

# Die VBL Sommermetzgete

Promotionsarbeit von „Pico“ Hansjürg Keller, stud. VBL  
zu Händen von Walter Keller esq., Rektor der VBL Akademie, Juli 2018

## 1. Geschichte der Sommermetzgete

Irgendwann in den Anfangsjahren des VBL kam man auf die Idee, dass dem Mangel an Blutwürsten im Sommer Abhilfe zu leisten sei, und diese mangels Beschaffungsmöglichkeiten wohl selber herzustellen seien. Rüschlikon war damals das geografische Zentrum des VBL, und daselbst fanden die ersten Sommermetzgeten statt.

Mit schwierig zu handhabenden getrockneten, gepökelten Därmen und bei Nacht ohne die heute möglichen Beleuchtungsmöglichkeiten, auf der kleinen gedeckten Terrasse der primitiven Forsthütte im Kopfholz (kein Strom, WC etc., nur eine Feuerstelle und ein Brunnen), waren dies abenteuerliche Unternehmen mit bleibenden Eindrücken in unseren Hirnen.

Erst Jahre später wurde die Sommermetzgete als ein Menschenrecht erkannt und auch von Schriftstellern entsprechend gewürdigt:

*1983 ein Statutenänderungsantrag an der GV dass der VBL „...jederzeit (d.h. ganzjährig) eine sanguinistische, hepatische und intestinale Satisfaktion zu garantieren hat.“*

*Ihr sollt keinen Greuel essen !  
Das ist aber das Tier, das ihr VBLer essen sollt:  
vor allem, und zu jeder Zeit,  
das Schwein, das seine Klauen spaltet.  
Vor allem anderen Getier wählet das Schwein.  
Ihr hegt es und sollt es essen zu jeder Jahreszeit,  
auf das es euch Wärme gebe und zu eurer Lust.  
Zum Wohl du herzliebes Schwein,  
du königlichstes aller Tiere*

*Jacques Chessex (1984)*

Archivarisch verbürgt sind folgende Sommermetzgete, jeweils abends:

- (1973 vermutlich auch schon)
- 17. Aug. 1974, 15. Aug 1975 jeweils in der Forsthütte Rüschlikon, Erinnerungsmässig das zweite mal bei strömendem Regen, mit 20 Personen, auf nur 8 m<sup>2</sup> überdachtet trockenem Raum und im Beisein des ZDF Fernsehens, die einen phänomenalen Film drehten. Einmal war die mitgebrachte Milch sauer und das Auftreiben von 10 Litern Milch an einem Samstagabend war in der damaligen Zeit, bevor es Tankstellenshops und dgl. gab, keine einfache Sache. Das Restaurant Moosegg stellte die Milch dann nach längerem Zureden zur Verfügung.
- 18.8.1976 in der Waldhütte Embrach
- 1977 im Wald beim Zoo Zürich (Drei Wiesen) (kontrovers ist am 20. 8. 1977 die Waldhütte Thalwil vermerkt) im Beisein des Schweizer Fernsehens, die tagelang enorme Installationen und Scheinwerfer im Wald aufstellten, und die Blutwurstherstellung durch dauerndes Repetieren der Videoaufnahmen enorm verzögerten und schliesslich sogar erwarteten, dass jeder Bissen 5x gegessen werden musste (mit nachfolgend miserablen und superkurzen Sketch im Fernsehen). Worauf an der GV 1978 der Antrag einging „dass die Präsenz des Fernsehens der Zustimmung der Mitgliederversammlung bedürfe“
- 19.8.1978 im Waldschulhaus Seegraben, davor am 15. März im selben Jahr noch die **erste eigene geschlachtete Sau**, (Bild) in Aesch, Forch, Zürich, ein bleibend eindrücklicher Event.



1974 Forsthütte Rüschlikon



1978, vlnr: Wädi Keller, alt VBL Präsident und Gründer, heute Rektor VBL Akademie, Christiane Keller, mehrmals Tafelmayonnaise, Metzger Eugster mit Schweinskopf und Sohn, Kaspar Aeberli, alt Aktuar und Gründer, heute Kuko Präsident, Hansjürg "Pico" Keller, Autor

- 31. August 1979 in der Stumpenhölzlimooshütte. Anwesend waren 30 Personen, und ausnahmsweise seien kaum Würste geplatzt so dass das Angebot üppig war. Hingegen waren die Oepfelstückli knapp, berichtete Tafelmayonnaise Maja Isler. Die jüngeren Kinder besorgten jeweils den Transport der Würste vom Abfüllort zum Kochkessel mittels Spielzeuglastwagen.
- Am 15. August 1980 (ab 19h), ferner am 14.8.1981, 13.8.1982, 19.8.1983, 17.8.1984 und 14.8.1987 wiederum jeweils in der Stumpenhölzlimooshütte in Oberrieden. Mitzubringen seien Klappstühle, Liederbücher, Musikinstrumente, Freunde, Kind und Kegel. In bleibender Erinnerung sind die dortigen Glühwürmchen, die nebst Heuschrecken auch mal im Blut landeten. Daher das fahle grünliche Leuchten mancher der damaligen Würste.
- 1988 ist die Sommermetzgete nachweislich ausgefallen
- 1.7.1989 in den Weissenbergen, Matt, Glarus mit 2 geschlachteten Alpsäuli und unseren „über alle Zweifel erhabenen Blutwürsten.“ Beim Todesschuss der Säue standen unsere damals kleinen Kinder in der vordersten Reihe und haben seither ein normales Verhältnis zum Fleisch und Blut.
- 17. Aug. 1990 Sommermetzgete einmal anders: Spanferkel im Rössli Meilen (Teuer und kleine Portionen)
- 4. Aug. 1991 in der Waldhütte Birmensdorf (Bild)
- 15. August 1992 nochmals eine Sau geschlachtet und gewurstet in den Weissenbergen mit 29 Personen im Ferienhaus von Pico und Chri
- 1994 unter Tafelmajor Valentin („Tintsch“) Keller



