

Metzjer und Dinjer (erzählt von Friedel Stumpf)



Heinrich Stumpf

Die Großväter Heinrich Stumpf und Jakob Gräff waren schon Ende des 19ten Jahrhunderts Metzger und Dinjer (Tüncher, Maler), so auch der Vater Fritz Stumpf (Foto). Der Schwiegervater von Friedel war Philipp Baldauf, der Schuster.

Man hatte kein Geschäft, wie man es heute kennt. Im Sommer arbeitete man als Dinjer und im Winter wurde bei den Bauern zu Hause geschlachtet. Friedel Stumpf wollte in die Fußstapfen seiner Vorgänger treten und ebenfalls Metzger und Dinjer werden. Das ging aber nach dem Krieg nicht mehr. Man musste zur Ausübung eines Berufes erst eine Berufsausbildung machen. Also entschied sich Friedel Stumpf, den Metzgerberuf zu ergreifen. Die Lehre begann am 1.1.1948 in

Siefersheim beim Löffel. Dessen Neffe Hugo Löffel betreibt in Siefersheim heute kein eigenes Geschäft mehr, sondern fährt auf die Wochenmärkte der Umgebung.

In der Lehre gab es im ersten Jahr eine Mark pro Woche, im zweiten Lehrjahr 1,50 Mark, im dritten 2 Mark. Die Arbeitswoche dauerte 6 Tage, am Tag oftmals 12 Stunden. Urlaub gab es nicht. Da der Lehrherr aber gut katholisch war, hatten die Angestellten immerhin an den katholischen Feiertagen frei – an evangelischen natürlich nicht!

Im ersten Lehrjahr hatten Vater Fritz und der Lehrherr Willi Löffel ausgemacht, dass das Geld erst am Ende des Lehrjahres ausgezahlt werden sollte – damit wenigstens ein akzeptabler Betrag rausgekommen wäre. Dumm nur: Mittendrin gab es die Währungsreform. Der Lehrherr rechnete vor, dass das Geld des ersten Halbjahres kaputt gegangen war – im Ergebnis hatte Friedel ein halbes Jahr umsonst gearbeitet.

Nach der Lehre war Friedel als Geselle in Mainz-Bischofsheim, aber nur ein viertel Jahr. Vater Fritz war erkrankt und Friedel ging als

Geselle zum Metzger Löffel nach Siefersheim, damit er seinem Vater zu Hause besser helfen konnte. Der Gesellenlohn betrug 25 DM die Woche - weil Löffel nicht mehr bezahlen wollte als 20 DM, bekam Friedel nebenher von Frau Löffel 5 Mark – davon durfte Willi Löffel aber nichts wissen!



Metzgerei nach dem ersten Umbau, 1956

Die Schweine und Rinder wurden von den umliegenden Bauern gekauft und geschlachtet. Ein Schwein kostete 80 Pfennige das Pfund, die Rinder 1 Mark. Im Betrieb waren 2 Gesellen und ein Lehrbub. Der erste Lehrling war Günther Klein. Pro Woche wurden 6 bis 8 Schweine und 1 bis 2 Rinder geschlachtet. Schweine wurden mit einem Wagen transportiert. Die Rinder wurden von den Bauernhöfen mit dem Strick nach Stein-Bockenheim geführt. Die Rinder kamen teils aus entfernten Orten, z.B. Tiefenthal, Fürfeld oder Mörsfeld.

1954 machte Friedel den Meisterbrief. Da gab es dann immerhin einen Wochenlohn von 50 Mark!

Die eigene Metzgerei wurde am 1. Mai 1956 in Stein-Bockenheim eröffnet. Die Wohnstube wurde zum Laden umgebaut. Der Eingang war die Wohnungstür, über den Flur nach links kam man an die Verkaufstheke.

Das heutige Schaufenster und der Laden wurden 1965 umgebaut.



Friedel Stumpf mit seinem Meisterstück

Die Tiere wurden früher mit der Axt, später mit einem Bolzenschussgerät getötet. Noch später wurden die Schweine mit einer „Stromzange“ betäubt und dann gestochen. Bei den Rindern wurde ein Stück Draht in das Loch des

Bolzenschussgerätes im Schädel eingeführt. Wenn man das Hirn richtig getroffen hatte, zuckte das Tier noch mal, wenn nicht, hatte man das Gehirn verfehlt und man musste nachschießen.



Das Blut der Schweine wurde in einem Eimer aufgefangen und zu Blutwurst verrührt. Die Sau kam in die „Muhl“ und wurde mit heißem Wasser übergossen, bis man die Borsten abmachen konnte. Die Haut wurde mit der „Glock“ abgerieben und mit einem Messer später glatt abrasiert.

Anschließend wurde die Sau an den Hinterbeinen aufgehängt, die Gedärme entfernt und in der Mitte durchgeschnitten. Die Därme wurden in heißem Wasser gesäubert und dann gewendet, damit auch der Schleim entfernt werden konnte. Die Därme wurden am nächsten Tag mit der frischen Wurst befüllt.





Die Wurst und das
Quellfleisch wurden im
Kessel gekocht. Den Rest
der Brühe, die so genannte
Metzelsupp, bekam die
Nachbarschaft frisch aus
dem Kessel.

Samstags fuhr Friedel die
Waren mit dem Motorrad
per Rucksack auf dem
Buckel zu den Kunden in
die umliegenden Orte.

Ab September 1956 ging es
auf den Markt nach Idar-
Oberstein, dann schon mit
einem Opel Rekord. Zum
Verkauf gab es einen
einfachen Tisch, der von
einer Plane überspannt war.
Am ersten Verkaufstag
konnten Waren für 80 Mark
verkauft wurden – nicht
viel für den weiten Weg,
sagte sein Vater Fritz.





Mit der Zeit stieg der Verkauf stark an; die Stammkundschaft wurde immer zahlreicher. Teils wurde auf dem Markt an einem Tag in Idar-Oberstein mehr verkauft, als im Laden in der ganzen Woche.

Karlheinz Laubenstein, Hanna und Friedel Stumpf

Wegen der Marktordnung musste Friedel den Stand gegen einen Anhänger austauschen. 28 Jahre wurde der Markt bei jedem Wind und Wetter bedient. Friedel hatte mit der Zeit eine feste Stammkundschaft - viele kamen noch Jahre später nach Stein-Bockenheim zum Einkaufen.



1986 wurde in Flonheim eine Filiale eröffnet. Die Marktbeschickung wurde zu viel und deshalb aufgegeben. Der Anhänger wurde zu einem Imbisswagen umgebaut. In Neu-Bamberg stand der Imbisswagen auf dem Weinfest der Verbandsgemeinde. In der Nacht wurde der Anhänger gestohlen. Aufgefunden wurde er im Stein-Bockenheimer Wald auf einer Lichtung in der Nähe des Ami-Lagers. Die Geräte waren gestohlen. Der Hänger war ausgebrannt.

Hanna Stumpf half in der Metzgerei im Verkauf – als Mädchen für alles. In den 60er Jahren lieferten Stumpfs an 12 Edeka-Läden. Hanna brachte jeden Morgen den Geschäften frische Waren. Viele Vereine gehörten zur festen Kundschaft. Die Vereine erwarteten, dass der Metzger auch bei den Festen mithalf. In der Sommerzeit war die Familie an allen Wochenenden ausgebucht. Dabei durfte das Fleisch nie ausgehen. Wenn es sein musste, wurden noch während des Festes frische Würste gemacht.

Friedel Stumpf ging 1996 im Alter von 63 Jahren in Rente.