

Jahresbericht zum Vereinsjahr 2013/2014

Tafelmajor VBL, Peter Bolliger

Anlässlich der letzten GV haben wir das Motto für die neue Saison festgelegt und getreu diesem sind wir im Berner Mittelland unterwegs gewesen.

1. Am **27.07.2013** fand der traditionelle Sommerschmaus im Strohdachhaus Muhen statt. Vorgängig durften wir bei Susanne und Hansruedi Häfliger eine wunderbare Stallvisite durchführen mit sehr interessanten Informationen zur Haltung und Aufzug von Angus Rindern. Auch die Pferde, die am Hof gehalten werden zeigten, mit welcher Sorgfalt man sich der Tiere widmet. Danach fuhren wir gemeinsam zum wunderschönen Strohdachhaus in Muhen, einem bestens erhaltenen Hochstudhaus, welches als Museum erhalten wird. Einige unserer Mitglieder wurden durch Hansruedi Moser in eine frühere Zeit entführt. Vielerlei Gegenstände, Sehenswertes und Geschichten dazu präsentierte und Hansruedi.

Höhepunkt dieses Sommerschmauses war sicherlich der Besuch von Sylvan Müller, Mitautor und Fotograf des Buches „das Kulinarische Erbe der Alpen“. Sylvan Müller hat uns sein neuestes Werk vorgestellt „Mama kocht“. Für dieses Buch brauchte Sylvan Müller noch ein Foto einer Blut- und Leberwurst, daher gelangte er an uns. Wir haben keine Aufwände gescheut und mitten im Sommer ca 30. Blut- & Leberwürste von Beni Lauper herstellen lassen. Das war ein Freudentaumel unter den Mitgliedern sondergleichen ☺. Der Sommerschmaus war mit besten Grilladen, Blut – und Leberwürsten ein richtiges Fest. Dies alles bei bestem Wetter unter dem Nussbaum vor dem Strohdachhaus.

2. **04.09.2013** – Verleihung Vereinspreis an die Mühle Wunderklingen. Eine Delegation des Vorstandes und weiterer interessierter Mitglieder durften zu diesem Anlass nach Wunderklingen anreisen. Wir wurden von den Wirtsleuten mit einem einfachen Essen überrascht. Die Verleihung des Vereinspreises war sehr feierlich und die Familie Neukomm – Schneider freuten sich sichtlich. Hier zum nachlesen der Bericht im Klettgauer Zeitung von Sibille Meier:

Die Blut- und Leberwurst kultivieren

In der Deutschschweiz vergibt der Verein «Zur Förderung des Ansehens der Blut- und Leberwürste» jährlich einen Preis für die beste Metzgete. In diesem Jahr wurde der Preis an die Wirtsleute der Mühle Wunderklingen, Gertrud und Hans Neukomm-Schneider, verliehen.

Jetzt kann sie dann wieder genossen werden die Metzgete. «Die Metzgete ist wieder im Kommen», glaubt der Tafelmajor des Vereins zur Förderung des Ansehens der Blut- und Leberwürste (VBL), Peter Bolliger. «Wir sind ein Genussverein bei dem Tradition gross geschrieben wird», so Bolliger. Der Verein hat rund 90 Mitglieder. Gegründet wurde der Verein im Jahr 1968 in Unter-Albis (ZH) von Studenten, die über Land zogen und in verschiedenen Gasthöfen assen. Um Mitglied im Verein zu werden gibt es nur eine Voraussetzung: Man muss ein Metzgete Fan sein. Während der Metzgete Saison lädt der VBL insgesamt sechs Mal zum Testessen ein. Anschliessend an diese Essen werden

Bewertungsformulare ausgefüllt und ausgewertet. Bewertet werden neben dem Essen auch das Ambiente und der Service. Die Mühle Wunderklingen überzeugte die Testessenden in allen diesen Punkten und liess die Konkurrenz hinter sich.