Sommermetzgete 1991 in Birmensdorf



- Kontrovers 1994 (vielleicht war es 1995 oder umgekehrt, aber ich weiss dass wir dort waren) im Fischerhüsli Männedorf unter Tafelmayonnaise Hanni Popp
- Am 25. August 1996 auf dem Flughafenareal Zürich Kloten unter Rolf Niederhauser
- Im Sommer 2000 auf dem Zürichsee-Inselchen Schönenwerd, wo man hinausschwimmen musste und das Material per Luftmatratze transportiert wurde. Ein Banker vergass dann am Ufer seine schwarzen Hosen die er am nächsten Morgen für's Büro benötigt hätte. Erstmals war der heutige Präsi Peter Bolliger dabei.
- am 11. August 2001 bei der Präsidentin Margerita im Garten,

- am 3. Sept 2003 unter der Leitung von Wädi Keller in der Jagdhütte Schönenberg. Das war meines Wissens für eine längere Zeit die letzte Sommermetzgete mit eigenen Blutwürsten.

In all dieser Zeit wurden, in der Regel mit einfachen Mitteln und einem Kessel auf der Feuerstelle, ausschliesslich Blutwürste hergestellt. Immer auf urchige Weise. Keiner kam ohne Blutspritzer davon. Eine Blut-Hand auf dem neuen T-Shirt bekehrte auch die Letzten.

Alternative Ideen wurden zwar erwogen aber nie realisiert: An der GV 1983 wurde diskutiert ob man Lämmer schlachten will und Lammbloodwürste machen soll.

Viele Bilder dazu sind auf der Homepage <http://vbl.org> zu finden.

In der folgenden Zeit fand die „Sommermetzgete“ meistens in der Sommerresidenz von Guy Louis Zander an der Limmat statt, die aber in der Regel eine Grillparty war.

2016, 2017 und 2018 wurde die alte Idee wieder aufgegriffen und erneut **eigene Blutwürste** sowie weitere Schweinereien in der Sennweidhütte Affoltern produziert, nun jeweils mittags, was die Aufräumarbeiten wesentlich vereinfacht. Hingegen ging die Romantik der dunklen Nacht verloren.

Davon ist im nachfolgenden ein Protokoll wiedergegeben, so dass diese Kulthandlungen bis in die Endzeit weitergeführt werden können.

## 2. Das Prozedere der Sommermetzgete

**Die Sommermetzgete kann, will und darf nicht mit einer Metzgerei oder einem Schlachthof konkurrieren. Es geht hier um das Ur-Erlebnis der in unseren Genen festgeschriebenen Verhaltensweisen zur Ernährung durch das Schwein.**

Gegenüber den festen Rezepten und Riten der Metzger will der VBL das Blut zwischen den Fingern durchfliessen spüren, diese Wärme, diese Sämigkeit, das Reinflutschen in den Darm, die lauen Spritzer auf der Haut, die Süsse und gleichzeitig die Salzhaltigkeit und das schmeichelnd dickflüssige des frischen Blutes auf der Zunge, und die Nase saugt den nachhaltigen und unendlich fleischig- schweinigen Odem ein. Man träumt eine Woche später noch davon.

Wer das nicht hautnah erlebt hat kann es schlicht nicht nachempfinden, und bleibt von dieser Segnung der Schöpfung ausgegrenzt.

Die nachfolgenden Erläuterungen beziehen sich primär auf **Blutwürste**.

Leberwürste, Bratwürste usw. sind optional und wurden mit zwei Ausnahmen (1978, 1989) erst wieder in der Neuzeit gemacht, und sollten nur bei eingespielter Organisation erwogen werden.

Die Sommermetzgete ist das Spiel mit dem Blut !

### a) Örtlichkeiten für eine VBL Sommermetzgete

Grundsätzlich eignet sich eine Waldhütte, ein Privatgarten, ein Vereinslokal mit Garten, ein Seeufer und wohl auch eine Klippe im Meer dazu. Zwingend sind Wasser und Feuer, ein Dach bei drohendem Regen, angenehm sind Strom, Leitungswasser, Boiler, WC und Sitzplätze im Innern.

Gewurstet werden muss draussen, mit der obligaten Blutspritzerei .

Die Sennweidhütte in Affoltern der letzten 3 Jahre entspricht diesen Anforderungen, die diversen Hütten und Orte in früheren Jahren auch.

### b) Beschaffung der Urprodukte

Grundsätzlich kann jeder Metzger oder Schlachthof die Voraussetzungen liefern.

Beispiel einer Blutbestellung beim Metzger: (folgende Seite).

Bemerkung: Wenn eine Sau geschlachtet wird fallen grundsätzlich Blut, Leber, geeignetes Fleisch und Darm an zu einer kompletten Metzgete. So entstand das auch und wurde über Jahrtausende gehandhabt. Für eine Sommermetzgete des VBL stellen sich aber die folgenden Komplikationen:

- Der Schlachtzeitpunkt im August ist für eine Schweinemast nicht optimal (z.B. Alpschweine, die erst ab Ende Sept. zur Verfügung stehen.) 2016 schafften wir das durch Verlegung der Sommermetzgete auf den 24. Sept.
- Die gewinnbare Blutmenge eines Schweines liegt nur bei einigen Litern.

