

## **Die „Sauschneider“ aus Zederhaus**

### **Josef Baier und Josef Mehrl geben Einblicke in das Handwerk der Viehschneider**

Behutsam öffnet Josef Baier, Kustos im Heimatverein Zederhaus, den Deckel der Ausstellungsvitrine. Stolz präsentiert er den ausgebleichenen Sauschneiderhut seines Ziehvaters, Andreas Baier, einem der bekanntesten Sauschneider im Lungau. Die Krempe ist leicht verformt und abgegriffen. Man sieht, dass Baier senior diesen Ausseer Hut jahrzehntelang bei der Ausübung seines Gewerbes getragen hat. Auf dem breiten grünen Hutband haftet eine weiße Feder: „Die Flaumfeder, meist von Adlern oder Truthähnen, war das Standeszeichen der Sauschneider. Damit wurden sie sofort überall erkannt. Und natürlich auch am Geruch“, erklärt Josef Baier und fügt lachend hinzu: „Als Sauschneider roch man nämlich immer auffallend stark nach Desinfektionsmittel.“

Die bedeutende Rolle des Berufsstands der Sauschneider für Zederhaus spiegelt sich sogar im Wappen der Gemeinde wider. Neben einem Bildnis von Johannes dem Täufer und dem Mittelteil einer blumengeschmückten Prangstange ziert eine weiße Adlerflaumfeder das Emblem. Der Adler steht für Stärke, Fleiß und Stolz, erklärt Josef Baier: „Die Viehschneider waren kundige, weitgereiste und tüchtige Leute, die sehr angesehen waren. Vielleicht haben sie sich deshalb mit einer Adlerfeder geschmückt.“



*Josef Baier vom Heimatverein Zederhaus mit dem Sauschneiderhut seines Ziehvaters. Die weiße Flaumfeder war das unverkennbare Markenzeichen der Lungauer Sauschneider.*

In einem bekannten Volkslied heißt es, dass es acht Sauschneider braucht, um einen Eber zu kastrieren. Es stellt sich also die Frage, ob es deshalb so viele Sauschneider im Lungau gab? „Ja, die Michaeler haben dieses Lied früher oft gesungen. Aber es braucht nur einen Meister und seinen Gehilfen, den ‚Hoba‘, also die Person, die das Vieh halten musste“, meint Josef Baier schmunzelnd.

Über das Jahr 1775 zum Beispiel ist bekannt, dass 225 Meister und 59 Knechte aus dem Lungau kamen. Die meisten davon waren Bauern. Die Popularität des Berufsstands kann auf die schwierige wirtschaftliche Situation im Lungau zur Zeit Maria Theresias zurückgeführt werden: „Angeblich ging es den Bauern sehr schlecht. Das Sauschneiden stellte einen wichtigen Zusatzverdienst für die armen Bauern dar und sie waren daheim ‚weg von der Schüssel‘.“

Hinweise auf Lungauer Viehschneider gibt es allerdings schon lange vor Maria Theresia. Schon im Jahr 1572 findet sich die Berufsbezeichnung Sauschneider in einer Urkunde des Pflegegerichts Moosham wieder.

## Vom Lungau bis nach Ungarn

Jeder Sauschneider hatte sein vorgeschriebenes Gebiet, im Volksmund „Gai“ genannt, in dem er praktizierte und auch beraten durfte. „Die Gebiete gingen von Nürnberg bis Budapest, außer im Westen, ab Tirol ungefähr, da wurden sie weniger“, so Josef Baier. Ein Gai konnte sich über Bezirks- und Landesgrenzen erstrecken und bestand aus mehreren Pfarrgemeinden. Die Viehschneider waren Saisonarbeiter, die, mit Unterbrechung, fünf bis sechs Monate unterwegs waren. Im Frühjahr zogen sie in ihren Gai und kehrten im Spätherbst nach Hause zurück. Wenn der Gai in der Nähe lag, kamen sie zur Erntezeit im Juli zurück. Während ihrer Abwesenheit halfen Dienstboten den Frauen und Kindern auf dem Feld und im Haushalt. Wenn die Sauschneider in ihrem Gai eintrafen, riefen sie in den Gassen im Dorf ihre Anwesenheit aus oder gingen ins Gasthaus, um ihre Dienste anzubieten. „Manche Sauschneider standen am Sonntag auch bei der Kirche, die erkannte man eben am Ausseer Hut mit der Flaumfeder“, erinnert sich Josef Baier.