Übergabe des Vereinspreises

Die Familie Neukomm feierte die Preisübergabe nicht nur mit den Mitgliedern des VBL sondern auch mit seinen Angestellten und Freunden. Als Preis übergab Peter Bolliger dem Wirteehepaar ein von Hand geschmiedetes Aufhängeschild in der Form der Schmiedeeisen-Wurst, welches in Zukunft die Gaststube schmücken wird. Hans und Gertrud Neukomm freuten sich ausserordentlich ob der ihnen zugeteilten Ehre. Hans Neukomm unterliess es nicht, allen seinen Angestellten zu danken für die Unterstützung. Besonders lobte er seinen Metzger, Albert Köferli aus Döttingen, welcher für die hervorragende Fleischqualität der Metzgete verantwortlich ist. Hallaus Gemeindepräsident, Alfred Neukomm, liess es sich nicht nehmen, der Familie Neukomm zu gratulieren und dem VBL zu danken für die Ehre den Preis nach Hallau zu vergeben. Den kulinarischen Abschluss fand der Abend mit einem Schweinshals im Teig und hausgemachtem Kartoffelsalat. Wer mehr über den originellen Verein erfahren möchte kann dies unter www.vbl.org nachlesen. (sim)

3. Die Saisoneroöffnung 2013 / 2014 wurde durch Markus Brütsch organisiert und fand am **28.09.2013** ebenfalls im Strohdachhaus in Muhen statt. Gastgeber und Metzger war Kurt Kyburz aus Muhen, welcher 16 hungrige VBL Mitglieder und Gäste mit seinen hausgemachten Würsten in die neue Saison begleitete. Ein herzliches Dankeschön für die Organisation an Markus Brütsch. Die Metzgete war authentisch. Die Würste handgemacht. Auch die feinen Koteletten konnten überzeugen, wurden sie doch von einem Meister des Grillens bestens zubereitet. Das Ambiente in der Scheune des Nachbarbauerns war etwas bescheiden. Nichts desto trotz konnten wir in einer grossen und lustigen Runde diesen Anlass geniessen.
4. **17.10.2013** – Verleihung Ehrenurkunde an Markus Pfister und Benedikt Lauper. Die beiden Störmetzger wurden an einem Apéro im Landgasthof Hirschen in Erlinsbach geehrt. Sie Beide waren es, die an sich die wirklich beste Metzgete der Saison 12/13 gemacht hatten. Nämlich die vereinseigene Metzgete am Hof Lüscher in Holziken. Die beiden Fleischhandwerker freuten sich ausserordentlich an den ihnen überreichten Ehrenurkunden unseres Vereines.

Die erste Berner Mittelland Metzgete fand am **26.10.2013** im Speiserestaurant zum wilden Mann in Schmidigen statt. 24 Teilnehmer fanden den Weg zuerst an den Zibelemärit in Huttwil. Interessant am diesem Markt war, dass man nicht eine einzige Zwiebel sah an diesem Zwiebelmarkt. Danach wurden wir zum feudalen Metzgetenbuffet im wilden Mann erwartet. Die Gastgeber Renate und Walter Käser-Fuchs haben uns umfangreich im „Stall-Stübli“ verwöhnt. Die Wirtsleute sind noch von der alten Garde. Gastgeber aus Berufung und Tradition. Liebevoll und echt! Die Metzgete war echt Emmental: Ein Schmaus für Auge, Gaumen und Nase. Währschaft und von einem Störmetzger aus dem Dorfe hergestellt. Äbe Ruschtig us em Ämmital!

Nach dem Essen durften wir Herrn Peter Baumgartner zuhören. Er ist über 80 Jahre alt und hat uns mit seinem unvergleichlichen Berner Dialekt Geschichten von Simon Gfeller vorgelesen. Diesmal ein „Ohrenschmaus“.

