

Schweineschlachtung Landfleischerei Galla in Elsnig

Der Tag begann am Samstag, 08.04.2017, lange vor Sonnenaufgang und bescherte unserem Convivium informative und aufregende Stunden. Der Wecker klingelte bei den meisten Teilnehmern der Veranstaltung gegen vier in der Früh, um pünktlich um fünf Uhr in der Waldfleischerei Galla in Elsnig bei Torgau zu sein.



Als erstes bekamen wir eine kurze Einführung in den Ablauf des Tages. Das Schwein, ein schönes, einjähriges Tier aus einer regionalen Privataufzucht wurde schnell getötet, ohne viel Aufregung für Tier und Mensch, obwohl die meisten im Schlachten unerfahren waren. Emotionslos allerdings ist das Ganze nicht an uns vorübergegangen, für viele war es das erste Mal... Die fachkundigen Hände des Metzgermeisters und seiner Helfer haben alle Vorbereitungen für die anstehende Fleischbeschau durch den Veterinär erledigt und das Tier mit schnellen Handgriffen zerlegt.



Und dann durften endlich wir loslegen. Nach der Abstimmung über die Wurst- und Fleischwünsche bei einem deftigen Frühstück und einem stärkenden Schnaps zu Ehren des Tieres ging es an's schnippeln, rühren, mischen und kosten.





Viele Hände, schnelles Ende. Recht fix waren wir mit der Wurstrohmasse fertig und die Gläser konnten gefüllt werden - knapp 250 Stück mit 5 verschiedenen Wurstsorten standen bald vor uns.



Außerdem nahmen drei unterschiedliche Wurstsorten im Ring vor unseren Augen Gestalt an, was uns das Wasser im Mund zusammenlaufen ließ.



Metzgermeister Galla hat 2007 mit dem Aufbau seines heutigen Unternehmens begonnen. Wichtig ist ihm, zu wissen, woher er seine Tiere bezieht. Er kennt die Höfe und weiß, wie dort das Vieh gehalten wird. Die Wurstherstellung erfolgt als Warmfleischverarbeitung, somit ist eine Zugabe von Konservierungsmitteln nicht notwendig. Die Waldfleischerei Galla bietet zwischen Oktober und April sogenannte Hausschlachtungen an, die sich einer großen Beliebtheit erfreuen. Wir konnten uns von der hohen Qualität und der großen Leidenschaft überzeugen, mit der Herr Galla und seine Mitarbeiter dieses Handwerk ausführen.



Ein rundum gelungener Tag, nur zu empfehlen und auch für uns sicherlich nicht der letzte dieser Art.