



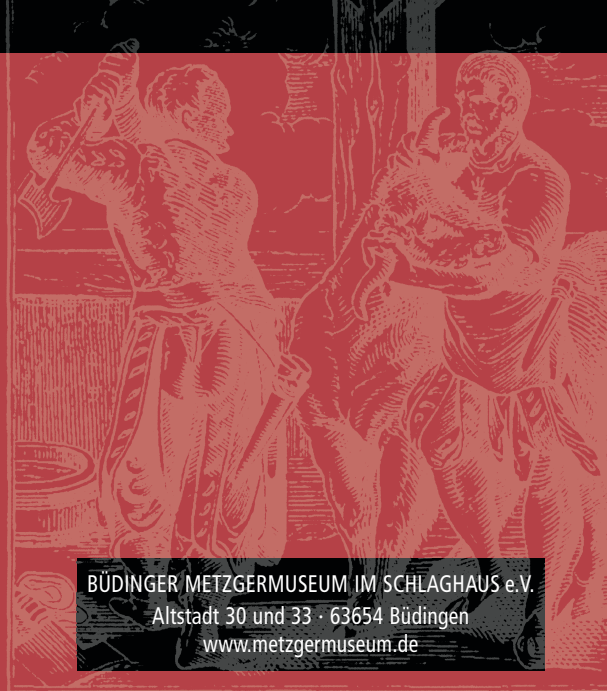
DIE EXPONATE

Ausgestellt werden historische Metzgerwerkzeuge und -maschinen. Die ursprüngliche Schlachteinrichtung mit Schlachtbalken und Winde wurde wieder eingebaut.



DIE INITIATIVE

Nach der grundlegenden Sicherung und Restaurierung des Schlaghauses durch die Stadt Büdingen wurde auf Initiative von Metzgermeister Fritz Albert und seiner Büdinger Kollegen die ursprüngliche Funktion des Gebäudes als historisches Schlachthaus der Metzger wieder sichtbar und erlebbar gemacht.



BÜDINGER METZGERMUSEUM IM SCHLAGHAUS e.V.
Altstadt 30 und 33 · 63654 Büdingen
www.metzgermuseum.de

Besichtigungen VON MÄRZ BIS OKTOBER AN JEDEM 1. UND 3. SONNTAG
IM MONAT ODER AUF ANFRAGE

Kontakte: TOURIST INFORMATION BÜDINGEN

Marktplatz 9 · 63654 Büdingen · Tel: 06042 96370 · Fax: 06042 963710
mail@buedingen.info · www.buedingen.info

Metzgermeister Fritz Albert
Neustadt 24 · 63654 Büdingen
Tel: 06042 1485
inge-albert@t-online.de



Metzgerei Frühling
Berliner Straße 23 · 63654 Büdingen
Tel: 06042 2130 · Fax: 950302
metzgereifruehling@t-online.de

- ◆ Metzgertradition seit 1932
- ◆ eigene Schlachtung



Metzgerei Nagel
Frankfurter Straße 19
63654 Büdingen/Büches
Tel: 06042 3535 · Fax: 3668
www.partyservice-nagel.de

Metzgermeister Armin Bähr
Oberer Molkenborn 12
63654 Büdingen · Tel: 06042 7269
oder 0151 15631623



Metzgerei Jöckel
Großendorf 1 · 63654 Büdingen
Tel: 06042 2293 · Fax: 68512
www.metzgerei-joeckel.de

- ◆ seit 1896
- ◆ eigene Schlachtung
- ◆ Partyservice



Mit freundlicher Unterstützung von DR. KLAUS-PETER DECKER (TEXT)
und AXEL GALLUN (TITELILLUSTRATION)



WILLKOMMEN
IM BÜDINGER
METZGERMUSEUM
IM SCHLAGHAUS

Das BÜDINGER METZGERMUSEUM IM SCHLAGHAUS



Das Handwerk des Metzgers war für die Grundversorgung der Stadtbürger unabdingbar. Daher zählten auch in Büdingen die Metzger zu den angesehensten Berufen, schon 1350 wird in einer Urkunde der mezzeler Heinz Rulemann genannt. Aus Gründen der Hygiene unterlagen das Schlachten und der öffentliche Verkauf



