Die Metzger
in Nieder-Olm

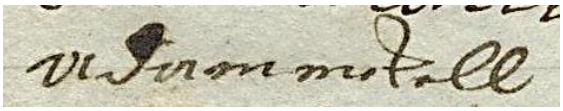
Peter Weisrock

17. Jh., die Metzger.

Metzgermeister und Gastwirte Familie Merkel

Meist waren es Metzgermeister, die neben ihrem Schlachtbetrieb auch größere Gaststätten mit Herbergen in Nieder-Olm führten. Sie lagen am Mainzer und Saulheimer Tor, in unmittelbarer Nähe der beiden Dorfschmieden.

Der erste im Stadtarchiv Nieder-Olm auffindbare Metzgermeister ist *Martin Merkel* im Jahr 1707.[1] Er heiratete in das Gasthaus mit Herberge *Zum Löwen* ein. Die Gaststätte lag direkt neben dem Saulheimer Tor an der Ringmauer und war in das Pfarrwitumb abgabepflichtig. Sein Schwiegervater war der Gastwirt *Hans Thomaß Barbara*, ebenfalls Metzgermeister. Dessen Vorgänger *Johannes Antonius* betrieb bis 1699 die Gaststätte mit Logis.[2] Nach dem Tod von *Hans Thomaß Barbara* übernahm *Martin Merkel* für lange Zeit das Gasthaus seines Schwiegervaters und ist dort noch 1776 zu finden.[3]



1800, Signatur von Metzgermeister Adam Merkell.

Sein Sohn *Adam Merkel* führte die Metzgerei mit Gaststätte weiter. Dieser wurde 1785 aktenkundig, da er beim Schlachten die Fleischbeschauer *Johanneß Schreiber* und *Matheuß Barbara* mehrmals überging.

> *"Fleischbeseher Johanneß Schreiber von Niederolm zeigte an, daß der hiesige Metzgermstr. Merkel schon geraume Zeit lang schlachte ohne es ihm und Matheuß Barbara anzuzeigen. Sie könnten also nicht mehr für die Güte des Fleisches haften. Dctm. Da ihme Metzgermeister Merkel schon mehrmalen unter Strafe bedeutet worden, die behörige Besichtigung vor und nach dem Schlachten zu besorgen, diesem Befehl aber die schultige Folge nicht geleistet habe, also wird derselbe hier mit 2 Rthl. Straf auferlegt".*[4]

Obwohl 1798 die von der Französischen Republik eingeführte Gewerbefreiheit nun Konkurrenten als Hausschlächter zuließ, lässt sich die Metzgerfamilie *Adam Merkel* noch bis zum Anfang des 19. Jahrhundert in den Gewerbesteuerlisten verfolgen. Neben der Gaststätte bewirtschaftete sie noch Äcker, Wiesen und Weinberge.[5] In der nachfolgenden großherzoglich-hessischen Zeit veränderten sich die familiären Verhältnisse. In der Heberolle von 1820 wurde noch die Metzgerwitwe *Katharina Merkel* verzeichnet.[6]

Die Metzgermeister und Gastwirte Familie Roosen

Ab 1665 lässt sich die *Familie Roosen* in Nieder-Olm verfolgen, die aus Eppstein im

1 Ebd. fol. 270.
2 Ebd.

3 StaNO XXI.4, 426 fol., Schatzungsbuch 1707 mit Nachträgen bis 1798, fol. 261, *"Hauß und Hof, die Herberg Zum Löwen genannt an der Saulheimer Pfordt".*
4 StaNO X.3, 437 fol., Amtsvogteiprotokolle 1785, fol. 339 und 340.
5 StaNO IX., Gewerbesteuerlisten 1824-1828.
6 StaNO IX., Heberolle 1820, S. 1-12.

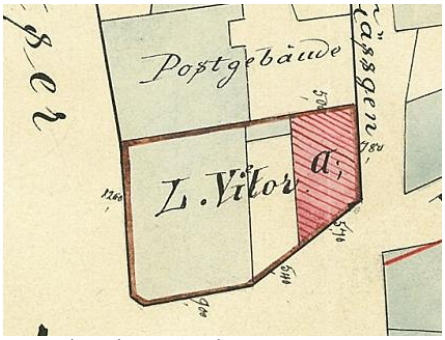
© Geschichtswerkstatt Peter Weisrock, Nieder-Olm. Die Metzger

Taunus kam. Sie wohnte damals in der Obergasse.[7]

Peter Roosen, Metzgermeister und Gastwirt an der Saulheimer Pforte tritt 1798 in Erscheinung.[8] Am Saulheimer Tor lagen zwei Gasthäuser mit Herbergen und *Peter Roosen* trat somit in Konkurrenz mit dem Gasthäusern *Zum Löwen* der Familie *Merkel* und dem gegenüberliegenden Gasthaus *Zum Hecht* von Bäckermeister *Conrad Heyß*, 1557 war es das *Weiße Roß*, heute Alte Landstraße Nr. 16.

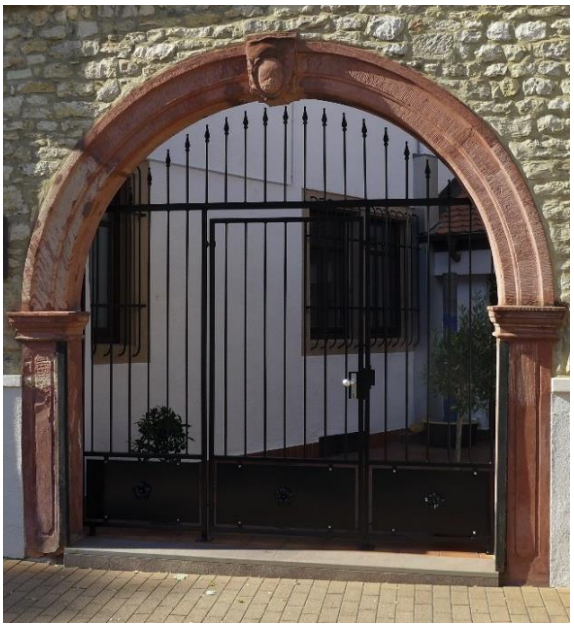
Das ehem. Gasthaus mit Metzgerei *Zum Hecht.* 1577 war es Standort des Gasthauses *Weisroß*, heute Alte Landstraße Nr. 16.[9]

Seinen Standort wechselte *Peter Roosen* bald wieder und pachtete das 1711 erbaute zentral liegende stattliche Barockgebäude an der Pariser Straße Nr. 108, die spätere Rathausapotheke. Dort betrieb er eine Gaststätte mit Metzgerei.[10] Er baute sein Kapitalvermögen aus und gehörte bald zu den Höchstbesteuerten in Nieder-Olm. In der französischen Zeit wurde er Munizipalrat und gehörte so zur Verwaltungsspitze der Commune de Niederolm.[11]



1893, Lage des ehem. Gasthauses Peter Roosen, Pariser Straße Nr. 108, später Apotheker Ludwig Vitor, der auch Postexpeditor war.[12]

1950er Jahre, das ehemalige Gasthaus von Peter Roosen, Pariser Straße Nr. 108, ab 1843 Apotheke. Das Foto zeigt die ursprüngliche Architektur der Bauzeit. Der Erbauer ist bisher noch unbekannt geblieben.