Zudem ist der Schlachtzeitpunkt oft etliche Tage vor der Metzgete, so dass es sich anbietet, das Blut kurzfristig vom Schlachthof zu beziehen, wo täglich Schweine geschlachtet werden. Dort werden ja ansonsten Blut und andere Schlachtabfälle nach Bazenheid entsorgt, wo früher daraus Blutmehl (Dünger) und Fett als Seifenrohstoff hergestellt wurden, später vor allem Tiermehl als Futter für Schwein und Rind und seit der BSE-Krise (ab 2000) leider nur noch Energiestoffe für Zementwerke oder Basismaterial für Biodiesel. Also ehret das Blut und esst es !!!!

Die weltweite Ökobilanz wäre massiv besser wenn überall Sommermetzgete stattfinden würden.



## Bestellung auf Freitagnachmittag 27. Juli 2018

### 10 lt. Schweinsblut

ca. 40m Darm für Blutwurst, z.B. Rinds-Kranzdärme Kal. 44-46  
oder Schweinskrausen 50-60  
in Salzlake oder DAG Dose

### 2 Knäuel Metzgerschnur (Wurstgarn) möglichst verschiedene Farben

Hansjürg Keller  
Glärnischstr. 59c  
8712 Stäfa  
Tel. 044 926 4362

Internet: [www.vbl.org](http://www.vbl.org)



Verein zur Förderung des Ansehens  
der Blut- und Leberwürste

Die klare Formulierung und Rückfrageadresse stellt sicher dass es sich nicht um einen Spass handelt. Die meisten übrigen Produkte und Hilfsmittel dürften jedem, der schon Partys organisiert hat, geläufig sein.

### c) Ablauf der Wursteten:

Ein gewisses Chaos muss herrschen. Der Intuition muss freien Lauf gelassen werden. Dazu sind unsere Urtriebe da. Grundsätzlich gibt es im VBL die Regel, dass keine gelernten Metzger dabei sein dürfen. Sie können das Spiel verderben. Dies wird mit einer gewissen Nachsicht und Toleranz gehandhabt, aber der VBL Geist muss vorherrschen.

Es gibt einige wenige No-go's:

- Blut und Würste nie zu stark erhitzen. 72°C sind ok, 80°C an der Grenze. Darüber wird es definitiv rau bis ungeniessbar.
- Zum Abbinden Schnüre und niemals Klemmen oder Klammern verwenden, sondern Schnüre.

und einige Go's:

- Das alte Rezept des Schweizer Metzgermeisterverbandes (Anhang) hat sich bewährt. Ob nun die Zwiebeln schon am Vorabend stundenlang gedünstet oder erst eine halbe Stunde vorher aufgesetzt werden, bleibt im Rahmen der möglichen Varianten.
- Därme gut wässern (vor allem getrocknete unbedingt schon am Vorabend, dann aber in Salzwasser), Stücke von 25 cm vorher einseitig abbinden und beim Einfüllen (Trichter oder aus dem Plasticfässli) liebevoll massieren. Längere Würste nach Belieben. Auch andere Darmgrössen (von Katzendarm bis Elefant), Dick- und Dünndarm dürfen verwendet werden. Pariser aus Latex hingegen nicht.
- Der Fettanteil ist essentiell. Ohne Schweinefett geht keine Wurst, egal welche!! Ehrgeizige Metzger verwenden nur das Ausgelassene des Nierenfettes oder der Flamme, andere ganz einfach das preisgünstige Schweinefett der Migros (Saindoux). So gross sind die Unterschiede nicht.

Wenn Blut und Milch gemischt werden immer gut rühren bis die Sache in der Wurst ist. Das braucht eine Person, eine wichtige Funktion.

Der Trend die Fettmenge wegen unseren Bäuchen zu reduzieren ist weder medizinisch noch kulinarisch haltbar und macht die Sache nur einfach trocken und vermiest den Spass. Wenn es absolut sein muss dann aber total fettfrei und vegan und danke ab ins Grab.

- Salz erst eher knapp zugeben und die Blutmasse degustieren – ja, das muss sein ! Durch mehrere Personen mit in der Regel etwas abweichenden Meinungen. Danach



Gehackte Frischkräuter Majoran, Thymian, Rosmarin, Salbei, Maggikraut (eher zurückhaltend begeben), Currykraut die ansonsten grosszügig zugegeben wurden (2018, 20 lt Blutwurst, 17 kg Leberwurst)

kann nachgewürzt werden nach Gusto. Auch Frischkräuter in grösserer Menge haben sich bewährt. Für Blutwürste vor allem Majoran [=Origan] und Thymian.

- In den letzten Jahren wurde der Rahm geschlagen als letztes unter die Mischung gezogen anstatt einfach mit der Milch beigemischt. Dies soll einen besseren und glänzenderen Schnitt geben. Der Rahm muss kalt sein damit er geschlagen werden kann.