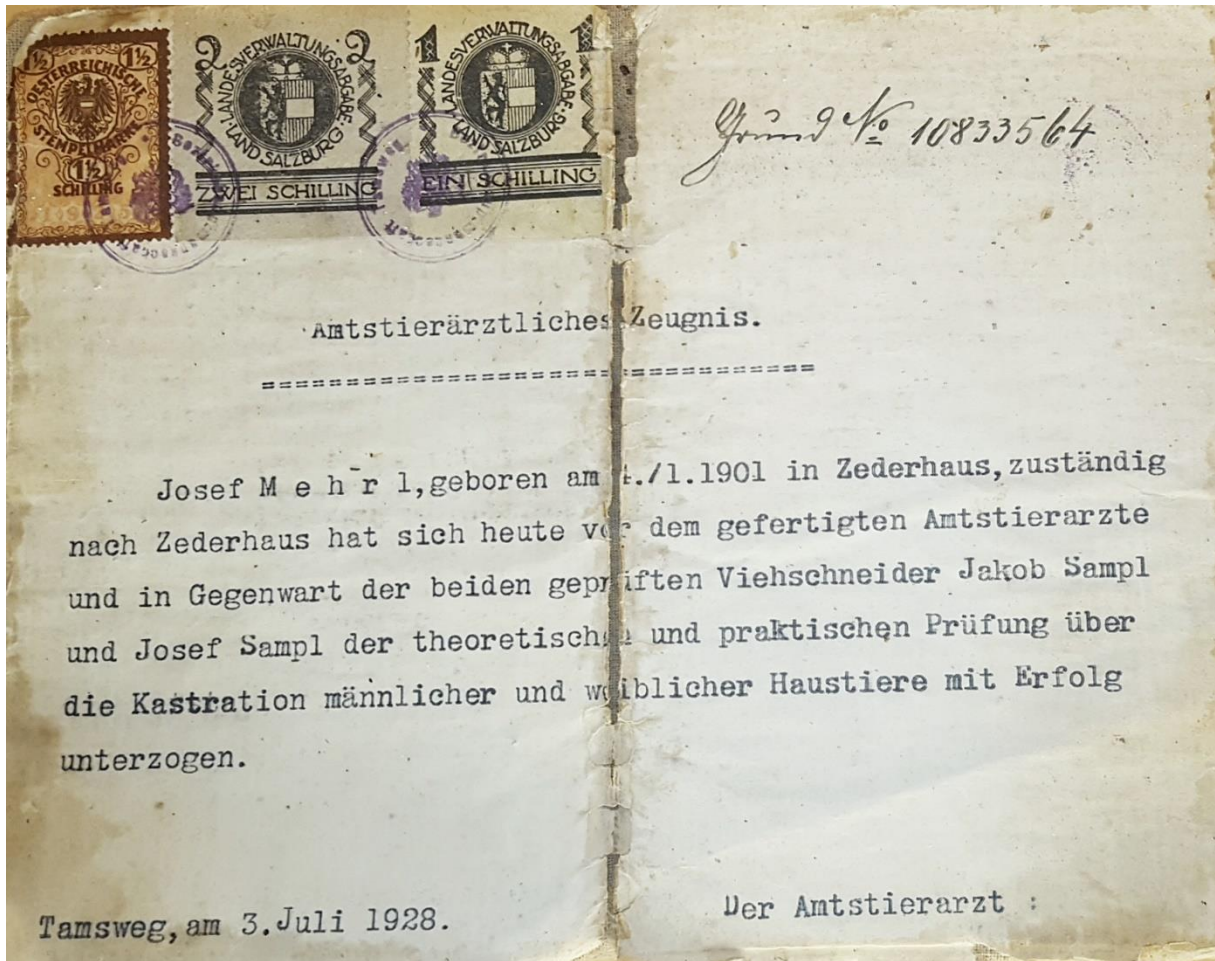
Die Sauschneider wurden für ihre Arbeit gut entlohnt. Manch einer konnte sich, wenn er ein gutes Gebiet hatte und fleißig war, mit seinem Lohn ein Motorrad oder einen Traktor kaufen. Nicht nur aufgrund der Geldmittel, die sie nach Hause brachten, waren die Sauschneider in ihren Heimatorten gern gesehen. Die Viehschneider trugen auch viele Neuigkeiten von Ort zu Ort, sie waren wie wandelnde Zeitungen. Und sie brachten auch Wissen über andere Lebens- und bäuerliche Arbeitsweisen mit in den Lungau.