Torbogen am Haus Pariser Straße Nr. 108 mit der Inschrift von 1711.

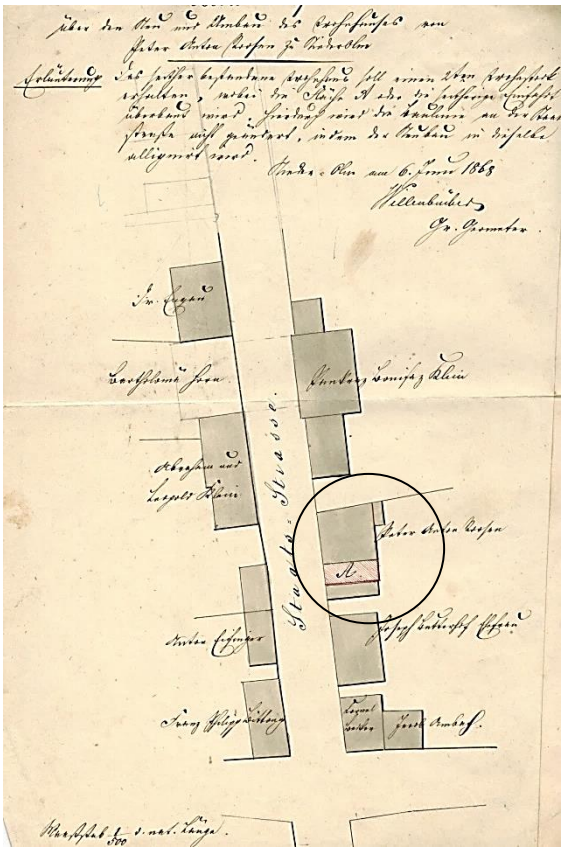
7 StaNO IX.20, fol. 463, Schatzungsbuch 1665, fol. 46.
8 StaNO IX.18, 359 fol., Renovation der frz. Administration 6. Jahr (1798), fol. 47.
9 Fotoarchiv Weisrock.
10 StaNO XXVI., Brandkaster.
11 StaNO XV., Bericht von Maire Leiden an den Kantons Bezirksdirektor Johann Karl Friedrich Hermes. 1804 ist Peter Roosen Munizipalrat.
12 StaNO XXVI., Lageplan vom 18.2.1893.

Torbogen am Haus Pariser Straße Nr. 108 aus der Bauzeit mit Inschrift der Jahreszahl 1711. Das Wappen wurde in der Revolutionszeit von 1792/93 von den Nieder-Olmer Jakobinern zerstört[13]

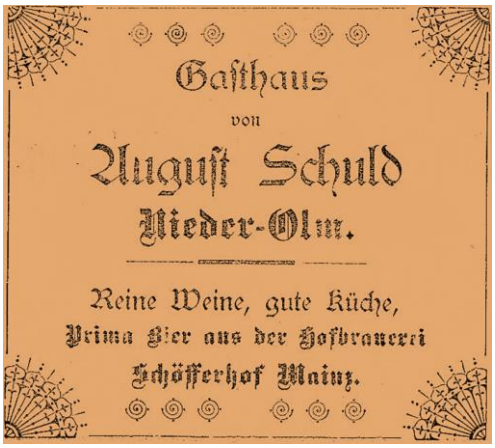
Sein Sohn *Wilhelm Roosen* wurde ebenfalls Metzger, der Dorothea, Tochter des Metzgermeisters *Adam Merkel* heiratete.[14] *Wilhelm Roosen* führte in Nachfolge seines Vaters die Metzgerei mit Gaststätte in der Pariser Straße Nr. 108 weiter. Nach dem Tod seines Vaters erwarb er 1822 das Gasthaus von *Valentin Weber* in der Pariser Straße Nr. 90. Dort betrieb er ebenfalls eine Metzgerei mit Gaststätte, die auch über eine Kegelbahn verfügte.[15]

Wilhelm Roosen verstarb früh mit nur dreißig Jahren, zwei Jahre später wie sein Vater.[16] Sein Sohn *Peter Anton Roosen I.* und später sein Enkel *Peter Anton Roosen II.* betrieben die Gaststätte in der Familientradition weiter. *Peter Anton Roosen II.* starb aber ebenfalls früh. Das Anwesen blieb jedoch zunächst in der Familie Roosen, bis 1912 der Gastwirt *August Schuld* von der Witwe *Anna Roosen* die Gaststätte übernahm.[17] Das Gasthaus beherbergte auch das Nieder-Olmer *Casino* in dem sich regelmäßig ein Kreis von Bildungsbürgern traf.[18]

Casinogesellschaft von Nieder-Olm



1868, Umbaumaßnahme von Peter Anton Roosen I., Pariser Straße Nr. 90.[19]



1912, Gasthaus August Schuld in Nachfolge der Familie Roosen mit Kegelbahn und Casino.[20]

Casinogesellschaften wurden nach der bürgerlichen Revolution in Frankreich als gesellschaftliche Vereine gegründet. Meist waren sie ein Zusammenschluss der bürgerlichen Oberschicht, wie Beamte, Lehrer, Großgrundbesitzer, Geschäftsleute, Ärzte und Fabrikanten. Sie dienten der Freizeitgestaltung und dem geselligen Gedankenaustausch.

13 Foto: Peter Weisrock, 2009.
14 StaNO VIII.2, Liste der Konskribierten für 1811.
15 StaNO XXVI., Brandkataster und KAPANO Fb., Familie Roosen.
16 Ebd.
17 Eifinger, Michael. Die ehemaligen Gaststätten in Nieder-Olm, in: NB NO, 2. Jhg., Nr. 32, vom 8.8.1958.
18 StaNO IX., Gewerbesteuerliste 1824.
19 StaNO XXVI., Bauantrag vom 6.6.1868.
20 Festschrift Radfahrverein, 1912.

