

# Schlachtfest in Lenzen: Wie man Federvieh ganz fachmännisch „entkleidet“

**LENZEN** Gut besucht war am vergangenen Sonnabend die zehnte Auflage des Lenzener Schlachtfestes. Schon zur Eröffnung um 11 Uhr drängte sich Groß und Klein auf dem Wirtschaftshof der VAL Agrar AG. Aus einem Hamburger Vorort zog es auch Holger Streckler und Familie am Sonnabend auf das Gelände. „Wir sind hier zu Besuch und bei dem schönen Wetter wollten wir mal raus an die frische Luft. Wir haben uns fürs Schlachtfest entschieden“, erzählt das Familienoberhaupt. „Früher, ja früher hatten unsere Eltern auch Vieh im Stall. Das Schlachtfest war immer ein Ereignis“, erinnert sich der Randhamburger an seine Kindertage und beobachtet aufmerksam, wie Fleischermeister Wilfried Schlede ein Schwein fachmännisch zerlegt. Später will Holger Streckler noch vom Borstenvieh kosten, das Schledes Sohn Mathias vor dem Stall am Spieß dreht. „Unsere Kinder wissen ja gar nicht mehr, wie das Schlachten vonstatten geht und woher das Fleisch in den Supermarktregalen kommt. Deshalb ist der Tag heute auch fast wie Schule für sie“, meint der Norddeutsche.

Auf dem Bauernmarkt im Stall drängten sich die Besucher derweil zwischen Ständen mit frischem Gemüse, Honig, Filz- und Keramikerzeugnissen. Am Ende des Ganges ließen sich die hungrigen Gäste mit kräftig-

deftigen Schlachtspezialitäten wie Lungenwurst, Eisbein mit Sauerkraut, Wellfleisch oder Kassler mit Grünkohl verwöhnen. „Den Leuten schmeckt es offensichtlich“, freut sich Ingrid Glišmann vom Schullandheim über den Andrang. Gern kosteten die Kunden auch kleine Schnittchen mit Hausmacherwurst oder Gulasch der Marke Elbellamm. Mittendrin konnte man Christiane Saß beim „Entkleiden“ von Enten und Gänsen zuschauen, unterhielt Lothar Möckel die Besucher mit auf dem Akkordeon ge-

spielten Shantys. Viele Besucher wollen auf die kulinarischen Genüsse auch zu Hause nicht verzichten. „Die Leute decken sich mit frischem Fleisch und Geflügel ein“, beobachtet Mitorganisatorin Sibylle Hoppe das Treiben. Gleich tütenweise ließen sich die Gäste die selbstgemachten Würste und Geflügel von den Mitarbeiterinnen des Lenzener Hofladens einpacken. „Auch die Vorbestellungen für Geflügel zu Weihnachten laufen prima“, war Karina Paesler vom Hofladen mehr als zufrieden. *togo*



**Aufmerksam verfolgt die kleine Anna-Sophie Levin aus Lanz, wie Christiane Saß das Geflügel rupft.**

FOTO: TORSTEN GOTTSCHALK

Der Pigniter - 10.11.2008

