

Reinhard Jakobs

Schöpflin – Alles dreht sich um die Wurst

Wer schon länger in Dudweiler lebt, dem ist der Name Schöpflin sicher bekannt. Er verbindet ihn automatisch mit leckeren Rostwürsten, deftiger Currywurst mit einem Schuss Schaschliksoße und mit sonstigen Leckereien, die man auf einem Holzkohlegrill zaubern kann.



Bild 1: Bartlin Schöpflin mit seiner Ehefrau Frieda

Diese Tradition von Dudweiler begann bereits vor 90 Jahren. Damals erwarb Bartlin Schöpflin zusammen mit seiner Ehefrau Frieda das alte Haus in der Saarbrücker Straße 287 in dem kleinen „Kirchgässchen“, das zum Alten Turm und zur Turmschule führt. Dieses Haus ist eines der ältesten Häuser von Dudweiler. Es wurde im Jahre 1714 erbaut und diente lange Jahre als Schul- und Lehrerhaus. Bartlin Schöpflin wurde 1887 geboren. Im Jahre 1922 machte er sich als Metzger selbstständig. Seine

Metzgerausbildung hatte er bereits im Jahre 1902 begonnen. Nach zwanzig Jahren im Metzgerhandwerk hatte er die Idee, sich nur auf Bratwürste zu spezialisieren. Er baute sich einen kleinen Stand mit Holzkohlegrill und verkaufte seine Rostwürste auf den Märkten in Dudweiler, Sulzbach, Friedrichsthal und Sankt Ingbert. Zur Produktion durfte er die Wurstküche eines befreundeten Metzgers benutzen. In der Sommerzeit war er am Wochenende auch auf jeder Kirmes in den Nachbargemeinden zu finden. Er hatte mit seinen Rostwürsten eine Geschäftsnische gefunden und kann wohl in unserer Gegend als der Pionier der Rostwurstbuden bezeichnet werden.



Bild 2: Rostwurstgrill vor dem Gasthaus Eckbrunnen

Bartlin Schöpflin und seine Frau Frieda hatten zusammen neun Kinder. Das waren: Otto, Ernst, Fritz, Willi, Albert, Walter, Elisabeth, Gertrud, Christina. Seine Familie bestand also aus elf Personen. Zusätzlich wohnte in dem Hause in der Saarbrücker Straße 287 noch eine Familie Schmidt mit elf Kindern. Man kann sich heute kaum noch vorstellen, dass in einem doch eher kleinen Haus vierundzwanzig Personen gewohnt haben. Aber damals herrschten andere Zeiten, man war mit wenig Raum zufrieden.



Bild 3: Bartlin Schöpflin mit altem Grillstand in den fünfziger Jahren

Nach dem Krieg betrieb Bartlin Schöpflin nicht nur an der Kirmes sondern an allen Wochenenden einen kleinen Bratwurststand in der Saarbrücker Straße, Ecke Kirchgässchen. Später zog er dann ein paar Meter weiter vor die Gaststätte Eckbrunnen. Im Jahre 1953 baute er an sein Haus eine Wurstküche an. Dies war notwendig geworden, um eine zeitgemäße Produktion von Qualitätswurst zu gewährleisten. Neben seiner Selbstständigkeit als Bratwurstmetzger arbeitete er von 1947 bis 1958 zusammen mit seinem Sohn Albert als Kopfschlächter im Schlachthof Dudweiler



Bild 4: Personen von links: Elisabeth Schöpflin, Christina ihre Schwester, Hilde die Schwägerin

Im Jahre 1962 kaufte er sich einen modernen mit Kacheln ausgestatteten Anhänger, mit dem er dann täglich auf dem Dudweiler Markt zu finden war. Beim Verkauf wurde er immer mehr durch seine Kinder, Otto, Willi, Elisabeth, Christina sowie seiner Schwiegertochter Hilde unterstützt. Im Sommer hatten die Schöpflins zusätzlich noch einen Verkaufstand im Dudweiler Freibad. Mitte der 60er Jahre übernahm seine Tochter Elisabeth, die in Dudweiler nur als „Curry-Liss“ bekannt war, die Geschäfte. Das Wirtschaftswunder war voll im Gange und die Leute hatten mehr Geld in der Tasche. Sie gönnten sich öfter als früher mal eine Rostwurst, Currywurst oder ein Schaschlik. Die Qualität der Schöpflinwurst war über die Grenzen von Dudweiler bekannt und es herrschte immer reger Betrieb am Stand.