5. Die zweite Berner Mittelland Metzgete führte 22 Mitglieder am **23.11.2013** zuerst in die Schaukäserei in Affoltern im Emmental. Wir konnten uns davon überzeugen, dass der Käse wirklich noch von Hand hergestellt wird. Danach fuhren wir gemeinsam nach Auswil ins Restaurant Rössli, wo wir im Säälü am weiss gedeckten Tisch bewirtet wurden. Die Wirtsleute, Beat und Priska Fiechter, waren voller Neugier und Spannung auf uns etwas nervös. Doch der Service durch die Wirtin selber zeigte dann, dass sie ihren Betrieb im Griff haben. Die Metzgete war durch den Störmetzger aus einem Nachbardorf gemacht worden. Die Würste widerspiegelten sein Handwerk und seine Tradition. Sie waren anders als das Gewohnte. Genau dies machte es spannend. Was nicht so erfreulich war, ist dass der Wirt und Koch unser Essen schon lange auf dem Herd stehen hatte, was der Qualität der Würste etwas schadete. Ein Örgelspieler unterhielt uns musikalisch an diesem Abend. Es war ein sehr gemütlicher und entspannter Abend in diesem kleinen Wirtshaus abseits der grossen Strassen.
6. Am **03.01.2014** durfte ich am Radio SRF 3 ein Live Interview geben. Das ist spannend! Ich führte zum Thema Munderotik etwas aus und brachte die Redaktorin Kathrin Hönegger damit etwas aus ihrem Konzept. Die Rückmeldungen an mich nach dem Interview waren durch viele positive Meldungen geprägt.
7. **15.01.2014** unsere neue Homepage vbl.org ist ab sofort online. Reto Huber hat quasi über Nacht (jedenfalls für unsere Wahrnehmung) die neue Homepage auf die Beine gestellt. Der neue Webauftritt ist frisch, anmächlich und informiert sehr übersichtlich über unseren Verein. Ein grosses Dankeschön für die enorme Arbeit geht an Reto!
8. Die dritte Berner Mittelland Metzgete fand am **24.01.2014** statt. Vorgängig durften wir eine Führung im Kloster St. Urban erleben.

Die Gastgeber Claudia und Philipp Blum-Iff haben uns den Jahreswechsel mit einem hervorragenden Metzgete Buffet versüsst. Die Blutwurst war rahmig und schmeckt allen 28 Teilnehmern. Der Wirt ist selber Metzger und hat im Hause eine kleine Metzgerei eingerichtet. Da wirkt er in seinem erlernten Beruf und zaubert allerlei Sauereien. Man kann es nicht anders beschreiben. Denn seine Würste sind von so erlesener Qualität, dass wir ehrfürchtig vor den Teller sassen und die Würste auf eine selten wahrgenommene Art genossen haben. Als sich dann noch heraus stellte, dass der Metzger von seinen Produkten in der Hausmetzgerei über die Gasse verkaufte, begann eine Wanderung vom wundervollen Saal in den Keller und zurück. In den Gesichtern konnte man die Genugtuung über den Einkauf ablesen. Die Rückmeldungen und Selbstversuche bestätigten die Qualität der Metzgete. Handwerklich perfekt, ein Genuss der in Erinnerung bleibt. Ich sage nur: Schwartenmagen!

9. Am **15.02.2014** fand die ausserordentliche Metzgete des VBL International in Inzlingen mit vorgängigem Besuch und Führung im Wasserschloss in Inzlingen statt. Roland Eglin hat diese aussergewöhnliche Metzgete organisiert und 52 Mitglieder und Gäste sind seiner Einladung gefolgt. Frau Emma Stirnimann hat die VBL Hymne solo und in einem roten Kleid, in Anlehnung an Noémi Nadelmann anlässlich der Sessionseröffnung im Bundeshaus 2011, auf eine interessante und spannende Art und Weise vorgetragen. Dann stimmte sie die Hymne nochmals an und forderte die Metzgete Teilnehmer zum Mitsingen auf: Die Hymne hat noch nie so gut getönt.
Die Metzgete war durchaus interessant, anders als die Schweizerische Version aber durchaus schmackhaft. An der Menge wurde keinesfalls gespart und wir durften alle aus dem Vollen schöpfen. So gab es neben Blut- und Leberwürsten auch Sauerkraut, gestampfte Kartoffeln und jede Menge mehr. Satt wurden auf jeden Fall sicherlich alle ☺. Ein herzliches Dankeschön für die Organisation an Roland Eglin für diesen aussergewöhnlichen Anlass im nahen Süddeutschland.
10. Die vierte Berner Mittelland Metzgete mit dem Thema „Alles vom Schwein“ fand im Restaurant zum goldenen Kreuz am **22.02.2014** in Obersteckholz statt. Zuvor durften wir eine kleine Rosshaarmatratzen – Manufaktur in Niderbipp besuchen. Heinz Roth stellt hier in Einzelanfertigung Rosshaarmatratzen her. Der Absatz ist gut und er kann einen Teil seiner Firma damit erhalten. Er zeigte uns, wie das Handwerk noch heute gemacht wird. 20 Teilnehmer fanden den Weg zu den Wirtsleuten Frau Burla und Herr Herzog danach in das goldene Kreuz. Die Würste kamen von der Bio Metzgerei Stettler in Langenthal. Die Auswahl und Qualität haben unsere geübten Gaumen sehr überzeugt. Eine grosse Freude war es. Der Service ist noch am üben und wird sicherlich seine Blüte noch erreichen.