1920er Jahre, Gasthaus und Casino Roosen, später August Schuld, Pariser Straße Nr. 90.[21]

1893, die Casinogesellschaft im Gasthaus Schuld. Hintere Reihe von links: Johann Liebmann (Rektor der Volksschule), Schmidt. Vordere Reihe sitzend von links: Heinrich Willenbücher (Geometer und Distrikteinnehmer, Eigentümer der Eulenmühle), Lehrer Franz Ronnebaum, Habicht. [22]

21 Foto: Nachlass Anton Weisrock.

22 Das Foto wurde freundlicherweise von Frau Ingrid Meuren-Liebmann, Mainz, zur Verfügung gestellt, Mainz 2013.

Metzgermeister und Gastwirte Familie Barbara, später Barber

Die *Metzgerfamilie Barbara* (ab 1831 Barber geschrieben) gehört zu den alteingesessenen Einwohnern und wird bereits im 16. Jahrhundert in Nieder-Olm genannt. Sie stellte Schöffen, Kirchenjuraten und Gutsverwalter. Als Metzgermeister sind sie erstmals im 18. Jahrhundert aktenkundig. *Matheuß Barbara* war 1785 amtlicher Fleischbeschauer.[23]

Metzgermeister und Gastwirt *Hans Thomaß Barbara*[24] bewirtschaftete das Gasthaus *Zum Löwen* in der Alten Landstraße, welches später von seinem Schwiegersohn *Martin Merkel* übernommen wurde.

Das Metzgerhandwerk wurde in der Familie Barber bis 1914 durchgängig weitergetragen. *Johann Barber* war 1801 geschworener Fleischbeschauer.[25] *Jacob Barber* betätige sich 1826 neben seinem Metzgerberuf auch als Weinwirt.[26] 1831 bis 1862 lässt sich Metzgermeister *Johann Barber* verfolgen. Metzgermeister *Philipp Barber* wurde 1907 die Fleischbeschau in hiesiger Gemeinde übertragen.[27]

Metzgerei Jean Schneider Metzger und Gastwirt Nikolaus Blodt

Metzgermeister *Jean Schneider* ist in der Alten Landstraße Nr. 16, der früheren alten Gaststätte *Zum Hecht*, mit seiner Metzgerei und Restauration zu finden. 1890 baute er dort ein neues Schlachthaus.[28]

1898

23 StaNO X.3, 437 fol., Amtsvogteiprotokolle, Eintrag vom 13.1.1785, fol. 339-340.

24 KAPANO Fb., Familie Barbara [Barber].

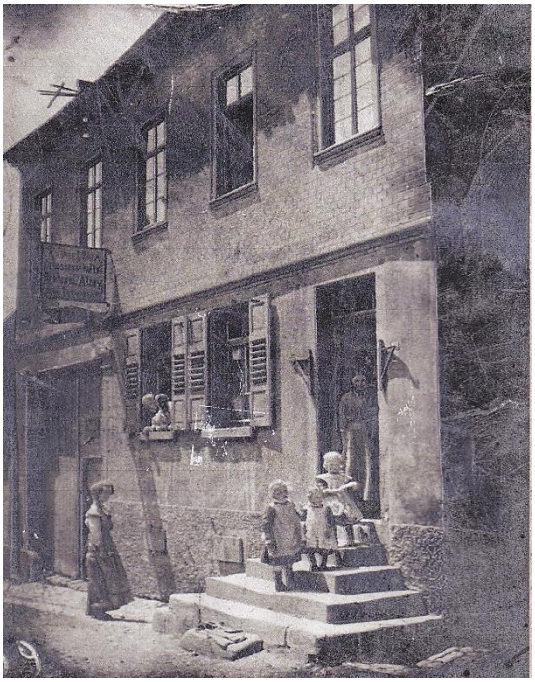
25 StaNO XV.5, fol. 184, Korrespondenzregister 1800-1813, Eintrag vom 13. Thermidor an 9 (1.8.1801).

26 StaNO XV., Korrespondenzregister 1833, Eintrag vom 28.6.1826.

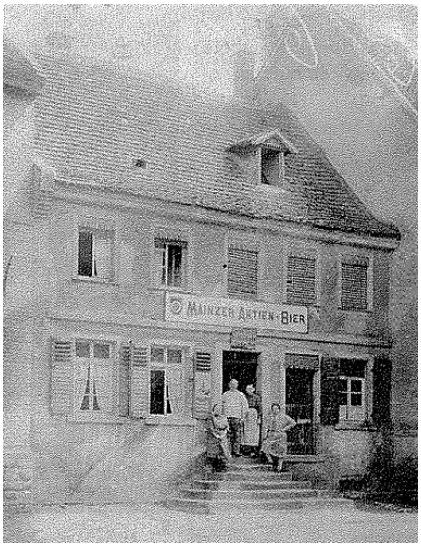
27 StaNO XV., Ratsprotokolle 1907, Eintrag vom 28.2.1907, S. 215.

28 StaNO XV., Ratsprotokolle 1890, Eintrag vom 19.10.1890, S. 65.

Das Anwesen übernahm in Nachfolge Metzgermeister *Jakob Grode*, der später seinen Standort in die Untergasse Nr. 29 verlegte. Ihm folgte Metzgermeister *Nikolaus Blodt*, der wiederum 1913 in die Pariser Straße Nr. 104 umzog und das kleine Gasthaus mit Hausschlachtung *Zur Sängerlinde* betrieb, im Volksmund auch *"dess Blodtsche"* genannt.[29]



1900, Metzgerei und Gaststätte Nikolaus Blodt, Alte Landstraße Nr. 16.[30]



1935, Gasthaus von Metzgermeister Nicolaus Blodt, Pariser Straße Nr. 104.[31]

Das 1754 errichtete Gebäude wurde 1835 von *Valentin Rögner*, dann 1865 von der Reichspost übernommen, die später in das Nachbargebäude von *Carl Ludwig Vietor* Pariser Straße Nr. 108 wechselte. Dieser war neben seiner Apothekertätigkeit auch Postexpeditor. Das Gebäude Pariser Straße Nr. 104 kam 1889 an *Schuhmacher Anton Stohr*, dann 1908 an *Sattlermeister Wilhelm Sieben* und 1913 schließlich an Metzgermeister und Gastwirt *Nikolaus Blodt*.

