Weinland Andelfinger Zeitung Dienstag, 8. Dezember 2015

Die Organisatoren Philip Schröder und seine Frau Joanna Cichowicz mit Bild: zvg Lenny.

# Adventsstimmung ins Dorf holen

**BUCH AM IRCHEL Ein privat** organisierter Weihnachtsmarkt wird am 12. und 13. Dezember für Stimmung in der Gemeinde sorgen. Betriebe aus der Umgebung bieten ihre Waren in der alten Kapelle an.

Philip Schröder und seine Frau Joanna Cichowicz bescheren Buch am Irchel am dritten Adventswochenende einen speziellen Weihnachtsmarkt. Privat haben sie 16 kleine Betriebe der näheren Umgebung aufgeboten, um einen stimmungsvollen, nicht auf Kommerz ausgerichteten Markt zusammenzustellen.

Drechslerarbeiten, Kerzenständer, Feuerschalen und Keramikarbeiten werden dort ebenso zu finden sein wie Kerzen, Holz- und Filzartikel. Und ein Fotograf: Der Buchemer Oscar Brunet wird Interessierte in weihnachtlichem Ambiente kostenlos ablichten und ihnen das Bild nach Hause schicken.

Die beiden Organisatoren sind selbst auch mit einem Stand vertreten, an dem sie italienische Mode wie Ponchos und Schals anbieten.

## In und um die Kapelle

Stattfinden wird dieser Weihnachtsmarkt in der ehemaligen Chrischona-Kapelle. Draussen werden Stände mit Glühwein, heissen Marroni sowie Grilladen aufgebaut. Für die Kleinsten steht eine Eisenbahn bereit, die vor dem Haus der Organisatoren mit den Kindern ihre Runden drehen wird.

Philip Schröder und Joanna Cichowicz organisieren den Markt nicht, um damit Geld zu verdienen. Im Gegenteil, er wird sie rund 500 Franken kosten. Denn die Gesamtausgaben von rund 1000 Franken für Strom, Heizung, Toitoi-WC und Werbung werden nur zur Hälfte von den Einnahmen gedeckt. Dies, weil das Ehepaar mit dem Markt nicht nur für die Bevölkerung etwas Gutes tun will: 50 von den 80 Franken, die jeder Standbetreiber zahlt, gehen an die Organisation Paneco in Berg am Irchel, die selbst vor Ort über ihre Arbeit informieren wird.

Auf die Markt-Idee kamen die beiden, weil sie finden, es laufe zu wenig in der Flaachtaler Gemeinde. Wenn das weihnachtliche Treiben gut angenommen wird, können sie sich vorstellen, das Ganze im nächsten Jahr zu wiederholen. Dann allerdings an einem anderen Ort, denn die Gemeinde Buch am Irchel erteilte dem Besitzer kürzlich die Baugenehmigung, die Kapelle zu Wohnzwecken umzubauen.

Weihnachtsmarkt in der ehemaligen Chrischona-Kapelle Buch am Irchel: Samstag, 12. Dezember, von 12 bis 20 Uhr, und Sonntag, 13. Dezember, von 12 bis 18 Uhr

# Metzgete auf dem Prüfstand

BERG AM IRCHEL Sie sangen, sie assen, und vielleicht wird einer siegen: Mitglieder des Vereins zur Förderung des Ansehens der Blut- und Leberwürste testeten die Metzgete in der Traube. Nicht nur zum Spass, aber vor allem.

#### **EVA WANNER**

Die Gäste in der «Traube» Berg am Irchel staunten nicht schlecht, als sich die gut 30 Männer und Frauen im leicht erhöhten Stübli erhoben. Und noch mehr staunten sie, als die Gesellschaft zum Gesang anhob: «Heil Dir, geliebtes Schwein, Heil Dir, Blutwurstverein.»

Wie bitte? Ein Verein voller Fleischfanatiker? Naja. Ja, sie heissen «Vereinigung zur Förderung des Ansehens der Blut- und Leberwürste», der Kürze zuliebe auch «VBL». Ja, sie beschäftigen sich oft und gerne mit Fleisch. Aber als fanatisch kann die 90 Mann und Frau starke Vereinigung nun wirklich nicht bezeichnet werden.

Schon die Statuten verraten, dass die Sache mit einem Augenzwinkern zu nehmen ist. 1968 gegründet, versteht sich die Vereinigung als «Gegenbewegung zu «Filetfressern»». Metzgeten sollen gefördert werden: «Die Sau beginnt bei der Schnauze und hört beim Ringelschwänzchen auf», sagt Peter Bolliger, Präsident des VBL. Dazwischen könne man fast alles essen.