#### d) Das Kochen bzw. Erwellen oder „Ziehen lassen“

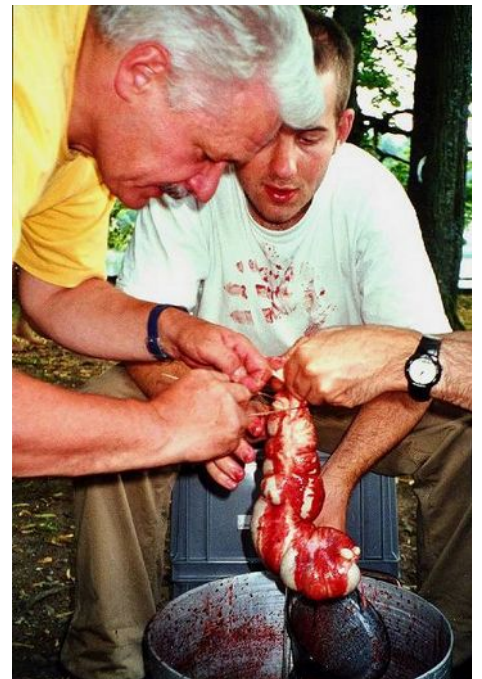
- Rechtzeitig mehrere Kessel (25...30 lt) mit Wasser erhitzen. Das dauert immer länger als man meint. Warmwasservorrat ist immer gut und muss bereit sein wenn die Würste kommen.
- Abgefüllte Blutwürste bei 80 ... 90°C Wassertemperatur in den Kessel werfen. Danach **Temperatur bei 72 ... 75°C halten**. Immer langsam rühren oder Umwälzen. Das braucht ein Gehilfe pro Pfanne. So überhitzen die untersten Würste nicht und die Würste bleiben homogen, d.h. das Fett und die Kräuter schwimmen nicht oben auf in einem Zipfel. Eine tiefe Temperatur ergibt eine feinere Konsistenz und einen schöneren Schnitt. Nach einer halben Stunde kann eine Wurst degustiert werden. Sie muss bis innen fest sein, ansonsten weiter ziehen lassen.
- Experten verlangen nicht nur Wasser, sondern Kochbrühe, aromatische Kochbrühe von Fleisch, ersatzweise Fleischbrühe aus der Dose. Das macht Sinn dass die Osmose die Würste nicht allzu stark verändert. Es ging aber auch oft ohne das und die Würste waren durchaus Spitzenqualität.
- Temperaturmessung mittels altmodischem Thermometer (Achtung Quecksilber sollte nicht in die Brühe) oder Digitalinstrument. Im 2018 narren uns die modernsten IR Thermometer (kontaktlos) total wegen der Fettschicht auf dem Sud. Und eben nicht vergessen: Übertemperatur ist der Tod der Blutwurst.



*Poren in den Würsten 2018:  
Vom Schlagrahm ? Oder kommt das von  
den Zwiebeln ?*

#### e) Die Organisation des Blutwurstens

- (1) Planen welche treuen Mitglieder die Funktionen übernehmen.
- (2) Am Vortag sich per Rundmail vergewissern dass alles so kommt wie geplant und jeder mitbringt was versprochen ist.
- (3) Der Organisator sollte lautstark kommunizieren können.
- (4) Jeder/Jede die einen Job übernommen hat muss für seine Gehilfen und Stellvertreter selber sorgen, diese rekrutieren und darf sich niemals ohne solche vom Amt entfernen.
- (5) Der Blutmischer muss die Temperaturen von Milch und Blut (siehe Rezept) unter Kontrolle haben und sicherstellen dass der Reihenfolge nach alles drin ist. Dazu ein 20 lt. Plastikübel.
- (6) Es braucht einen Abfüller mit Gehilfen der das Gefühl für die Därme hat. Schnüre sollten vorher schon bereitgestellt werden (Metzgergarn ist perfekt, Hanfschnüre und normale Kunststoffschnur geht zur Not auch). Je nach Schlüpfrigkeit der Schnur müssen die Stücke 11.5 bis 30 cm lang sein. Die Würste sollen gefühlsvoll massiert werden, aber nicht bis zum platzen.
- (7) Der Transport zu den Kochstellen verlangt mindestens etliche Kessel, Becken oder Kübel oder noch besser Kinder mit geeigneten Gefässen oder Spielzeugen.
- (8) 2 bis 3 Kessel (25...30 lt), zu 2/3 mit heissem (80...90°C) Wasser gefüllt sollten bereitstehen. Das ergibt nach 30 bis 45-minütigem Erhitzen die servierbaren Chargen.
- (9) Jede Pfanne braucht einen Aufseher und Rührer, der sich ohne Stellvertretung nicht entfernen darf und die Temperatur ständig kontrollieren muss.
- (10) Zwischenzeitlich sollte aufgetischt sein, Getränke, Oepfelstückli und Brot bereitgestellt sein ( Restauration-Verantwortlicher/in)
- (11) Das Aufräumen und Abwaschen muss von Beginn an organisiert und an Verantwortliche delegiert werden.



Wädi Keller ermahnt uns nach der Sommermetzgete 2018:

*„Zu meinem Verantwortungsbereich folgende Anmerkungen:*

*Die beiden Scherlein, die uns zugeteilt wurden, waren zum Schneiden von Schnüren und Därmen unbrauchbar (wohl Kinderspielzeuge). Wir haben uns dann mit einem Metzgermesser beholfen.*

*Die 2. Blutwurstserie (mit den Kräutern) hat im Ventil des Bidon immer wieder verstopft. Wir haben es allerdings versäumt, ständig zu rühren. Wir mussten zuletzt auf den guten alten Trichter zurückgreifen.*

*Vielleicht sollten wir nächstes Mal sowieso noch eine Rührgehilfen anstellen, damit die Würste einheitlicher werden.*

*Mit meinen Gehülfen Gaudenz (Binder) und Chham-Chheng (Ventiloperator) war ich sehr zufrieden.*

*Und: es geht auch ohne Profis und Maschinen !“*

Bemerkung des Autors: Der Rührgehilfe (Lohnklasse II) muss unbedingt sein, wie früher auch schon.

Scheren hatte es mindestens 10, mindestens eine davon war scharf. Merke: fragen oder laut ausrufen wenn etwas fehlt oder nicht geht. Und ja, wir hatten viele grobe frische gehackte Gewürze in der Masse, die schon zu Verstopfungen des Ventils, aber auch zum Genuss beitragen.