Ehemaliger Türsturz am Hauseingang Pariser Straße Nr. 104.[32]

1936, hessischer Feuerwehrtag in Nieder-Olm. Die Pariser Straße trug von 1933-1945 den Straßennamen Hindenburgstraße.[33]

1988, Gaststätte Blodt *Zur Sängerlinde*.[34]

29 Eifinger, Michael. Das Metzgerhandwerk in der Gemeinde, in: NBNO, 2. Jhg., Nr 28 vom 11.7.1958.
30 Foto: Freundlicherweise von Willi Ruf zur Verfügung gestellt.
31 Foto: Abgedruckt im Nieder-Olmer Journal vom 30.5.1887.
32 Fotoarchiv Weisrock.
33 Hessische Feuerwehrzeitung, 13. Jhg., vom 10.7.1936, S. 213.
34 MAZ., Lokalanzeiger vom 14.4.1988.

Metzger und Gastwirte Familie Solms Pariser Straße 95 und 117

Metzgermeister *Jakob Solms* aus Drais heiratete 1811 *Anna Maria Roosen*, Tochter des Metzgers und Gastwirts *Peter Roosen* in der Pariser Straße Nr. 108.[35] Sein Sohn *Mathias Solms* ergriff ebenfalls das Metzgerhandwerk. Dessen Sohn *Adam Solms* wiederum erlernte auch das Metzgerhandwerk und erwarb das Haus Pariser Straße Nr. 95, das von *Notar Jean Baptiste Bittong* 1802 erbaut wurde. Dort richtete er eine Metzgerei ein.[36] Für sein Kühlhaus baute er 1908 ein Eislager in der Mühlstraße Nr. 9. Hier wurde das in den Wintermonaten geerntete Eis von der Selz gelagert.[37] Nachfolger wurde dessen Sohn *Franz Solms* und später sein Enkelsohn *Franz Mathias Solms* als letzter Metzger der Familie *Solms* in der Pariser Straße Nr. 95.

Ehemalige Metzgerei von Franz Mathias Solms, Pariser Straße Nr. 95.[38]

1886, Metzgerrechnung von Mathias Solms.[39]

1922

1953

Das Gasthaus mit Metzgerei Solms Zum Lamm

Adam Solms, Sohn von Familiengründer *Jacob Solms*, ebenfalls Metzgermeister, baute 1846 das Gasthaus *Zum Lamm*, Pariser Straße Nr. 117.[40] Er betrieb die Gaststätte bis zu seinem Tode 1876. Sein Sohn *Sebastian Solms* führte die Gastronomie mit Metzgerei weiter. Bis zum Tode seines Vaters und der Übernahme *Zum Lamm*, bewirtschaftete er auch ein Gasthaus mit Herberge in der Pariser Straße Nr. 48. Die Nachfolge im *Lamm* trat dessen Sohn *Johann Solms* an. Später beteiligte sich Schneidermeister *Adam Stauder* aus der Oppenheimer Straße Nr. 17 durch Heirat mit der Witwe von Johann Solms an der Immobilie. [41]

1898

35 KAPANO Fb., Familie Solms.
36 Eifinger, Gastwirte, wie Anm. 17.
37 StaNO XXVI., Baubescheid vom 7.7.1908.
38 Fotoarchiv Weisrock.
39 Nachlass Philipp Roth.
40 StaNO XXVI., Bauantrag vom Mai 1846.
41 Eifinger, Gastwirte, wie Anm. 17.

Ein Foto von 1914 zeigt *Johann Solms* und *Adam Stauder* im Innenhof des Gasthofes. *Johann Solms* starb jedoch früh im Jahr 1917 im Alter von nur sechsunddreißig Jahren. Von seinen beiden Söhnen überlebte nur einer, der sich nach Nieder-Saulheim verheiratete. Die Gaststätte mit Metzgerei wurde dann nicht mehr von der Familie *Solms* oder der Familie *Stauder* weitergeführt.

1913, Gastwirte Solms und Stauder im Hof der früheren Metzgerei und Gaststätte Zum Lamm. Stehend von links: 1. Georg Becker, 4. Metzgermeister Johann Solms. Sitzend 2. von links Gastwirt Adam Stauder.[42]

Die Auswanderer Metzger Solms

Jakob und *Franz Solms*, Söhne von Familiengründer *Jakob Solms*, wurden ebenfalls Metzgermeister und wanderten 1905 in die U.S.A. aus. In Gas City, Indiana, gründeten sie eine Farm und ein landwirtschaftliches Handelsgeschäft.[43]

1930er Jahre, Gas City, Indiana, U.S.A.[44]

Indiana, U.S.A.

1930er Jahre, Metzgermeister Franz Solms.

Schweineherde der Farmer und Metzger Gebr. Solms.

Metzgerei Mayer, Pariser Straße 111

Bereits seit dem 17. Jahrhundert war die jüdische *Familie Mayer* in Nieder-Olm ansässig. Als älteste jüdische Familie stellten die männlichen Mitglieder in kontinuierlicher Folge den Vorstand der jüdischen Religionsgemeinde Nieder-Olm.

Gemeindevorsteher und Metzgermeister *Leo Mayer* in der Enggasse Nr. 2 nahm in dieser Tradition eine führende Stellung ein. *Leo's* erster Sohn *Marx* betrieb in der Pariser Straße Nr. 111 eine Rindsmetzgerei mit Viehhandel und Landwirtschaft. *Marx Mayer* wurde nach dem Tod seines Vaters zweiter Vorsteher der jüdischen Gemeinde. Wie sein Vater war er Metzgermeister und Viehhändler. 1882 baute er ein neues Schlachthaus.[45] Sein Sohn *Otto Mayer* übernahm in der Nachfolge Beruf und Amt des jüdischen Gemeindevorstehers.[46]

Metzgermeister *Otto Mayer* wurde von den Nationalsozialisten mit seiner Frau, Tochter und Enkelin 1938 nach Mainz zwangsumgesiedelt. Von dort erfolgte ihre Deportation nach *Piaski Ghetto*, und deren Ermordung in den Gaskammern.[47]

42 Foto und Personenbezeichnung: Elisabeth Stauder-Ackermann †, Nieder-Olm.
43 Schriftverkehr Peter Weisrock mit Francis Solms, Gas City, Indiana, U.S.A., 2009.
44 Schrb. von Jakob Solms an Schmied Georg Wettig vom 5.2.1948

45 StaNO XV., Geschäftsregister der Bürgermeisterei Nieder-Olm, Eintragung vom 4.3.1882.
46 Weisrock, Rettinger. Jüdische Gemeinde, S. 50.
47 Gedenkbuch Yad Vashem, Israel, ID: 5683320, Eintrag vom 19.7.2005.