Im 17. Jahrhundert erließ Kaiser Leopold I. eine Verordnung, in der er unter anderem das Gewerbe der Sauschneider als ehrbar erklärte. Maria Theresia machte im Jahr 1775 ein Patent bekannt, das sich gegen die ausländischen Viehschneider richtete. Davon betroffen waren auch die Lungauer Kastrierer, da der Lungau zu dieser Zeit zum Fürsterzbistum Salzburg und nicht zum Erzherzogtum Österreich gehörte. Die Lungauer Sauschneider konnten sich

allerdings mit Fleiß und Geschick gegen die „inländische“ Konkurrenz durchsetzen.

### **Werdegang eines Sauschneiders**

Josef Mehrl war 15 Jahre lang praktizierender Sauschneider im Lavanttal in Kärnten. Den Gai hatte er von seinem Vater geerbt. Im Jahr 1956, Mehrl war gerade einmal 15 Jahre alt, begleitete er seinen Vater das erste Mal beim Sauschneiden. Der gebürtige Zederhauser erzählt, dass die Sauschneider ihr praktisches Wissen meist nur mündlich weitergaben und mit Bedacht die Personen auswählten, die sie anlernten. „Das Wissen wurde erst weitergegeben, wenn der richtige Zeitpunkt da war und jemand bereit war, das Handwerk zu übernehmen. Bevor ein Sauschneider das einfach irgendjemandem weitergegeben hätte, hat er es ganz verschwiegen“, weiß Josef Mehrl. Er selbst beispielsweise hat das Handwerk von seinem Vater bzw. von seinem Onkel über mehrere Jahre erlernt: „Mein Vater, im Gegensatz zu meinem Onkel, hatte kaum Erfahrung mit der Kastration weiblicher Tiere, und darin bestand die Kunst. Dafür musste man auch eine Prüfung ablegen.“ Die theoretische Prüfung umfasste gesetzliche Vorschriften, Hygienemaßnahmen sowie Krankheiten. Die praktische Prüfung sah die Kastration eines männlichen und eines weiblichen Tieres vor. Beide Prüfungsteile wurden vor drei Zeugen, dem Amtstierarzt und zwei geprüften Viehschneidern abgelegt. Er erklärt, dass es keine Berufsschule gab und die Vorschriften später noch verschärft wurden: „Gerade im Bereich der Betäubung musste man dann einen Kurs machen. Man bekam nicht mehr einfach so ein Spritzmittel, sondern brauchte die Bestätigung von einem Tierarzt.“



*Zur Ausübung des Sauschneidergewerbes musste eine theoretische und eine praktische Prüfung vor dem Amtstierarzt im Beisein von zwei erfahrenen Vihschneider abgelegt werden.*

### **Die Sauschneider als Vorläufer der Tierärzte**

Josef Mehrl erklärt, dass die Kastration von Nutztieren aus verschiedenen Gründen erfolgte. Durch den Eingriff kommt es zu hormonellen Veränderungen, die das Wesen der Tiere beeinflussen. War ein Hengst oder ein Stier nicht als Zuchttier vorgesehen, wurden seine Samenleiter abgebunden bzw. abgetrennt oder seine Hoden entnommen. „So waren sie einerseits nicht lästig bei den Stuten und Kühen“, berichtet Mehrl, „andererseits waren sie fügsamere Arbeitstiere – unkastriert wären sie oft nicht zu bändigen gewesen.“

Die Kastration hat, beispielsweise bei Schweinen, auch Auswirkungen auf die Qualität des Fleisches. Eber wurden kastriert, um einen unangenehmen Geruch im Fleisch zu unterbinden. Den weiblichen Schweinen wiederum wurden die Eierstöcke entnommen, weil sie so mehr Fett ansetzten und mehr Fleisch lieferten.

