Der Löwen metzget sich am besten

AUSZEICHNUNG Der Verein zur Förderung des Ansehens der Blut- und Leberwürste hat den Löwen in Bangerten ausgezeichnet. Die Metzgete dort erhielt die Höchstnote 5,6.

Munderotik spielt eine tragende Rolle beim Probeessen im Löwen in Bangerten. Also das Klären der Frage: Wie (gut) fühlt sich die Wurst im Mund an? Auch auf die Atmosphäre im Restaurant kam es an, den Service, die Rösti dazu und die Oralhaptik, eine Technik, bei der im weitesten Sinne die Zunge eine Wurst ertastet.

Das Testessen fand letztes Jahr statt, anonym, durchgeführt von einem Verein mit dem Namen Verein zur Förderung des Ansehens der Blut- und Leberwürste (VBL). Warum? Weil die Vereinigung das jedes Jahr macht. Etwa ein halbes Dutzend Metzgeten prüft der Verein, den es seit 1968 gibt, nach geheimen, aber strengen Kriterien, wie der Präsident Peter Bolliger versichert. Und die diesjährige Höchstnote von 5,6 hat eben der Berner Landwirt und langjährige Wirt des Löwen, Hans Pfäffli, erzielt.

Der Verein, der den Löwen auszeichnet, zählt 90 Mitglieder und hat sich letztes Jahr auf Metzgeten im Berner Mittelland spezialisiert. Dank eines Tipps landete man beim Löwen Bangerten. «Dort stimmt alles», sagt Peter Bolliger. Die Bratwurst zum Beispiel schmecke so, wie eine Bratwurst schmecken müsse. «Da ist überall Liebe dabei. Die Säuli werden anständig gehalten», so Bolliger, «und das Handwerk wird mit Sorgfalt ausgeübt.» Von Liebe spricht auch Julia Pfäffli, die Tochter von Hans, die den Würsten einen Rahmen gibt. Sie ist Köchin im Löwen und ist überzeugt, dass man Leidenschaft in sich tragen muss – damit die Qualität stimmt. Auf die Frage, warum die Würste ihres Vaters einfach besser seien als andere, sagt sie: «Das Geheimnis ist saubere und frische Ware.» Am Morgen gehe es zur Metzgete, und dann werde das Fleisch verarbeitet – nicht einmal gekühlt. «Hinter diesen Superprodukten kann ich stehen», sagt sie.

Frisch verarbeitet: Darum sind die Würste im Löwen so gut. *zvg*

Im Löwen gibts vorerst noch Wild. Die Metzgete findet erst Anfang Dezember statt. Die Auszeichnung gibts aber schon jetzt. Derweil reist das Grüpplein des VBL durchs Solothurnische, damit nächstes Jahr ein neues Restaurant mit einer anderen guten Wurst geehrt werden kann. Denn darum geht es Peter Bolliger und seinen Genussfreunden: «Wir wollen die Arbeit und den Fleiss eines Wirts oder eines Metzgers honorieren.» *Nina Kobelt*

www.loewen-bangerten.ch