

Beim Schlachtfest in der Lohmühle ging es um die Wurst



An so einem deftigen Hackepeterbrot kommt Fleischermeister Theo Häfner einfach nicht vorbei. Der Gothaer gehört fast schon zum Inventar, wenn in der Lohmühle alljährlich im Herbst das Schlachtfest gefeiert wird. Foto: Michael Keller

Lohmühle. Die 16. Auflage des Schlachtfestes in der Lohmühle zog über 1000 Gäste an. Der Gothaer Fleischermeister Theo Strobel ist mit 85 Jahren der Oldie-Star.

Theo Häfner ist 85 Jahre alt. "Da braucht man nicht mehr so viel", sagt er. Wenn er aber, wie am Samstag, beim Schlachtfest in der Lohmühle ein Hackepeterbrot mit einer dicken Schicht Zwiebeln drauf angeboten bekommt, kann er nicht anders. Er beißt mit viel Appetit hinein. Der Senior und ehemalige Berufsschullehrer, der sogar ein Buch über die Thüringer Wurst geschrieben hat, ist immer wieder gern gesehen, wenn in der Lohmühle das Schlachtfest im Herbst begangen wird. Dann erklärt er bei einer Schauvorführung, wie man eine Schweinehälfte fachmännisch zerlegt und was aus den Teilen alles hergestellt werden kann. Und wenn das passiert ist, greift er noch zum Bandoneon und musiziert etwas. Wer rastet, der rostet, heißt es. Theo Häfner rostet ganz bestimmt noch nicht. Und wenn es um die Wurst geht, ist er schier aus dem Häuschen. Dann hört man Leidenschaft heraus, wenn er Leberwurst, Rotwurst, Gehacktes, Rostbratwurst oder Presskopf preist. "Unsere regional ganz unterschiedlichen individuellen Rezepte für die Gewürze machen den Unterschied", sagt Häfner. Die Rostbratwurst beispielsweise werde in Ostthüringen mit mehr Majoran, in Mittelthüringen mit viel Knoblauch und in Südthüringen mit Kümmel plus Knoblauch gefertigt. "Schmecken tun sie alle hervorragend", sagt Häfner.

Als Hausherrin Susanne Strobel am Samstag um 11 Uhr das 16. Schlachtfest eröffnete, waren die Tische schon gut besetzt und - wen wundert es - nicht wenige hatten da schon ihre erste Schlachteplatte genüsslich verputzt. Frisches Hausgeschlachtetes lässt einen Thüringer eben nicht kalt. Da ist die Uhrzeit im Prinzip völlig egal.

200.000 Euro für neues Festhallendach investiert

Susanne Strobel hatte aber auch einige Informationen für ihre Gäste - an beiden Tagen so um die 1000 - parat, die nichts mit Wurst zu tun hatten. Dass nämlich das Dach über der großen Festhalle endlich erneuert werden konnte. Auf 2000 Quadratmetern wurde der schadhafte, löchrige Wellasbest entfernt und durch einen zeitgemäßen Dachbelag ersetzt. Die Hälfte der Gesamtsumme von 200.000 Euro wurde vom Land gefördert, die andere bezahlten Strobels. Nun läuft das Regenwasser in die Kanalisation und nicht mehr innen an den Wänden entlang.

Dass das Hochwasser im Mühlenkeller im Juni 1,30 m hoch gestanden und für rund 17000 Euro Schaden hinterlassen hatte, verriet sie nur, wenn man sie fragte. [Werner Pidde](#), der SPD-Landtagsabgeordnete, der zur Eröffnung des Schlachtfestes ebenfalls gekommen war, kam dann auch nicht umhin, einige Worte des Lobes loszuwerfen. Pidde dankte dem Ehepaar Strobel dafür, dass es aus einer alten Fabrik ein vorzeigbares Museum gemacht habe. Als die obligaten Eröffnungsreden beendet waren, hatten sich an den Ständen lange Schlangen gebildet. Der eine zog es vor, die kulinarischen Leckereien - natürlich die regional berühmte Knällersuppe - gleich an Ort und Stelle zu konsumieren, andere bevorrateten sich für zu Hause mit Wurst, wieder andere machten beides - kauen und kaufen. Dazu hatten viele Händler ihre Stände aufgebaut. Zudem konnte man handwerkliche Kunst im Original beobachten. Rudolf Vohs hatte einen Drechslerstand aufgebaut. Er gehört zum Lohmühlenverein, der sich wieder aktiv am Gelingen des Schlachtfestes beteiligte. Um 14 Uhr schlug dann die Stunde von Theo Häfner als Moderator. Schließlich soll der Freund Thüringer Wurst auch wissen, wie man sie richtig fachmännisch herstellt.

Michael Keller / 03.11.13 / TA