Der Besuch des regionalen Fernsehsenders ALV TV mit anschliessendem halbstündigen Bericht über den VBL und Interview mit Peter Bolliger war für alle VBL' er witzig und machte uns Spass. Dieses Portrait zum Verein kann man auf unserer Homepage als Download ansehen und bekommt damit einen guten Überblick, was im Verein gepflegt wird. Ein Dankeschön an Hanspeter Schaufelbühl für diesen Bericht.

11. Der Saisonabschluss und die fünfte Berner Mittelland Metzgete fand dieses Jahr fast am Tag des Blutes am 22.03.2013 im Restaurant Löwen in Bangerten statt. Gastgeberin Julia Pfäffli, ihr Vater und Metzger Heinz Pfäffli und alle mithelfenden Familienmitglieder haben uns mit ihrer Metzgete überrascht. 30 Teilnehmer durften wir willkommen heissen.
Was uns aufgetischt, wie es zubereitet und präsentiert wurde kann man als Überraschung bezeichnen. Vielerorts bekommt man heute Metzgete, die uniform ist und auch genau so aufgetragen wird. Hier im Löwen bekamen wir ein Stück der Familientradition auf den Tisch. Dies in der Gaststube der Bauernhofbeiz. Erbsensuppe mit Wädli, Schmalzbrot, goldbraune Rösti, frisches Sauerkraut, Blut, -Leber- und Bratwurst, Brägel und Süssmostcreme. Unsere Sinne waren gefordert, die Gaumen wurden verwöhnt. So soll es sein. Begeisterte Mitglieder widerspiegelten das mit ihren Bewertungen und spontanen Wortmeldungen. Herrlich, schön und dankend habe ich als Tafelmajor dies empfunden.
Als kultureller Anlass konnten wir den Slam-Poeten Gabriel Vetter verpflichten. Er unterhielt uns getreu unserem Motto mit sein Programm: „Wo die Sau aufhört - eine literarische Hundsverlochete“. Poetry Slam mit vielen Sauereien. Zu uns

passend und uns alle zum Lachen bringend. Dieser Künstler bildete den Abschluss und die Krönung der vergangenen Metzgete Saison und meiner Amtszeit als Tafelmajor VBL. Es sei hier auf die Sponsoren dieses Anlasses verwiesen, ohne deren Zutun der kulturelle Teil dieses Anlasses nicht durchgeführt hätte werden können: Bolliger Schreinerei AG, Susi Huber, Balz Rubli, Kaspar Aeberli, Markus Brütsch, Guy Louis Zander.

Eine 2 jährige Amtszeit als Tafelmajor geht nun zu Ende. Eine Zeit, in der ich sehr viel erlebt habe. Begegnungen mit Metzgern, Wirten, Presseleuten und Kulturschaffenden. Die Arbeit im Vorstand des VBL. Eine wachsende Kameradschaft unter uns im Vorstand. Die Rückkehr zu den traditionellen Vorstandssitzungen wie einst. Die Unterstützung durch meine Frau Eveline als Schattentafelmajor. Mein Fazit in Stichworten zu diesen 2 Jahren ist:

Erfahrene Kameradschaft, Freude am Tun für Andere, Begeisterung für den Genuss und die Tradition. Danke, dass ich das für Euch tun durfte!

Der Tafelmajor VBL, Peter Bolliger

26.04.2014 / GV Beinwil im Freiamt