs sprudelnde Fett gezogen und purzelten am Ende auf die Teller zu Sauerkraut und Kartoffelpüree. Den meisten mundete es:

### Besucher

Am besten schmecken die Nasen, wenn das Schwein Schnupfen hatte. Und von weiblichen Tieren!!!

Frittierte Schweinenasen – muß man nicht haben. Wie sie schmecken, na, etwa wie Marshmallows mit Kruste. Aber, was soll's – bei den Franzosen sind pieds de porc eine Delikatesse – Schweinfüße eben! Das Schwein ist eben allseitig verwendbar.

Die Ostwestfalen sind fälschlicherweise als derb verschrien. Wenn es um ihre Würste geht, können selbst Wurstproduzenten zu Poeten werden. André Behrmann, sonst nüchterner Fleischer, Lebensmitteltechnologe und Geschäftsführer mag nicht vom Fettleck Westfalens sprechen:

### Behrmann

Für uns ist das der Wursthimmel. Bei uns reift die Ware drei bis acht Wochen auf den Reifeböden und wenn man da draufkommt, dann sieht es aus als wenn die Wurst am Himmel hängt – so ist es dann der Wursthimmel Westfalens.

*Unter den letzten Worten noch einmal das Schweinegrunzen vom Beginn...*

**-ENDE Beitrag-**

**MOD** Der Fettleck Westfalens. Versmold ist stolz darauf, selbiger zu sein. Wolfgang Brosche nahm ihn genauer in Augenschein.  
Morgen im Länderreport ab 13.07 Uhr : Piraten im Parlament. Wie schlagen sich die politischen Neulinge in den Landtagen?  
Am Mikrophon verabschiedet sich von Ihnen Claus Stephan Rehfeld.

**-ENDE Ablaufplan-**