

Im «Adler» landet das Säuli gut im Magen

Es geht um die Wurst. Genauer: um die zurzeit vielleicht beste Blutwurst. Die gibt es im Brauereigasthof «Adler» in Schwanden.

Marco Häuser

Die machen nichts anderes. Das Kürzel VBL steht für «Verein zur Förderung des Ansehens der Blut- und Leberwürste», und dem haben sich seine Mitglieder seit der Vereinsgründung 1968 verschrieben. «Am 15. November dieses schicksalsschwangen Jahres», wird das auf der Website des VBL genauer geschildert, hätten «fünf weitsichtige, erleuchtete Gründerpersönlichkeiten» diesen «schönsten, besten und edelsten aller Vereine» gegründet.

Samt Verfallsdatum. Denn er wird nach 99 Jahren aufgelöst. «Am achten Tage des Novembermonats 2067» um Mitternacht, denn laut Statuten wurde der VBL «am neunten Tage des Novembermonats 1968» im Restaurant «Löwen» in Unteralbis in der Zürcher Gemeinde Langnau gegründet. An der Vereinsauflösung in gut 46 Jahren sei an einer Metzgete dann «das gesamte Vereinsvermögen bis auf den letzten Rappen zu verfressen», heisst es in den Statuten weiter.

Die leichte Unschärfe zwischen dem Gründungsdatum gemäss Statuten und der Beschreibung der VBL-Frühgeschichte auf der Website bleibt unerklärt. Aus der Gründungsurkunde geht aber hervor, dass anfänglich auch die Verehrung der Rolling Stones eine Rolle gespielt hat. Schon zwei Jahre später, nach dem «Hinschied des Vereinsorchestermitteldies Brian Jones», hätten die Gegner dieses Vereinsorchesters allerdings die Streichung des «lieb gewonnenen Verehrung» in den Statuten erzwungen.

Das Pflichtenheft ist voll mit Metzgeten

Seit 1970 huldigt der VBL somit «nur» noch der «Förderung und Verbreitung des Metzgetewesens, im Speziellen der Blut-



Saugut: Der Verein zur Förderung des Ansehens der Blut- und Leberwürste ehrt das Wirtpaar Jacqueline und Henrique Azevedo mit einem Preis für die Metzgete im «Adler» in Schwanden.

Bild: Sasi Subramaniam

«Die paar Verwegenen erlebten im 'Adler' ein wahres Wunder.»



Ivo Knüsel

Vorsitzender VBL international

und Leberwürste». Getan wird das vor allem mit dem – natürlich völlig selbstlosen, aber statuarisch vorgeschriebenen – Besuch möglichst vieler Metzgeten.

Daneben gibt es zur Wahrung der Interessen im Ausland die Sektion VBL international mit ihrem Vorsitzenden und mit korrespondierenden Mitgliedern, eine Akademie, eine Kunstkommission und nach wie vor ein Vereinsorchester. Es eröffnet jede Generalversammlung mit dem Singen der VBL-Hymne. Nach der Melodie von «God Save the Queen» heisst es darin unter anderem: «Ehre der Leberwurst und dem saumäss'gen Durst.»

Ein «Säuliversteher» bestreitet den Kulturteil

Durst dürften die Männer des VBL wohl auch am Samstag ha-

ben. Die Frauen vermutlich genauso, die im Wurstverein «seit jeher gleichberechtigt sind», wie in den Statuten ausdrücklich festgehalten wird. Im Brauereigasthof «Adler» in Schwanden werden sie sich dann aber vor allem mit Hunger treffen: zur Übergabe des Preises, den der VBL jedes Jahr neu verleiht; «zum Schlemmen ohne Notendruck», wie in der Einladung für die VBL-Mitglieder steht, und einem «Kulturteil» mit dem «Säuliversteher» Oliver Hess, dem Gründer, Verwaltungsrat und Geschäftsführer der Luzerner Wiesenschwein AG.

Der Anlass der geschlossenen Gesellschaft steht unter dem Titel «Glarus total» und beschrieben wird er als «philosophischer Abend mit Oliver Hess, der Rampensau». «Mit oder ohne Vreni Schneider», wird das

ergänzend noch offengelassen, weil Bruder Erwin Ochsner an ihrer Präsenz noch arbeite.

Genuss mit einem Schuss Oralerotik

Dieser Erwin Ochsner trägt die Schuld am saumässigen Abend. Er habe im Vorfeld der Glarner Metzgete vom 31. Oktober 2020 «die Blut- und Leberwürste von jedem Metzger zwischen Bilten und dem Martinsloch» getestet, schreibt der Vorsitzende des VBL international, Ivo Knüsel, seinen «Schwestern und Brüdern im Säuli».

Als Riesenschweinefleisch kam die Pandemie dazwischen. Sie habe viele vom Besuch der Glarner Metzgete abgeschreckt. Die «paar Verwegenen», die Corona trotzten, hätten im «Adler» aber «ein wahres Wunder» erlebt: «Sie genossen eine geschmack-

lich vollendete und eine der feinsten und delikatesten Metzgete der Vereinsgeschichte.»

Daraus resultierte die Gesamtnote 5,55, zu der die Blutwurst mit der Einzelnote 5,8 beitrug. Mit Schulnoten bewertet wird bei Blut- und Leberwürsten unter anderem jeweils auch die «Oralhaptik», also das erstastende Gefühl im Mund, das beim VBL leicht versaut auch als «Munderotik» bezeichnet wird.

Die «paar Verwegenen» fanden die Würste und das Fleisch aus dem Geschäft Kern Metzgerei und Spezialitäten in Ennenda sexy. Ebenso das Erlebnis an der Metzgete im «Adler» des Wirtspaares Jacqueline und Henrique Azevedo, wo die Köstlichkeiten kredenzt wurden. Dem Vorschlag der VBL-Delegation und ihrem Tafelmajor, den Preis 2021 nach Schwanden zu vergeben, folgten die «Schwestern und Brüder im Säuli» an der Generalversammlung vor gut einem Monat. «Ohne Gegenstimme», wie betont wird.

Zum Start in die neue Saison komme es nun gleich zu «zwei Premieren in unserer Historie», schreibt Ivo Knüsel: erstens zur Preisverleihung an einer erneuten Metzgete, zu der zweitens alle gegen 100 Vereinsmitglieder eingeladen seien – und nicht wie sonst nur der Vorstand. Da auch die Noten längst verteilt seien, heisse das «schlemmen ohne Notendruck».

Darauf und über den Preis freuen sich auch die Gastgeber. «Wir sind stolz», sagt «Adler»-Wirtin Jacqueline Azevedo. «In dieser schweren Coronazeit bringt uns das Säuli Glück und Ehre. Und wie der Chefkoch sagt, «Tout est bon dans le cochon.»»

Weitere Informationen

zum «Adler», zur Metzgete Kern und zum VBL gibt es unter: www.brauereigasthof-adler.ch, www.metzgerei-kern.ch, www.vbl.org.