Metzgermeister Otto Mayer, 1881-1942, letzter Vorstand der jüdischen Gemeinde in Nieder-Olm.[48]

Nach 1938 übernahm Metzgermeister *Jakob Grode* die Metzgerei von *Otto Mayer* in der Pariser Straße Nr. 111.

Otto Mayer's Sohn, Metzgermeister *Ernst Mayer*, gelang die rechtzeitige Emigration in die U.S.A. In Seattle, Bundesstaat Washington, eröffnete er eine eigene Metzgerei. Als Master-Sergant kam er 1945 mit der U.S.-Armee nach Nieder-Olm und versuchte den Verbleib und Nachlass seiner Eltern zu klären.[49]

1950er Jahre, Metzgermeister Ernest Mayer Meet-Market, Seattle, U.S.A.[50]

48 Foto: https://www.alemannia-judaica.de/nieder-olm_synagoge.htm
49 Schriftverkehr Dr. Stanly Mayer, Maryland, U.S.A. und Peter Weisrock, 2007.
50 Foto: Dr. Stanly Mayer an Peter Weisrock, 2007.

Metzgermeister Neumann

Neben Metzger *Marx Mayer* treffen wir 1819 auf die Familie von *Joseph Neumann* in der Pariser Straße Nr. 104.[51] Sie war ebenfalls jüdischen Glaubens. *Joseph Neumann* betätigte sich als Metzgermeister und Darmhändler und wird 1820 als *Fleischbesichtiger* erwähnt.[52] Auch ist er in der Gewerbesteuerliste von 1823 vermerkt.[53] Er musste in seinem Beruf wohl sehr erfolgreich gewesen sein, denn ein ansässiger christlicher und von Konkurrenzneid geplagter Metzger beklagte sich bei der Bürgermeisterei,

> *"daß die Juden Michael Mayer und Joseph Neumann das Jahr hindurch Rindvieh schlachten und das Pfund Fleisch 2 Kreuzer wohlfeiler abgeben".*[54]

Die Klage wurde jedoch zurückgewiesen,

> *"denn es ist erwiesen, daß Petent in einer Woche mehr schlachtet als die Juden in einem halben Jahr".*[55]

Jonas Neumann wurde Nachfolger im Geschäft seines Vaters. Die letzte Spur der Familie *Neumann* findet sich 1864. Sie verzog dann mit unbekanntem Ziel.[56]

Metzgerei Liebmann Oppenheimers Straße 5

Nur für einige Jahre hielt sich die jüdische Familie des Metzgermeisters *Liebmann* in Nieder-Olm auf. Er wohnte mit Frau und vier Kindern in der Oppenheimer Straße Nr. 5. Die Familie verzog 1890 nach Mainz.[57]

Metzgerei Jakob und Anton Grode Alte Landstraße 16, Untergasse 29, Pariser Straße 111

Den ersten Metzgermeister Grode findet man 1889 in der Alten Landstraße Nr. 16.[58] Es war *Jakob Grode*, der dort seine Metzgerei in dem früheren Gasthaus *Zum Hecht* betrieb.

51 StaNO IX., Gewerbesteuerliste 1819.
52 StaNO XV., Korrespondenzregister 1820-1833, Eintragung vom 7.8.1820.
53 StaNO IX., Gewerbesteuerliste 1824.
54 Wie Anm. 192, Eintrag vom 16.1.1821.
55 Ebd.
56 Eifinger. Vermischte Schriften. Die jüdische Gemeinde von Nieder-Olm.
57 Heutige Oppenheimer Straße.
58 StaNO XXVI., Brandkataster, Eintrag von 1905.

In den 1850er Jahren bewirtschaftete *Veit Stauder* in der Untergasse Nr. 29 eine Gastwirtschaft. Sein Nachfolger war *Adam Stauder*. Um 1900 wechselte Metzgermeister *Jakob Grode* seinen Standort und erwarb die Gaststätte mit Metzgerei von *Adam Stauder,* der in das Gasthaus *Zum Lamm* mit Metzgerei von *Johann Solms* einheiratete.

Jacob Grode erweiterte 1908 seinen Betrieb und baute ein neues Schlachthaus mit Wurstküche.[59] In den 1930er Jahren übernahm dann Jakob´s Sohn *Anton Grode* das Anwesen in Nachfolge.

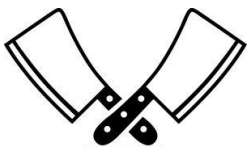
Das Gasthaus wurde im Volksmund auch *Bellibau* genannt. Die Bezeichnung war an das große Zelt des Zirkus Belli angelehnt, das ganzjährig in den Nachkriegsjahren seit 1945 im Mainzer Bleichenviertel stand. Die in Ruinen stehende Stadt Mainz mit der zerbombten Stadthalle führte dort öffentliche Veranstaltungen durch.

Nach der 1938 erzwungenen Umsiedlung von Metzgermeisters *Otto Mayer* nach Mainz durch die Nationalsozialisten, übernahm *Jakob Grode* die Metzgerei Mayer in der Pariser Straße Nr. 111.[60] Dort blieb sie bis zur Schließung in den 1980er Jahren.

Nach dem Umzug von *Jakob Grode* in die Pariser Straße Nr. 111 führte *Jakob Horn*, der eine Tochter von *Jakob Grode* heiratete, die Gaststätte *Bellibau* in der Untergasse Nr. 29 weiter.

1953

1930er Jahre, Metzgerei und Gaststätte Jakob Grode, Untergasse Nr. 29, im Volksmund auch *Bellibau* genannt.[61]

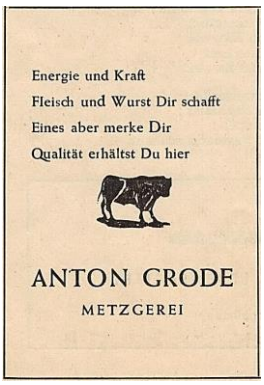


59 StaNO XXVI., Baubescheid vom 23.7.1908, Errichtung eines Schlachthauses und einer Wurstküche.
60 Weisrock, Rettinger. Jüdische Gemeinde.