„Die Sauschneider waren aber nicht gleich brutale Kastrierer, sondern die meisten waren auch gute Viehdoktoren“, betont Josef Baier. Erst Anfang der 1960er Jahre wurden Tierärzte in den ländlichen Regionen ansässig. Davor – aber auch noch danach – holten sich die Bauern bei den Sauschneidern Rat: „Wenn zum Beispiel eine Kuh kalbte, dann wurde ein Sauschneider gerufen, oft auch von den Tierärzten“, berichtet er. Die Sauschneider kannten auch viele Hausmittel, etwa um Blähungen bei Rindern oder Koliken bei Pferden zu bekämpfen. „Ein Sauschneider hat einfach gewusst, was zu tun war“, fügt Josef Mehrl stolz hinzu.

Sauschneider wurden sogar bei gesundheitlichen Problemen des Menschen zu Rate gezogen. Josef Baier nennt ein Beispiel: Wenn sich jemand das Bein gebrochen hat, wurde es mit Holzstücken geschient und mit Beinsalbe eingerieben.“ Die Beinsalbe besteht aus fein gehäckselten Tierknochen, die solange gekocht wurden, bis ein dicker, schwarzer Brei entstand. Auf dieses Heilmittel der Sauschneider wird auch heute noch zurückgegriffen: „Die Beinsalbe ist zwar ein ungut riechendes Mittel, aber sie wirkt Wunder und ist heute immer noch gefragt.“

### **Niedergang des Gewerbes**

Verschiedene Faktoren waren schließlich ausschlaggebend für den Niedergang des Gewerbes der Sauschneider im Laufe des 20. Jahrhunderts. Durch den Zerfall der Doppelmonarchie Österreich-Ungarn verloren viele Sauschneider ihre Gebiete. Außerdem wurden Ochsen zunehmend durch Maschinen ersetzt und die Nachfrage nach magerem Fleisch stieg. Auch Entwicklungen in der Veterinärmedizin führten zur Verdrängung der Viehschneider. Die Durchführung von Kastrationen ohne Narkosemittel galt

nicht mehr als zeitgemäß. Überhaupt ist die heutige Viehzucht gekennzeichnet von der Schnellmast und Kastrationen sind nur mehr selten notwendig: „Früher wurden Schweine oft drei Jahre alt. Heute werden sie schon mit einem halben Jahr geschlachtet – also bevor sie überhaupt geschlechtsreif sind“, berichtet Josef Mehrl. Josef Baier ergänzt, dass die Kastration in der Oststeiermark bei den Ochsen wieder im Kommen sei, dort führt der Tierarzt den Eingriff durch.

Der letzte Zederhauser Sauschneider war Andreas Laßhofer, er hatte im Jahr 1946 als Mitgeher begonnen: „Der Andreas, der Michal-Andrä, war zeit seines Lebens Sauschneider. Er hat als Schuljunge begonnen und ist bis vor 10 Jahren immer wieder an die Höfe geholt worden“, erzählt Josef Baier. Im Lungau erinnert heutzutage an dieses alte Gewerbe nur mehr der Vulgoname „Sauschneider“ einiger Bauernhöfe bzw. Häuser in Mariapfarr oder Ramingstein. „Wenn der Bauer zum Beispiel sauschneiden ging, dann war das der Hofname“, erzählt er. Interessant hierbei: Obwohl mehr als die Hälfte der Lungauer Sauschneider aus Zederhaus kam, gibt es hier diesen Hofnamen nicht mehr. In Zederhaus sind die fleißigen Dienstreisenden der früheren Zeit dennoch nach wie vor in aller Munde. Im Denkmalhof Maurerhaus in Zederhaus können die Werkzeuge und die Tracht der Sauschneider besichtigt werden. Originalfotografien geben außerdem Einblicke in die Arbeit der Viehschneider. (Lisa Winter)



*Im Denkmalhof Maurerhaus gibt Josef Baier, Kustos im Heimatverein Zederhaus, Einblicke in das bäuerliche Leben vergangener Jahrhunderte und in die Arbeit der Sauschneider.*

OPTIONAL:



*Die weiße Flaumfeder war das unverkennbare Standeszeichen der Lungauer Sauschneider.*

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird auf eine geschlechtsneutrale Differenzierung verzichtet. Entsprechende Begriffe gelten im Sinne der Gleichbehandlung grundsätzlich für beide Geschlechter. Die verkürzte Sprachform hat nur redaktionelle Gründe und beinhaltet keine Wertung.