Aschi Stettler schlägt 2018 als verbesserungswürdig vor:

- Kocherei neben Gasbrennern noch mit 3-4 Armee-Benzinvergäsern samt Kocheinsätzen ergänzen.

- Vorgängig jeder Verarbeitung, Information an alle über Produktionsablauf und Rezeptur, wie in der Kochschule, dies zur Information und dann gleich Aufgabenverteilung zum Handanlegen.

- Klarere Zeiftenster festlegen für: Apero, Arbeit, Essen und bestimmen der Kochwachen draussen und deren Ablösung, Kuchen und Kaffee (gemeinsam) und am Schluss, Abwasch, Aufwasch, Ab- und Aufräumen gemeinsam.

- Für VBLer echte Steakmesser mit Schliff zum schneidischen Blutwurstgenuss (Charly hat eine Idee)

Bemerkung des Autors: Wo bleibt dann das schöne Chaos ? Aber hast nicht ganz unrecht, Aschi. Mit 3 Sorten Würsten und viel zu spät kommender Wurstpresse, den Regengüssen, war das ganze aber nicht so einfach planbar.

Vielleicht nächstes mal nur Blutwürste, aber so dass alle, nicht nur die Profis, hautnah beim Blut stehen, alles mitbekommen, sehen und degustieren können und auch einige Spritzer abbekommen.

Benzinvergaser ja, die können sicher auch schöne Stichflammen oder Explosionen erzeugen.



Wädi beim Wässern der Därme

## f) Das Equipment

Die Liste im Anhang ist erklärend. Vieles ist im Haushalt greifbar.

Man kocht auf offenem Feuer (dann aber Kessel mitnehmen die verrussen dürfen) oder bequemer mit Gaskochern. (Sogenannte Starkbrenner, Campingkocher mögen keine 30 lt. zu erhitzen).

Gasflaschen vorher füllen oder nach Gewicht kontrollieren. Füllgrad einer Gasflasche kann während dem Gebrauch (Grillabend zuhause) aufgrund der Temperatur (Abkühlung durch die Vergasung des flüssigen Gases) ertastet werden oder mit einer Wärmekamera (FLIR am Handy) sichtbar gemacht werden. Es werden pro Anlass 1-4 lt Gas pro Brenner verbraucht, vergleichsweise zum Inhalt der üblichen Flaschen mit 10 oder 20 lt wenig, es reichen also halbvoll Flaschen, wenn sie das wirklich sind. Nicht vergessen: Gasgewinde sind Linksgewinde, umgekehrt schrauben!

Geeignete Gasbrenner sind günstig zu erstehen zB bei <http://ungarische-produkte-online.de>, auf Märkten in Italien und allen osteuropäischen Ländern. (CHF 10... 25.--)

Wenn grosse **Pfannen** fehlen (25...30 lt): [www.alpina24.ch](http://www.alpina24.ch), bei Versteigerungen von Militärmaterial günstig zu kaufen oder bei Catering Unternehmen zu mieten. (CHF 20...50) Kein teures Zeug kaufen ! Umrühren kann man auch mit Holzstecken

Wie erwähnt mehrere **Thermometer**.

Infrarot Thermometer: funktionieren bei fetthaltigem Brühwasser nicht oder schlecht, digitale oder analoge besser. Einmal mehr: Der Anlass stirbt bei Übertemperatur. Also genug Instrumente bereithalten. Das Gefühl für die richtige Temperatur ist nicht treffsicher genug.

## g) Varianten der Zubereitung:

Experimente mit verschiedenen Blutarten (Kaninchenblut etc.), Würzungen usw. sind jederzeit möglich. Würste mit farbigen Schnüren markieren. Es gibt viele Blutwurstrezepte, sie sind aber (für den Schweizer Typus Blutwurst) immer ähnlich.

## h) Reservematerial:

UP Milch, da wir schon Probleme mit frischer oder Past Milch hatten. Reserve Milch (UP) kostet nicht viel und kann im Haushalt später aufgebraucht werden kann. Dito Rahm.

Oepfelmus hatten wir immer in Büchsen /Gläsern noch dabei, aber nie gebraucht.

Unsere treuen Mitglieder bringen immer etwas mehr als man kalkuliert oder erwartet hat und immer super zubereitet.

Ein Partyzelt mind. 3x3 m , mehrere oder ein grösseres, hatten wir immer dabei oder kurzfristig disponibel, aber bisher nie gebraucht.

## i) Die Einladung:

Rechtzeitig muss die Waldhütte reserviert sein, Oft muss das schon im Vorjahr geschehen. Hier hilft, wenn der Anlass am Mittag stattfindet (Rahmen 09 ... 17h).

Eingeladen werden sollten nur Mitglieder. Persönliche Kollegen /-innen dürfen mitgebracht werden, wenn anzunehmen ist dass sie kompatibel sind. Ich würde maximal etwa 35 Teilnehmer zulassen, vorausgesetzt natürlich dass entsprechende Sitzplätze in der Hütte vorhanden sind.

Zur Sicherheit immer darauf hinweisen dass jeder helfen muss. Es gibt Partygänger die das nicht verstehen und die stehen bei solchen Events im Wege. Kinder sind immer willkommen und haben nie Probleme mit dem Blut.

Eine bis zwei Flaschen des Weines gemäss nachfolgender Materialliste sind dafür einzusetzen, dass der Organisator seine Aufgabe wahrnehmen kann und den Mut aufbringt, eine Sommermetzgete zu veranstalten.