61 Foto: Dankenswerterweise von Werner Grode zur Verfügung gestellt.

1895, in der Mitte sitzend Metzgermeister *Jakob Grode*; Untergasse Nr. 29.[62]

1950er Jahre, im Verkaufsraum der Metzgerei Grode, Pariser Straße Nr. 111.[63]



1953

1963

1970er Jahre, links die Metzgerei Jakob Grode, Pariser Straße Nr. 111.[64]

1951, Fastnachtdienstagsumzug, Motivwagen der Metzgerei Grode.[65]

Jakob Grode, Wallstraße 16 und Untergasse 14

Der gleichnamige *Jakob Grode* ist 1926 in der Wallstraße Nr. 16 zu finden, als er den Neubau eines Schlachthauses beantragte.[66] Später verlegte er seine Metzgerei in die Untergasse Nr. 14, die in Nachfolge von Metzgermeister *Albert Utz* bis zur Schließung in den 1970er Jahren übernommen wurde.

1953

62 Foto: Werner Grode.
63 Ebd.
64 MAZ, 24.11.1974.
65 Fotoarchiv Weisrock.
66 StaNO XXVI., Bauantrag vom 25.3.1926.

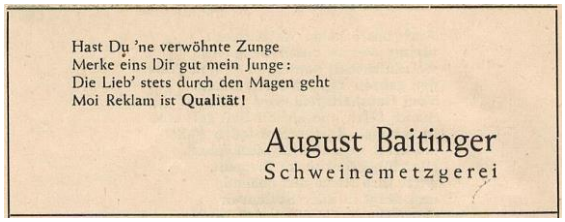
Metzgermeister Johann Weisrock Oppenheimer Straße 9

Johann Weisrock III. unterhielt in seinem Elternhaus ab 1918 bis in die 1950er Jahre in der Oppenheimer Straße Nr. 9 seine Metzgerei.[67]

1922

Metzgermeister August Baitinger Pfarrgasse 29

Nur zwei Jahre lang betrieb *August Baitinger* in den 1950er Jahren eine Schweinemetzgerei in der Pfarrgase Nr. 29. Später verzog er nach Mainz und führte dort in der Boppstraße seine Metzgerei weiter.[68]



1959

Weitere Metzger

Jacob Kleinschmitt, Metzger aus Kostheim, findet man 1804.[69] *Jacob Gebracht* ist 1816 Metzger. *Jacob Mertens*, Metzger, kam 1833 aus Albig.[70] In den 1890er Jahren übernahm Metzgermeister *Philipp Schwarz* das Gasthaus mit Herberge von *Sebastian Solms* in der Pariser Straße Nr. 48, der dann die Nachfolge im Gasthaus mit Metzgerei seines Vaters *Zum Lamm* übernahm. Sein Anwesen in der Pariser Straße Nr. 48 mit Gaststätte und Metzgerei kaufte Metzgermeister *Philipp Schwarz*, der 1896 ein neues Schlachthaus baute.[71] Das Anwesen wurde später von Landwirt *Peter Roosen* übernommen.

Die Hausschlächter

Neben den hauptamtlichen Metzgermeistern gab es eine Anzahl von Metzgern, die im Nebenerwerb Hausschlachtungen vornahmen. Sie mussten zuvor eine Zulassungsprüfung ablegen, um ihr Handwerk durchführen zu können. Erst nach der Fleischbeschauung durch einen amtlich bestellten Veterinär ab der hessischen Zeit 1816, wurde das geschlachtete Vieh für die Weiterverarbeitung freigegeben. Lange Jahre war dies Tierarzt *Dr. Hans Kampé* in den 1950er und 1960er Jahren. Er wohnte mit seiner Familie in der Bahnhofstraße 4.

1935

1935, Hausschlachtung bei Valentin Dietrich, Domherrnstraße Nr. 11.[72]

67 Eifinger, Michael. Metzger, wie Anm. 29.
68 Ebd.
69 KAPANO Fb., Familie Kleinschmitt.
70 StaNO IX., Gewerbesteuerliste 1833.
71 StaNO XV., Ratsprotokolle 1896, Eintrag vom 8.11.1896, S. 260.
72 Foto: Dankenswerterweise von Horst Dietrich zur Verfügung gestellt, 2005.

1940er Jahre, Hausschlachtung durch Landwirt und Hausmetzger Peter Stohr, rechts, Backhaustraße Nr. 17.[73]

Die Darmhändler

Die Hausschlächter hatten viel Bedarf an Naturdärmen für die Herstellung der Blut-, Leber-, Bratwürste und den Schwartenmagen. Kranzdärme, Bottdärme, Kalbsblasen und Schafdärme waren in ihrem Sortiment. Es waren die jüdischen Metzger, die den Darmhandel betrieben, wie *Bernhard Deutsch*, Alte Landstraße Nr. 14 und *Isidor Baum* mit Sohn *Otto Baum* in der Pariser Straße Nr. 74. *Otto Baum*, gefeierter Karnevalist beim NOCC 03, emigrierte 1938 nach der "Reichskristallnacht" mit seiner Familie in die U.S.A.

1912

Die Fleischbeschauer

Der hygienische Umgang mit Frischfleisch gab immer wieder Anlass zu Beanstandungen und Reklamationen in der Amtsvogtei Nieder-Olm. Das Vizedomamt Mainz ordnete 1797 deshalb Verhaltensregeln für die Fleischbeschauung und die Verarbeitung bei der Viehschlachtung an.

"Maßregeln das Fleisch betr.
Hat man den Schultheißen die Weisung gegeben in ihren Gemeinheiten verpflichtete Visitationen zu bestellen, welche das Vieh ehe geschlachtet zu besichtigen haben, ob es im gesunden Zustand sich befindet oder nicht. Im letzten Falle sollen dieselbe die Anzeige an den Ortsvorstand machen, welcher dann den Metzgern das Abschlachten und Ausschneiden eines Stücks Vieh untersagen wird. Finden sie aber einen gesunden Zustand, so haben dieselben es, nachdem es geschlachtet, nochmals zu besichtigen, ob es keine innerliche Krankheit deren man nicht wahrnahm, festzustellen ob das Fleisch zum Genuß gut seye.
Finden sie nun, daß das Fleisch angesteckt und zum Genuß schädlich seye, so hätte nach erhaltener Anzeige der Ortsvorstand selbiges auf der Stelle hinwegnehmen zu lassen und zu beseitigen. Anschauung der Würste hätten die Visitatoren gleichfalls, ehe die Würste verfertigt würden, genau zu besichtigen und zu prüfen, daß hiezu keine faule und der Gesundheit schädlichen Materialien genommen würden, so lange dabey zu bleiben, bis die Würste verfertigt und sohin keine Verfälschung statthaben kann. Zugleich sind die Metzger bei unnachsichtiger Straaf angewießen, ehe sie schlachten und Würste machen, die Anzeige bei den Visitatoren zu thun, die Visitatoren aber bei einem jeden Contraventionsfalle die ungesäumte Anzeige zu machen".[74]

Als Fleischbeschauer wurden 1786 *Bernhard Ludwig* und *Paul Eifinger* verpflichtet. Die Fleischbeschauer *Paul Eifinger* und *Johann Barber sen.* berichteten

73 Dankenswerterweise von Elisabeth Köble geb. Stohr zur Verfügung gestellt. Auch abgedruckt in: Elisabeth Köble, Nachkriegszeit in Rheinhessen, Erinnerungen in Mundart, 2010, S. 29.