Bild 5: Bartlin Schöpflin mit neuem Grillwagen auf dem Markt, 1962

Ein Satz, der als saarländische Farbenlehre bekannt wurde, könnte hier erstmals gefallen sein:

„Isch hädd geer e Weiße, awwer scheen braun. Awwer nedd so schwarz wie die Rod do“

Für Nichtsaarländer: *„Ich hätte gern eine weiße Bratwurst, aber schön braun. Aber nicht so schwarz wie die Rote dort.“*

In dieser Zeit war in Dudweiler am Wochenende noch richtig was los. Es gab vier Kinos (Nassauer-Hof-Theater, Scala, UT und Central-Theater auch Flohkino genannt), zwei Diskotheken (Smugglers-Inn und Pfälzer Hof) und zahlreiche Lokale (z.B. die Glocke und Heye-Lienche) die bei der Jugend sehr beliebt waren. Die jungen Leute mussten nicht nach Saarbrücken, wenn sie Spaß haben wollten, sie gingen überwiegend in Dudweiler aus. Deshalb hatte die Wurstbude von Liss auch am Samstag und Sonntag bis abends spät geöffnet.



Bild 6: Standort in den sechziger Jahren

Es war ein Treffpunkt für jung und alt. Hier erfuhr man die Neuigkeiten von Dudweiler, hier verabedete man sich mit seinen Freunden, stärkte sich mit einem guten und preiswerten Essen und ging dann auf die „Piste“.

Liss, die den Stand hauptsächlich mit ihrem Bruder Willi betrieb, war in der damaligen Zeit wahrscheinlich bekannter als der Bürgermeister. Wenn man von Liss sprach, wusste jeder, wer gemeint war.

Der Gründer der Firma, Barlin Schöpflin, ist im Jahre 1970 verstorben, seine Wurstrezepturen haben ihn überlebt. Sein Sohn Willi, der von 1968 an die Wurstküche betrieb, verstarb im Jahre 1978, er wurde nur 43 Jahre alt. Im Jahre 1981 zog man mit der Wurstbude vom Markt ein paar Meter weiter vor das Haus Philipp Jung.



Bild 7: Am neuen Standort vor dem Haus Philipp Jung

Im Jahre 1970 wurde Wolfgang Sämann als Metzger in der Wurstküche eingestellt.

Am 02.09.1984 verstarb Liss Schöpflin im Alter von nur 58 Jahren. Wolfgang Sämann übernahm zum 01.10.1984 die Firma und kaufte auch das Anwesen in der Saarbrücker Straße 287. Der Verkaufsanhänger wurde 1991 abgeschafft und durch einen hochmodernen Kiosk ersetzt, der fest in das Haus Jung integriert wurde. Hier konnte man alle behördliche Vorschriften an Hygiene, Sauberkeit und Qualität erfüllen, die in den letzten Jahren wesentlich verschärft wurden.

Geändert hat sich ansonsten Gott sei Dank nichts. Wolfgang Sämann und sein Mitarbeiter Jörg Gräßer sind genau so wie früher Bartlin oder Liss stadtbekannt.



Bild 8: Rostwurstbude Sämman, 2012

Man trifft hier Freunde und Bekannte, man erfährt, was denn so in Dudweiler passiert ist und man wird wie früher sehr freundlich bedient. Das Angebot ist etwas reichhaltiger als damals, aber das ist ja gut so. Heute gibt es zusätzlich noch Schwenker und Frikadellen, natürlich auch Pommes und alkoholfreie Getränke. Es kommt sehr oft vor, dass „alte Dudweilerer“, die wegezogen und wieder einmal zu Besuch hier sind, sich einen Vorrat an Rostwürsten in die neue Heimat mitnehmen. Auch nach Bayern und selbst nach Dubai konnte Wolfgang Sämman schon mehrmals seine Würste liefern. Darauf ist er ganz besonders stolz. Und eines ist ganz wichtig: Die Rezepturen für die Würste und vor allem auch für die Schaschliksoße stammen im Wesentlichen noch vom guten alten Bartlin Schöpflin.

Wir blicken also auf neunzig Jahre Rostwursttradition in Dudweiler zurück und freuen uns schon heute auf die Hundert.

QUELLENVERZEICHNIS

Private Archivalien von Inge Schöpflin und Wolfgang Sämman

ABBILDUNGEN

Bild 1, 3, 4, 5: Inge Schöpflin

Bild 2, 6: Archiv Rathaus Dudweiler

Bild 7, 8, 9: Reinhard Jakobs



Bild 9: Ausschnitt aus einem Prospekt der Fa. Armbrust, ca 1980