

15. Schlachtfest in Georgenthal mit riesigem Ansturm



• Köchin Katha Zimmer präsentiert die Wurstplatte in der Lohmühle. Foto: Michael Keller

Beim mittlerweile 15. Schlachtfest in Georgenthal war am Wochenende der Ansturm riesengroß. Besucher nahmen Wurstpakete sogar bis nach Sachsen-Anhalt, Bayern und Brandenburg

Georgenthal. Der Parkplatz an der "Lohmühle" in Georgenthal platzte am Wochenende fast aus allen Nähten. Dennoch reichte es nicht. Der Zustrom war enorm. Logisch. In der "Lohmühle" war das alljährliche Schlachtfest, das 15. mittlerweile, angesagt.

Autokennzeichen aus Bayern, Sachsen, Brandenburg und natürlich jede Menge aus Thüringen verriet, woher die Fans deftiger Küche kamen. Es hat sich weit herumgesprochen, dass der Freund von Gerichten mit Lamm und Schwein und von Thüringer Wurst hier voll auf seine Kosten kommt.

Lohmühlenverein und Lohmühlenmuseum hatten sich mit viel Aufwand auf den Gästeansturm eingestellt. "Voriges Jahr lag unsere Besucherzahl im vierstelligen Bereich, dieses Jahr wird es nicht viel anders werden", ahnte Susanne Strobel, die "Lohmühlen-Chefin".

Ihr Mann Rainer erklärt das Anliegen des Festes mit dem Vorstellen alter Thüringer Handwerkstraditionen wie Schmied, Korbmacher, Drechsler oder der Kunst des Spinnens.

Und natürlich, wie kann es beim Schlachtfest anders sein, das Fleischerhandwerk.

Eigens dazu hat Susanne Strobel, die die Tradition des Schlachtfestes von ihrem Vater übernahm und es nun schon zum fünften Mal ausrichtete, zwei Schweinehälften geordert.

Jeweils um 14 Uhr wurde daran an beiden Tagen im Original von einem Fleischermeister, dessen Familie das Handwerk schon in der dritten Generation ausübt, demonstriert, welche Teile sich in der Anatomie des Tieres finden, wie man die verschiedenen Partien fachgerecht heraus trennt und wozu man sie in der Küche verwendet.

Das braucht man einem Thüringer eigentlich nicht zu erklären. Die Gäste griffen denn auch beherzt zu, denn die "Lohmühlen"-Köche hatten ordentlich aufgetischt. Schlachteplatte, Rippchen, Lamnbraten, Wurst, Hackepeter und Schnitzfleisch, auch bekannt als Wellfleisch: Die kulinarische Krönung bot die "Knällersuppe", eine regionale Spezialität, bestehend aus Kesselsuppe, die beim Kochen der Würste anfällt und in die kleine Kartoffel- und Gehacktesklößchen gegeben werden.

Thüringen hat eine lange Schlachtetradition. Im Herbst, wenn es kalt wurde, ging es schon immer den Schweinen ans Leder. "Man hatte im Winter nicht genug Futter, um die Tiere

durchzubringen, brauchte selbst Nahrung, um über die kalte Jahreszeit zu kommen. Und die Kälte hält das Geschlachtete frisch", erklärte die "Lohmühlen"-Chefin.

Wem es nicht ausreichte, bei Bier und Blasmusik die Speisen zu genießen, der konnte einpacken. Gute Thüringer Wurst, die besonders bei den Auswärtigen hoch im Kurs steht, frisch im hauseigenen Ofen gebackenes Brot, Kunsthandwerk fanden reichlich Käufer. Matthias Warmholz aus Halle/Saale hatte ordentlich eingekauft und marschierte mit vollen Beuteln durch den Regen zum Auto. Mit der Wurst zu Hause sei das so eine Sache, so der Durchreisende, der eher zufällig auf das Schlachtfest durch die Werbung am Straßenrand aufmerksam wurde. Wenn man einmal so eine Gelegenheit habe, werde natürlich gern zugegriffen, sagt er. Und die ganze Familie zu Hause gleich noch mit versorgt. Sprachs und verschwand wieder in den "Lohmühlen"-Hallen, um die "Knällersuppe" zu probieren.

Michael Keller / 05.11.12 / TA
Z86CB4I410553