## k) Das Budget

Eine Sommermetzgete ist nicht teuer. Für die Grundversorgung (Blutwürste, Brot, Getränke) reichen CHF 20.-- pro Person (bei 20 ... 35 Personen). Teuer kann eine Hüttenmiete sein, aber auch weitere zugekaufte Schweinereien. Budgetunsicherheiten können ggf. mit dem VBL Kassier/-in abgesprochen werden (Kostengarantie)

Der Obulus wird am besten bei Ankunft der Teilnehmer eingezogen.



## Materialliste (Bsp. 2017)

Papiersets  
Holzbrettli zum Schneiden, auch einfache Holzbretter, Plasticbretter  
Schüttelbrot  
Apérogebäck 2x, Tortillachips 2x300g

Zwiebelhacker  
Weinbeeren, frische Gewürze  
Scheren  
Rüstmesser  
Haushaltpapier, Lumpen  
Plasticsäcke für gebrauchtes Material  
Lampen (Gas, elektrisch, Stirnlampen)  
farbige Schnüre  
Trichter  
grosse Holzkellen  
Suppenschöpfer  
Klappstühle für Wurstfüller und Kocher  
Klebband  
Thermometer (mehrere, kontaktlose)  
Plastic/Gummihandschuhe  
Plastic-Eimer diverse  
Draht  
Plasticbeutel, Schweissmaschine  
Rezept und Reissnägel  
Alufolie  
Wegweiser  
Kühlbox (für Blut usw.)  
Wurstzangen  
Plastic-Kisten, auch als Arbeitstisch  
Materialkiste  
5 Pfannen 30 lt/25lt/ 15lt/10 lt, Deckel  
4 Gaskocher mit Gasflaschen  
1 Pfadikessel  
2 Partyzelte, Schnüre und Häringe  
Schürzen

2 Bratpfannen Häfeli genügt  
Engländer für Gasflaschen  
Isolierhandschuhe oder Topflappen  
Brotkorb  
Nidelschwinger, 10m Kabel  
gelbes Fass und Sack für Abfall  
Gefäss für Schlagrahm,  
Campingpfanne und Griff  
3-Liter Schöpfer / Mäss

**Teilnehmer bringen: (muss auf Einladung)**  
Kleider die sich eignen  
Klappstühle, (In der Sennweid nicht nötig)  
Nur wer hilft ist eingeladen. Max. 30 Pers.

4 Gläser Oepfelstückli oder Büchsenmus  
300g Salz  
Nescafé  
Kaffetassen, Löffeli  
Schnaps, Kaffeerahm, Zucker  
Plasticbesteck  
50 Plastic- oder Kartonteller  
100 Becher f Wasser und Wein  
100 Papierservietten  
Kehrichtsäcke  
Hanfschnur, Metzgerschnur  
Geschirrtüechli  
Pfannenribel, Abwaschbürsten, Lappen  
Abwaschmittel, Seife  
alte Zeitungen, Zündhölzer  
Aschenbecher  
Flaschenöffner/Zapfenzieher  
Plastic-Tischtuch, Abdeckband

Kühlbox/Eis für Getränke  
Kühlkiste mit Deckel  
Serviertableaus, Schüsseln für Würste

Waage, Wäglöffel

2 Plasticfässli 15 lt mit Hahn zum Abfüllen  
Litermäss  
Hackmaschine für Gewürze  
grosses Papier für Getränkeliste  
Ausdruck Doodle für Zahlung  
Portemonnaie für Inkasso  
Gurken zum Apéro (hatte im Ueberfluss im Gar)

Desserts (durch Mitglieder bringen lassen)  
Apfelstückli (dito, siehe alte Einladungen)

## Getränke

### Mail 2. Juli 17:

Salü Charly,  
Bitte sei besorgt für:

Getränke für VBL Sommermetzgete 29.7.2017 Sennweid

1 Blister 6x1.5 lt	Mineralwasser mit Kohlensäure
1 Blister 6x1.5 lt	Mineralwasser ohne Kohlensäure
1 Harass / 15 Fl.	Saurer Most ohne Alkohol (Möhl oder so) (wurde nicht getrunken!)
2 Liter	Orangensaft
3 x 1.5 lt	Coca Cola

40 x 3.3 dl	Bier (kleine Flaschen sind praktischer als grosse)
6 Fl.	Cava oder Prosecco als Apéro
6 Fl.	Weisswein lieblich mit etwas Restsüsse passt besser als trockener zu den Würsten.
12 Fl	Rotwein. Kein schweizer Landwein. Rioja, Primitivo kommt gut an. Auch chilenischer.

Beim Wein kannst Du natürlich frei entscheiden wenn Du Lieblingsweine oder Lieferanten hast.

Das Budget basiert auf etwa folgenden Preisen:

Cava 6.-- /Fl., lieblicher Weisswein 8 ... 12 Fr., Rotwein 6 ...8 Fr., bei teureren müssten wir das Budget anpassen.

Was übrig bleibt werden wir unter den Anwesenden verkaufen, es sei denn Du nimmst alles zu Dir zurück.

Bring bitte Deine Rechnung mit; wir regeln unsere Finanzen gleich an Ort.

Das sind Richtwerte die jeder nach Gutdünken anpassen kann.

Die weiteren Einkäufe und Mengen sind aus der nachfolgenden Abrechnungsliste ersichtlich.