Vorstellung der aktiven Mitglieder zum 10-jährigen Vereinsjubiläum 2016 und Wursteln mit Kindern, samstags auf dem Büdinger Weihnachtszauber

des Fleisches strengen Kontrollen, wozu in Büdingen jährlich zwei Fleischbescher bestellt und Vergehen mit Bußen geahndet wurden. Der Verkauf der Ware erfolgte zunächst auf Fleischbänken in der offenen Halle des gemeinschaftlichen Schlachthauses. Dieses seit 1496 erwähnte, Schlaghaus oder Schirn genannte Gebäude befand sich direkt am „Küchenbach“ auf dem

„Damm“ zwischen Alt- und Neustadt. Das Recht, ihre Ware dort zu verkaufen, mußten sich die Metzger jährlich neu bestätigen lassen, sie hatten dafür ein „Schirngeld“ von 12 Schillingen an die Stadt zu zahlen. Während Meister und Gesellen mit dem Schlachten und dem Einkauf des benötigten Viehs beschäftigt waren, war der Verkauf meist die Aufgabe der Metzgersfrauen.

Die strengen Regelungen wurden schriftlich fixiert. Die erste überlieferte „Ordnung des Metzgerhandwerks“ für Büdingen datiert vom November 1483. In einer „Reformation“ dieser Ordnung von 1527 wurden durch Bürgermeister und Rat auch die Fleischpreise festgelegt, die den jeweiligen Marktentwicklungen angepasst wurden. Aus den Akten geht hervor, dass durch den Anstieg der Bevölkerung im Laufe des 16. Jahrhunderts das Fleischangebot knapper wurde, was einen spürbaren Preisanstieg zur Folge hatte. Zu Beginn des 17. Jahrhunderts gingen in der kleinen Stadt Büdingen mit kaum mehr als 1000 Einwohnern bis zu 14 Metzger ihrer Arbeit nach. Das Handwerk war immer genossenschaftlich organisiert, doch ist erst aus dem Jahre 1681 eine förmliche Zunftordnung überliefert.

Im Jahre 1777 wurde das ältere Schlaghaus mit der Schirn am Küchenbach aufgegeben, da der Schlachtbetrieb am nunmehrigen Marktplatz zu Beschwerden der Anwohner geführt hatte. Als neues gemeinschaftliches Schlachthaus bot sich ein Halbturm am Seemenbach gegenüber dem Mühltor an, der seine militärische Funktion längst verloren und zuletzt nur noch als Betzenloch gedient hatte, als Arrestlokal für die Torwache. Hier wurde das untere Geschoss verfüllt und die Schießscharten zugemauert, im nunmehrigen Schlachtraum wurden Sandsteinplatten mit leichtem Gefälle verlegt, so dass die Schlachtabfälle in den Bach geleitet werden konnten. Auch ein Schlachtbalken und andere Vorrichtungen wurden eingebaut, die – original restauriert – wieder zu sehen sind. Der Fleischverkauf fand nun in den Häusern der Metzger statt. In dieser Form diente das „Schlaghaus“ über hundert Jahre seiner Bestimmung, bis es 1895 durch einen

modernen Schlachthof am (damaligen) westlichen Stadtrand ersetzt wurde, gegründet durch eine Genossenschaft von zunächst 16 christlichen wie jüdischen Metzgern. Zeitgemäß modernisiert, bis hin zur EU-Zulassung, dient dieser einzige noch privat-genossenschaftlich geführte Schlachthof in Hessen bis heute seiner Aufgabe.

Nachdem der Halbturm des Schlaghauses im Zuge der Altstadtsanierung eine Renovierung erfuhr, bot es sich an, am authentischen Ort die reiche Tradition und die Kontinuität des Metzgerhandwerks zu präsentieren und museal zu vermitteln. Am Denkmaltag 2006 konnte das kleine Spezialmuseum der Öffentlichkeit vorgestellt werden. Es wird von den Mitgliedern des Vereins „Büdinger Metzgermuseum im Schlaghaus e.V.“ betreut, denen es gelungen ist, nicht nur die alte Ausstattung wieder zu rekonstruieren, sondern in kurzer Zeit auch eine imponierende Fülle von Exponaten zusammen zu tragen. Anhand von typischen Gerätschaften und historischen Schlachtutensilien, von illustrativem Bildmaterial, aber auch repräsentativem Zierrat wird so die bunte Vielfalt des alten Handwerks – und natürlich seiner Produkte – eindrucksvoll vor Augen geführt.



Im Jahre 2012 konnte in einem Gebäude in unmittelbarer Nachbarschaft noch eine „Historische Wurstküche“ mit originalen Maschinen eingerichtet werden, die den Fortschritt im Handwerk durch Mechanisierung und Elektromotoren im 19. und beginnenden 20. Jahrhundert erlebbar macht.