74 StaNO XVIII. 63 fol., *"Maßregeln das Fleisch betr."* Vizedomamt an Amtsvogtei Nieder-Olm vom 6.10.1797, fol. 23 und 24.

1801 über totes Vieh bei Metzgermeister *Merkel*.[75]

Niederolm am 28ten Thermidor an 9.
Da man in Erfahrung gebracht, daß der dahießige Bürger und Metzgermeister Adam Merkel dieße verfloßene Nacht ein Stück totes Vieh auf einem Karg (Karren) an Hand zum Verkauf gebracht habe, welches der gesetzlichen Ordnung zu wieder handelt, wieder mehr als derselbe die gehörige Anzeige an der Mairie nicht gethan und dennoch Fleisch zum Verkauf gebracht habe. Es wären die Bürger Paul Eifinger und Johann Barber sen. Als geschworene Fleischbesichtiger einzuladen, sich in die Behaußung des Adam Merkel zu begeben und daselbst das vorräthige Fleisch zu besichtigen, sofort ihren Bericht anher abzustatten. Erschienen beyde Fleischbesichtiger und erläuterten, daß sie das Fleisch nach genommener Besichtigung für gut und authendisch befunden haben. Maire Leiden".[76]

1805 ordnete Maire *Franz Jacob Leiden* für die Fleischbeschauer an:

"Niederolm am 19ten Thermidor an 13.
Da denen Verordnungen zufolge weder lebendige Fische noch geschlachtetes Fleisch zurück gebracht werden darf, ohne dem Maire ein glaubwürdiges Certificat vorgezeigt worden ist, sich dennoch ohngeachtet die Schlächter beygehen lassen, Viehe sowohl als geschlachtetes Fleisch welcher der Gesundheit schädlich sein können, so wäre denen Metzgern oder Fleischbeschauern zu bedeuten, daß sie hierführ weder schlechte Fische noch geschlachtetes Fleisch mitzubringen haben, es seye denn, daß von diesem besagten Fische und Fleisch dem Maire die Anzeige gemacht, und die glaubwürdigen Certificate, daß dieses Vieh und geschlachtetes Fleisch gesund seye, beygebracht haben. Im Entstehungsfalle aber man das eingebrachte Fisch oder Fleisch sofort an das Polizeygericht gehörig ohn verzüglich machen werde. Leiden, Maire".[77]

Auch wurden die Fleischbeschauer immer wieder mit kranken nach Nieder-Olm getriebenen und zum Verkauf angebotenen Schweinen konfrontiert, wie zum Beispiel im August 1812. Maire Leiden protokollierte dazu:

"Erschienen Georg Johann Hofmann, David Weyer und Barholomäus Heinermann, sämtlich wohnhaft dahier mit der Beschwerde Anzeige, daß sie am verflossenen Mittwoch den 29ten July dem Knecht des Schweinehändlers H. Jean von Meisenheim Schweine gekauft haben, welche beim Kauf als schon krank gewesen und nach aller angewandten Mühe seyen solche krebirt".[78]

Mit Beginn der großherzoglich-hessischen Zeit ab 1816 übernahmen amtlich bestellt Tierärzte die Fleischbeschauung.

Die Freibank

Über die Errichtung einer Freibank in Nieder-Olm ist wenig bekannt. Für 1907 gibt es lediglich den Hinweis in einem Gemeinderatsprotokoll, der auf die Existenz einer Freibank hinweist: *"Für die Freibank wird ein Kochapparat angeschafft".*[79]

Ein Hinweis ist auch 1934 im Amtsblatt zu finden. *"Es ist beabsichtigt eine Freibank einzurichten, Aushauer gesucht".* Der neu errichtete Freibankverkauf wurde im gleichen Jahr in der Pariser Straße Nr. 86 eröffnet. Aushauer war Metzgermeister *Jakob Grode III.*[80]

Abkürzungen

StaNO, Stadtarchiv Nieder-Olm.
AN NO, Amtliche Nachrichten Nieder-Olm.
KAPANO Fb, Katholisches Pfarrarchiv Nieder-Olm, Familienbuch.
MAZ, Mainzer Allgemeine Zeitung.

75 StaNO XV.5, 184 fol., Korrespondenzregister 1800-1813, Eintrag vom 13. Thermidor, an 9 (1.8.1801).
76 StaNO XV.7, 184 fol., Beschlüsse und Verordnungen der Mairie Nieder-Olm und Ebersheim, 1800-1813, Eintrag vom 2. Thermidor, an 9 (21.7.1801), fol. 22.
77 StaNO XV.5, 184 fol., Korrespondenzregister 1800-1813, Eintrag vom 19. Thermidor, an 9 (7.8.1805), S. 119.
78 Korrespondenzregister, Eintrag vom 2. Thermidor, an 9 (21.7.1801), fol. 147-153.
79 StaNO XV. Ratsprotokolle 1908, Eintrag vom 6.3.1908, S. 250.
80 AN NO, 1. Jhg., Nr. 9, vom 3.3.1934.

Schlachttag

Von der einst so wichtigen Energiequelle des Fleischbedarfs für die hart körperlich Arbeitenden berichtet Chronist Michael Eifinger aus den Jahren am Ende des 19. Jahrhunderts bis in die 1960er Jahre. Die Haltung von Hausschweinen war auch in sozialschwachen Familien verbreitet, um als wichtige Nahrungsquelle das Überleben zu sichern. Die Hausschlachtungen führten autorisierte Hausschlachter durch, die meist anderen Berufen im Haupterwerb nachgingen.[81]

Michael Eifinger

"Es war im November als es hieß, also, moije werd geschlacht!. Am Tag vor dem Stechen wurde der Schrahnen, die Muhl mit den Hörnchen und der Flaschenzug ins Haus geholt. Vater installierte den ebenfalls geliehenen großen Kochkessel in der Waschküche und bemühte sich den Ofen rauchdicht zu machen. Mit Lahme[82] wurden alle Risse zugeschmiert.