## Beispiel Abrechnung

29.07.17 **Abrechnung VBL Sennweid Affoltern eigene Würste**  
 Hansjürg Keller

Menge		Stückpreis	Total
	Charly Getränke gemäss Quittungen		SFr. 252.00
			SFr. 22.90
	Charly zurückgenommen Ueberschuss		SFr. -46.00
	Ernst Stettler Kaninchenblut		SFr. 10.00
	Schlachthaus		SFr. 20.00
	Gas		SFr. 10.00
	Därme		SFr. 10.00
	Halbheer Stäfa 10 lt Blut und Därme		SFr. 84.00
	2 schwarzwälder Torten		SFr. 20.00
6	Apfelmus	SFr. 0.95	SFr. 5.70
2	Tortilla Chips	SFr. 2.00	SFr. 4.00
3	Krackers	SFr. 1.00	SFr. 3.00
3	Gurken		SFr. 0.00
1 kg	Salz		SFr. 0.95
	2 lt Rahm		SFr. 12.00
	15 lt Milch		SFr. 18.75
	Fett 2x 450g		SFr. 4.70
1 kg	Zwiebeln		SFr. 1.10
	Gewürze		SFr. 7.15
	Gasverbrauch 1 Flasche gerechnet		SFr. 29.00
	Schnur		SFr. 1.90
	Plasticsäcke, Gummihandschuhe etc.		SFr. 7.90
	Haushaltpapier		SFr. 2.00
	Tischtuch		SFr. 4.00
	Brot (10 Krustenkränze)		SFr. 30.00
	Leberwürste 8 kg (Februar gekauft und gefroren)		SFr. 160.20
	Diverses von privat, Filzstifte, Plasticsäcke		SFr. 4.75
	Hüttenmiete gratis gegen kostenlose Teilnahme von Armin Zweifel, Frau + Kollegen		
	<b>Total Auslagen</b>		<b>SFr. 680.00</b>
	<b>Einnahmen</b> 18x40 und 7x 30.--		<b>SFr. 930.00</b>
	<b>Ueberschuss</b>		<b>SFr. 250.00</b>

## Blutwurst

10 l Blut  
10 l Milch (gerührt / 1 l Rahm)  
1,5 kg Schmelz oder Borsenfett  
1 kg Zwiebeln

Gewürz je l Blut  
30 g Salz  
2 g Pfeffer  
2 g Muskatnuß  
2 g Majoran  
 $\frac{1}{2}$  g Zimt

### Verarbeitung:

Die beste Blutwurst erhält man bei Verwendung von frischem Schweineblut.

Um eine zarte, feinschnittige Blutwurst zu erhalten, nimmt man Blut und Milch zu gleichen Teilen.

Kalbs- oder Rindsblut läßt sich ebenfalls verwenden. Um eine gute Blutwurst zu erhalten, muß bei Verwendung von Kalbsblut der Zusatz von Milch etwas kleiner, bei Rinderblut etwas größer sein als bei Schweineblut.

Die Milch erwärmt man fast bis zum Siedepunkt und mischt sie unter starkem Umrühren mit dem leicht vorgewärmten Blut. Das Salz und die Gewürze gibt man bei, bevor das Fett beigegeben wird.

Die feingehackten Zwiebeln werden im Fett schön gelb gedünstet und am Schluß mit dem Fett beigegeben. Gefüllt wird Blutwurst in krause Schweins- oder weite Kranzdärme. Beim Einfüllen ist immer gut umzurühren, damit sich das Fett mit dem Blut ständig gut vermischt.

Zum Kochen bringt man die Würste in siedendes Wasser und läßt sie je nach Größe 20-40 Minuten bei 80° Celsius ziehen.

## Leberwurst

Fleisch von Rinds- oder Kuhköpfen, fette Rindfleischabschnitte, Schwarten, Flexen, Lunge, auch Kalbsgekröse und Euter werden weich gekocht und heiß durch die 2-3-mm-Scheibe gelassen. Die Leber wird nur ganz kurz abgebrüht, also nicht durchgekocht, und ebenfalls durch die gleiche Scheibe gelassen. Unter Beigabe von Kesselbrühe und der Gewürze rührt man die Masse gut durch und füllt sie in Kranzdärme. Die Masse darf während der Verarbeitung nicht erkalten. Die Leberwurst wird anschließend ungefähr 10 Minuten abgebrüht.

Als Gewürze werden je Kilo Masse verwendet:

Gewürze je kg Masse  
20 g Salz  
2 g Pfeffer  
1 g Muskatnuß  
1 g Majoran  
1 g Koriander

3 Eier  
Weißwein

VBL - Sommerschmaus 31. August 1979

Material :

- 10 l Schweinsblut
- 20 m Kranzdarm (oder 30 m Dünndarm Rind)
- 1 kg Schweinsfett
- 1 l Rahm
- 9 l Milch (uperisiert)
- 300 g Salz
- div. Gewürze (Muskatnuss, Majoran, etc. gem. Rezept)
- 4 x Pommes-Chips
- 2 x Salzstengeli
- 35 Bührli
- 1 kg Brot
- 12 l Wein
- 20x $\frac{1}{2}$  Bier
- 5 l Mineralwasser
- 7,5kg Oepfelstückli (mehr wäre besser gewesen!)
- Kaffee (Nescafé Gold)
- Kaffee Hag
- $\frac{1}{2}$  l Kaffeerahm up
- 1 kg Zwiebeln
- Schnäpse
  
- 1 Schere
- 1 Rüstmesserli
- 25 VBL - Messer
- 24 VBL - Gabeln
- + zusätzliche Plastic-Messer und Gabeln
- 30 Wegwerfteller
- 30 Plasticbecher (mindestens!)
- Papierservietten



## Verein zur Förderung des Ansehens der Blut- und Leberwürste

# Einladung zur 3. Sommermetzgete der Neuzeit mit eigenen Blutwürsten und vielen weiteren Überraschungen

**Ort: Waldhütte Sennweid, Affoltern a.A. (wie die letzten Jahre)**

<http://www.holzcorporation-affoltern.ch/Formulare%20Pdf/Waldhuetten%20Sennweid.pdf>

Parkplatz Schnitzelschopf, dann 10 Minuten zu Fuss.