Festgehalten ist in den Statuten unter anderem auch, dass der Verein nach 99 Jahren, «am achten Tage des Novembermonats 2067», vollständig aufgelöst wird. Und: «Anlässlich der Auflösung ist das gesamte Vereinsvermögen bis auf den letzten Rappen an einer Metzgete zu verfressen.»

# Vegetarier willkommen

Wenn es so weit ist, könnte auch der eine oder andere Beilagenteller auf dem Tisch stehen: «Es dürfen gerne auch Vegetarier beitreten», sagt Peter Bolliger. Auch wenn er dabei lächelt, er meint es ernst.



Peter Bolliger (rotes Hemd), Präsident des VBL, und seine Kollegen testen die Metzgete in der Traube.

Bild: ewa

Für einen «Vegi» wäre es allerdings schwieriger, die Metzgete zu bewerten. Das tut der Verein 5 bis 7 Mal im Jahr. Beitreten darf jeder, Experten seien sie nicht, und zu Testessern aufspielen wollen sie sich auch nicht. Sie seien Geniesser, sagt der VBL-Präsident.

Ahnung haben sie trotzdem – deshalb prämieren sie jeweils ihre liebste Metzgete des Jahres mit einem Vereinspreis. Um das goldene Schild – eine Wurst natürlich! - sein Eigen nennen zu dürfen, müssen verschiedene Kirtierien erfüllt werden. Ein bis sechs Punkte können in verschiedenen Kategorien geholt werden, vom Ambiente über die Konsistenz der Blut- und Leberwürste bis zur Gesamtbewertung von Schnörrli und der Beilagen. «Die Geschmäcker sind individuell», sagt Peter Bolliger. Ebenso die Würste. Dementsprechend

fallen die Bewertungen unterschiedlich aus.

Eines der wichtigsten und vielleicht auch eines der subjektivsten Kriterien: die Munderotik. «Wenn man die Wurst ansieht, riecht und dann anschneidet, hat man eine Vorstellung davon, wie sie sich im Mund anfühlen wird», erklärt der VBL-Präsident. Wenn dann die Blutwurst wie erwartet auf der Zunge zerfliesst oder die Bratwurst den richtigen Biss hat, sprechen die VBL-Mitglieder von Munderotik.

### Schon einmal prämiert worden

Diese stimmte in Berg am Irchel vor gut 18 Jahren offensichtlich, als die «Traube» bereits einmal eine goldene Wurst vom VBL entgegennehmen durfte. Damals wurde der Gasthof noch von Toni Hunkelers Vater geführt.

Wie die Zeichen jetzt stehen, wird noch nicht verraten. Der Vereinspreis wird erst nach der letzten Metzgete vergeben. Peter Bolliger gibt trotzdem ein erstes Fazit ab: «Wir sind sehr verwöhnt worden», sagt er. Die Qualität sei gut bis sehr gut, das Gesamtbild ebenso. Sie hätten nach dem Schmaus gar noch einen Blick in die Wursterei werfen dürfen, wo Toni Hunkeler die Produkte für die Schlachtplatten selbst herstellt. Einen Blick hinter die Kulissen werfen zu dürfen, sei nicht selbstverständlich, der Eindruck sehr gut. Was den Metzgete-Geniessern ausserdem gleich ins Auge stach: Die Platten sind sehr reichhaltig. Singen lag nach dem Essen wohl nicht mehr drin, die Klangkörper waren gut gefüllt.

Der Verein: www.vbl.org

# Der feierliche Abgang von Roland Fink



Andelfingen: Das Weihnachtskonzert der Roland Fink Singers war ganz dem Abschied gewidmet. Die Formation löst sich nach 50 Jahren auf («AZ» vom 4. Dezember). Das feierliche Programm

«Weihnacht - Christmas - Navidad» stimmte das zahlreich erschienene Publikum in der Kirche Andelfingen auf das baldige Weihnachtsfest ein. Bekannte und weniger bekannte Lieder aus Euro-

pa und Lateinamerika wurden perfekt zert, das sich zwar nicht grundlegend intoniert und von acht Instrumentalisten

Roland Fink und seinem Chor gelang ein wunderbares Weihnachtskonvon vergangenen unterscheidet und doch einzigartig bleibt - weil es das

(Text und Bild: cm)