Am frühen Morgen des Schlachttages wurde der Wasserkessel angeheizt und nicht viel später kam der Katzuff,[83] der Metzger, mit seinem umgeschnallten Messerköcher und dem Abziehstahl ins Haus, den Spälter[84] trug er über der Schulter.

Muhl.[85]

Bald lag das arme Schlachtschwein in seinen letzten Zügen und strampelte wild um sich. Zwei Männer waren nötig, um das wild zappelnde Tier festzuhalten. Die Mutter kniete mit der großen Blutschüssel neben dem Metzger und fing das frische Blut auf, das für die Blutwurst gebraucht wurde. Die danebenstehende Tante musste das Blut ständig umrühren, damit es nicht gerinnen konnte. Waren wir Kinder bei dieser Aktion einmal dabei, mussten wir das Ringelschwänzchen vom Schwein halten und wurden so allmählich an den nicht besonders angenehmen Teil des Hausschlachtens herangeführt. Als besondere Auszeichnung strich uns dann der Metzger mit seinem blutigen Zeigefinger über die Wange. Die zeigten wir überall stolz herum, 'wir warn beim Steche debei' hieß es dann und wuschen zwei Tage lang den blutigen Beweis nicht ab.

Schrahnen.[86]

Das ausgeblutete Schwein wanderte dann in die Muhl, eine Wanne aus Holz oder Zinkblech und wurde mit heißem Wasser abgebrüht, damit die Borsten mit den Hörnchen besser entfernt werden konnten. Danach wurde der Tierkörper an einem Galgen kopfunter hochgezogen und ausgenommen. Herz, Lunge und Leber wurden gesondert für ihre spätere Verwendung aufgehängt. Das Säubern der Därme, des Magens und der Blase war eine recht langweilige Arbeit. Übrig blieben zwei Schweinehälften, die über Nacht zum Auskühlen im Freien hängen

81 Weisrock, Peter. Eigene Erinnerungen an die 1950er und 1960er Jahre.
82 Lehm.
83 Lange in Rheinhessen gebräuchlicher Begriff für Metzger, aus dem Jiddischen.
84 Metzgerbeil.
85 Mulde, Wanne, Foto: Peter Weisrock, Freilichtmuseum Bad-Sobernheim, 2004.
86 Foto: Peter Weisrock, Freilichtmuseum Bad-Sobernheim, 2004.

blieben. Noch am Abend musste ich beim Metzger zwei Meter lange Kranzdärme, einen Bott- darm und vier Kalbsblasen holen.

Der nächste Morgen begann mit voller Vorfreude auf den Kesselspeck. Vielleicht gab es auch ein Stückchen von den gekochten Nieren. Wir standen eifrig früh auf, gingen ohne die üblichen Quengeleien zum Kirchgang, dann zur Schule und warteten ungeduldig auf den Schulschluss.

Zu Hause brodelte bereits der große Kessel in der Waschküche in dem Fleischstücke, Blutwurst, Leberwurst und Schwartenmagen schwammen. Vater stand dabei, rührte und schöpfte eifrig das Fett ab, währende meine Mutter immer wieder flehte: "Schepp net so viel ab, damit die Worschtsupp net scheel werd unn mer uns net schäme misse wonn mer se moije zu de Verwondschaft unn Nachbarschaft austrache". Das Wurstmachen, Fettauslassen und Griebenschneiden geschah unter Hilfe der Großmütter und Tanten bereits am Vormittag. Ein Teil wurde in die gereinigten Därme, Magen und Blase, ein Teil in Konserven gefüllt. Trafen wir noch rechtzeitig zum Blutwurstmachen ein, bekamen wir vom Metzger ein Würstchen angemessen. Ähnlich wie beim Stechen am Tag zuvor erhielten wir einen blutroten Streifen mit dem Blutwurstfüllsel auf die Wange gestrichen. Zwischen jeder Wurstsorte musste der Katzuff einmal kräftig vom Wein trinken, um angeblich einen reinen Geschmack zu bekommen.

Auch die Schinken wurden fürs Räuchern zurechtgemacht, Koteletts und Kammstücke sorgfältig ausgebeint. Das zum Einsalzen vorgesehene Fleisch wurde zwei Tage lang luftgetrocknet und dann im Fleischstenner eingesalzen. Und dann endlich gab es den heiß begehrten Kesselspeck. Jeder hatte eine besondere Vorliebe für bestimmte Fleischteile wie Schnutsche[87], Nüsssche[88], Heessche[89] oder Fießsche.[90]

Spät abends mussten wir Kinder dann noch mit der Milchkanne die Wurstsuppe an die Verwandten austragen. Müde und zufrieden ging es zu Bett. Man könne nun dem langen Winter getrost mit einem Keller voller Kartoffeln und dem vielen Fleisch und der Wurst entgegensehen, meinte die Mutter, als sie dann das Licht ausmachte.

Zum Abschluss muss ich noch eine kleine Episode erzählen. Es war an einem Schlachttag in der Nachbarschaft. Am Abend fand das obligatorische Schlachtfestessen statt an dem der Metzger und die gesamte Großfamilie teilnahm. Man aß reichlich, trank viel und spielte bis tief in die Nacht Karten. Als man noch einmal Hunger bekam, wollte der Hausherr Nachschub vom Kesselspeck holen. Doch da war 'Mathäus am Letzten', es war bereits alles aufgegessen".[91]

1962, Schweinezucht bei Landwirt Nikolaus Horn.[92]

1962, Schlachttag bei Landwirt Nikolaus Horn.[93]

87 Teil vom Schweinerüssel.
88 Backenfleisch.
89 Fußgelenkteil.
90 Fußteil.

91 Eifinger, Michael. Vermischte Schriften, Nieder-Olm 1959, auch abgedruckt in: Nachrichtenblatt Nieder-Olm, 3. Jhg., Nr. 39, vom 19.2.1959. Eifingers Schilderung spielt sich in seiner Kinderzeit in den 1890er Jahren ab. Nachbearbeitet und ergänzt von Peter Weisrock.
92 Foto: Dankenswerterweise von Karl Horn zur Verfügung gestellt.
93 Foto: Wie vor.