**Datum: Samstag, 28. Juli 2018, Tagsüber / Mittags ab 10h**

Unter der Leitung von Hansjürg „Pico“ Keller werden wir wiederum eigene Würste herstellen – denn die eigenen sind die besten !

**Die Teilnehmerzahl ist auf 30 begrenzt, und jeder muss mithelfen,** reine Esser müssen auf die späteren Anlässe dieser Saison warten.

Bitte meldet Euch bei der Anmeldung unter Doodle

<https://doodle.com/poll/fz56t7xm8pzuefue> in den entsprechenden  
Kolonnen.

Wir brauchen:

**4 Teilnehmer die je 1 bis 2 kg Öpfelstückli bringen und**

**4 Teilnehmer die für jeweils etwa 8 Personen Dessert** bringen (zB ein  
Fruchtsalat, ein Kuchen usw. Nicht übertreiben: klein ist fein !)

und neu: **4 Teilnehmer die etwa 2 kg weichgekochtes**

**Schweinefleisch** bringen, das wir dann durch den Wolf lassen und  
(erstmal von A bis Z) **eigene Leberwürste** machen.

Dazu eignen sich roher Speck, Brustspitz, Milke, Herz/Lunge, Siedfleisch  
fett, Wädli. Etwas Schwarte muss unbedingt dabei sein, das Fleisch darf  
aber keinesfalls gesalzen oder geräucht sein.

Am besten den Metzger fragen, der wird Freude haben das richtige für  
die Leberwurst liefern zu dürfen (vorbestellen !). Gemeldet haben sich  
schon: Peter Bolliger, Ivo Knüsel, Charly Keiser, Sepp Müller. Bitte im  
Doodle bestätigen.

Das ganze am Freitagabend 4 - 5 Std. leicht köchelnd weich werden

lassen (oder 1 Std. im Dampfkochtopf) und dann mit etwas Kochwasser (leicht gesalzen) wenn möglich lauwarm  
mitbringen. Also nicht über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Aschi organisiert die frischeste Leber, Pico die Weinbeeren, Gewürze und sonstiges Zugemüse.

**Kosten:** CHF 40.-- pro Person für Essen incl. Getränke.

CHF 30.-- für jene die Öpfelstückli oder Dessert bringen.

CHF 20.-- für die die Leberwurstfleisch bringen.

Bitte Geld abgezählt mitbringen.



*Ohne Aschi, seine Hilfe und sein Wissen ginge es nicht!*

## Die diesjährige **Sensation:**

Aschi Stettler wird **Kaninchenfleisch** bringen, das wir dann zu **Bratwürsten** abfüllen und nebenan auf dem Grill brutzeln lassen. Nach den Kaninchen-Erfahrungen des letzten Jahres aufgrund der Initiative von Barbara Bolliger erwartet uns da etwas ganz spezielles !

Aschi, einmal mehr vielen Dank für Dein Engagement !

## Zeitplan:

**Einrichten / Würsten ab 10h:** (Es gibt viele Jobs ohne blutige Hände)

- Zelte aufstellen, tischen, Apéro bereitstellen
- Küche installieren, Fleisch durchdrehen.

**ab 11h** wollen sicher alle zuschauen und Hand anlegen:

- Blut anrühren, Därme füllen, abbinden (hier spritzt Blut)
- Würste kochen bzw. ziehen lassen bei 70-80°: Jede Pfanne braucht einen Aufseher der konstant und zuverlässig die Temperatur überwacht und die Würste dauernd bewegt, damit die Fettverteilung optimal bleibt.

**ca 13-14h: Essen**

Vorher gibts Apéro, nachher einen Ausklang mit Dessert und Kaffee

**Aufräumen am Nachmittag:**

- Abwaschen
- Gerätschaften waschen
- Zelte abbrechen
- Hütte reinigen

Wer beim Würsten und abfüllen mithelfen will kommt in passender Kleidung, denn es spritzt.

Es freuen sich auf Eure Teilnahme und Mithilfe:

**Ex-Tafelmajor: Charly Keiser, [charly.keiser@zugerzeitung.ch](mailto:charly.keiser@zugerzeitung.ch) 079 345 2647**

**Oberwurstler: Pico (Hansjürg) Keller, [pico@euro-serve.ch](mailto:pico@euro-serve.ch) , 079 609 1948**

**Aschi Stettler,**  
der weiss was es alles zu  
guten Würsten braucht und  
dafür sorgt dass es auch da  
ist. ist.

Und hoffentlich können wir  
wiederum auf **alle** zählen,  
die uns die letzten Jahre so  
zuverlässig geholfen haben.  
Speziell auch die  
**Unerlässlichen** die im  
Hintergrund wirken,  
abwaschen, putzen,  
aufräumen, an alles denken.  
Ohne  
Euch ginge es nicht !



Und zum Schluss:



# Vegane Leberwurst selber machen

## Leckere Rezeptinspiration

Kulinarisch immer up-to-date - abonniere jetzt den FOOBY Newsletter! [fooby.ch/de/rezeptwelt](https://fooby.ch/de/rezeptwelt)

Advertisement



### Zutaten

400 g Kidneybohnen

200 g Räuchertofu

1/2 TL **Rauchsalz**

1/4 TL Knoblauchpulver

3 TL Majoran

3 EL Sonnenblumenöl

### Video-Tipps

 [Kräuter hacken wie ein Profi](#)