

Lebendige Tradition:

Metzgete

Der jahrhundertealte Brauch der „Metzgete“ hatte ursprünglich nur einen praktischen Zweck. Im Herbst und Winter wurden auf den Bauernhöfen die über den Sommer mit Lebensmittelabfällen, Molke usw. gemästeten Schweine geschlachtet, um in der kalten Jahreszeit hungrige Mäuler stopfen zu können. Meist wurde ein Tier oder mehrere Tiere auf dem Bauernhof geschlachtet, wobei oft ein freiberuflicher „Störmetzger“ das Geschehen leitete. Die Methoden waren archaisch, es wurde mit einem Minimum an Geräten und Werkzeugen, teilweise auch im Freien, gearbeitet.

Beim Schlachten der Schweine wurden die u.a. die Rippen- und Schinkenstücke sowie der Speck eingesalzen und im Kamin geräuchert, um sie haltbar zu machen. Aus weniger edlen Fleischteilen wurden Würste hergestellt, die ebenfalls geräuchert wurden. Die fettigen Stücke wurden zur Gewinnung von Schweineschmalz und Grieben durch Erhitzen ausgelassen. Die Haut wurde zu Leder verarbeitet, die Knochen zu Dünger, die Borsten zu Bürsten. Aus ökonomischen Gründen (damals noch nicht aus moralischen Gründen) wurde möglichst alles verwertet («nose to tail»).

Die leichtverderblichen Bestandteile wie Blut und Innereien mussten mangels Kühlschränken umgehend verarbeitet und verspeist werden. Der plötzliche Anfall grosserer Mengen dieser beliebten Produkte begeisterte die Leute auf den Bauernbetrieben und Landgasthöfen. Die traditionellen damit verbundenen Schlemmereien nannte man „Metzgete“.

Zum Metzgete- Festmahl gehören primär Blut- und Leberwürste, Bratwürste, frische Leber, Nieren, Schnörli, Öhrli, Schwänzli usw. gelegentlich auch Chessfleisch (so etwas wie Gulasch / Voressen in Sauce), gebratenes Frischfleisch. Dazu genoss man Kartoffeln oder Brot, Sauerkraut, Dörrbohnen, Öpfelstückli vielleicht Apfel- oder Traubenwein.

Metzgeten der Schweizer Art haben ihren geografischen Ursprung in der deutschsprachigen Schweiz. Sie haben sich in Teile der Westschweiz sowie in Grenzgebieten von Süddeutschland und Frankreich ausgebreitet. In auch anderen Gebieten Europas gehören „Schlachtfeste“ oder «Fêtes du Boudin» zum Brauchtum. Sie unterscheiden sich von Schweizer Metzgeten, insbesondere bei den Wurstrezepturen.

Seit dem 2. Weltkrieg hat sich das Geschehen erheblich verändert. Dank der überall verfügbaren Kühl- und Tiefkühltechnik können auch leichtverderbliche Produkte wie Blut, Innereien usw. problemlos aufbewahrt werden. Die Schweinemast hat sich teilweise zu Grossmästereien verlagert, Hygiene- und Tierschutzgesetze schränken die Möglichkeiten für das private Schlachten stark ein, Störmetzger sind im 21. Jahrhundert kaum mehr zu finden.

So verlagerte sich der Schwerpunkt der Metzgete in den letzten Jahrzehnten auf die Gastronomie. Geblieben sind das Menu, die traditionelle Saison (September – Februar) und die Geselligkeit. In den Sechziger- und Siebzigerjahren des 20. Jahrhunderts boten meist traditionelle Landbeizen, die damals als Armeleutespeise verschrienen Blut- und Leberwürste jeweils an einzelnen Tagen oder Wochenenden an. Die Schlachtung erfolgte nun im Schlachthaus, die Verarbeitung meist durch den Metzger des Vertrauens des jeweiligen Gastwirts. Üppige «Schlachtplatten» gelten als Krönung der Metzgete- Schlemmereien.

Seither ist die Metzgete auch in der Nobelgastronomie angekommen. Es werden mehrgängige Gourmet- Metzgete-Menus angeboten, welche die 100 Franken - Schallgrenze überschreiten können. Auch die Lebensmittel- Supermärkte haben die Metzgete als Geschäftsfeld entdeckt und verkaufen den ganzen Winter Blut- und Leberwürste.

Seit 1968 kämpft der nicht kommerzielle „Verein zur Förderung des Ansehens der Blut- und Leberwürste“ (VBL) erfolgreich für den Erhalt der Metzgete- Traditionen. In Artikel 2 der Statuten heisst es: **«Der VBL bezweckt die Förderung und Verbreitung des Metzgetewesens, im Speziellen der Blut- und Leberwürste»** >> www.vbl.org

www.metzgete.blog ist ein Spin-Off des VBL. Der Blog macht auf sympathische Art Werbung für die Metzgete-Tradition und beurteilt die Qualität von Metzgeten.

Literaturnachweise:

- <https://de.wikipedia.org/wiki/Metzgete>
- <https://www.freihof-schmidrueti.ch/metzgete/>

Wädi Keller, Rektor der VBL- Akademie, August 2022