Deutschschweizer Wurst-Tempel

Landauf, landab bieten Gasthöfe ab Spätherbst ihre selbst gemachte Metzgete an. Viele Beizen sind seit Generationen in Familienhand und ziehen seit Jahrzehnten Wurst-Fans von nah und fern an. Eine Auswahl an Adressen. **VON PETRA STÖHR**

DIE SIEGERBEIZ 2021

Der Brauergasthof Adler in Schwanden GL hat die Mitglieder des Vereins zur Förderung des Ansehens der Blut- und Leberwürste in der Saison 2020/21 am meisten überzeugt. Kürzlich haben sie dem Wirtepaar Jacqueline und Henrique Azevedo (links im Bild) ihren Vereinspreis übergeben – und waren abermals begeistert von der vielfältigen Platte mit Blut- und Leberwurst, Schnörrli, Öhrli, Schwänzli, Speck, Rippli und Wädli sowie den Beilagen Rösti, Salzkartoffeln, Sauerkraut und Apfelmus. Auf Dörrbohnen verzichtet Henrique Azevedo, der die Art der Metzgete vor elf Jahren von seinem Vorgänger übernahm. Infos: brauereigasthof-adler.ch

SOLO FÜR BLUTWURST

In der Romandie ist die Leberwurst kaum verbreitet. Dies ganz im Gegensatz zur Blutwurst. «Le boudin» ist in der Westschweiz sehr beliebt, aber komplett anders gewürzt als in der Deutschschweiz. Praktisch unbekannt ist die Leberwurst im Tessin. Auch hier kommt die Blutwurst alleine auf den Teller. Das Traumpaar «Blut- und Leberwurst» ist also eine Deutschschweizer Eigenart.

*Der **Löwen** in Bangerten BE wirbt damit, dass sein Fleisch ganz in der Nähe gewohnt hat und man die Beilagen hat wachsen gesehen. Das Restaurant bekam den VBL-Preis 2014; die Metzgete-Saison startet nach der Wildzeit. loewen-bangerten.ch*

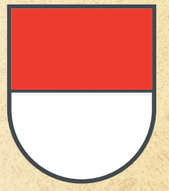
*Das Restaurant **Kaufmann** in Alikon im Südosten des Kantons Aargau ist ein Familienbetrieb mit viel Tradition. Und dazu gehört auch eine Metzgete, bis Ende November jeden Donnerstagabend sowie Buffet an drei Samstagen. kaufmann-alikon.ch*

*Das **Wygärtli** in Thalheim AG ist eine überregional bekannte Metzgete-Institution. Die Schweine stammen vom ortsansässigen Eichhof, nach alten Rezepten der Familie zubereitet und bis Ende November täglich angeboten. wygaertli-thalheim.ch*

*Weit herum bekannt ist die bis in den März dauernde Hausmetzgete des **Barmelhofs** in Erlinsbach SO. Der Dorfstörmetzger und die Wirtefamilie Blaser produzieren die Würste gemeinsam nach den seit Generationen gleichen Rezepten. barmelhof.ch*

*Natürliche, saisonale Produkte aus der Region gehören zum Konzept des Restaurants **Kaiserstock** in Riemenstalden SZ. So startet die Huusmetzgete pünktlich zum Martinstag am 11. November und dauert den ganzen Monat. kaiserstock.ch*

*Der **Ochsen** in Roggliswil LU ist nicht nur ein Landgasthof, sondern auch eine Metzgerei, in der der Patron und gelernte Metzger Philipp Blum lokale Produkte herstellt. Die Metzgete findet im Januar und Februar 2022 statt. ochsen-roggliswil.ch*



*Die **Bergwirtschaft zur Alp** in Oberbuchsiten SO ist seit vier Generationen in Familienhand. Die Brüder Hans und Ueli Rüegsegger setzen auf saisonale Köstlichkeiten, bis 21. November gibt es von Freitag bis Sonntag Metzgete. zuralp.ch*

*Für die Metzgete des **Wirtshauses zum Buck** in Rheinau ZH kommt der Störmetzger ins Haus; das Fleisch stammt vom ortsansässigen Demeter-Betrieb «Hans und Wurst». buck-rheinau.ch*

*Einmal pro Monat öffnet der **Schnasbergerhof** in Elsau östlich von Winterthur bis im Februar seine Besenbeiz für die Metzgete. Jeweils am Freitag und Samstag gibt es Würste der eigenen Säuli und Wein vom eigenen Rebberg. schnasbergerhof.ch*

*Der über 500 Jahre alte Gasthof **Bären** in Bözen AG gehört zu den Betrieben der Genuss-Strasse, die regionale Produkte verarbeiten. Die Metzgete-Saison dauert bis zum ersten Märzwochenende 2022, jeweils Donnerstag bis Sonntag. baeren-boezen.ch*

Bilder: Jörg Bellingen (2); © Attitude/shutterstock.com; Wappen: © Vector Tradition/shutterstock.com

Aus Respekt vor dem Tier

Die Mitglieder des Vereins zur Förderung des Ansehens der Blut- und Leberwürste kultivieren eine alte Tradition: die Metzgete. Wer Schweine schlachtet, muss sie auch ganz nutzen, vom Schnörrli bis zum Schwänzli, lautet das Credo von Präsident Peter Bolliger. **VON PETRA STÖHR (TEXT) UND JÖRG BELLINGEN (BILD)**

Peter Bolliger und seine Frau Martina Wallner greifen beherzt zu.

Die Tradition der Metzgete geht auf die Zeit zurück, in der viele Familien sowohl auf dem Land als auch in den Städten noch selber einige wenige Schweine besassen. Im Spätherbst war Schlachttag. Was für den Winter haltbar gemacht werden konnte, wurde gesalzen, geräuchert oder getrocknet (siehe Text Seite 12), während Kopf, Schwanz und Innereien zum sogenannten Kesselfleisch verkocht wurden. Wenn die Arbeit getan war, kam man zusammen und ass Kesselfleisch, Bratwürste, frische Leber sowie Blut- und Leberwürste. Was übrig blieb, brachte man den Restaurants, wo die Wirte ihren Gästen ein günstiges Mahl anbieten konnten – damit war die Beizenmetzgete in den späten 1940er-Jahren lanciert.

Aus dem aus der Not geborenen Festmahl ist längst eine Tradition geworden. Einerseits. Andererseits führte der wachsende Wohlstand in den vergangenen Jahrzehnten dazu, dass die Schweizerinnen und Schweizer vermehrt zu Edelstücken griffen. Filet war in und Metzgete out. Dies rief 1968 fünf Studenten auf den Plan. Im Restaurant Löwen im zürcherischen Langnau am Albis gründeten sie den VBL: den Verein zur Förderung des Ansehens der Blut- und Leberwürste.

Was erst einmal skurril tönt, hat einen ernsten Hintergedanken: «Sie wehrten sich gegen das reine Filet-Essen und wollten, dass die vermeintlich minderen Teile des Schweines wieder ihren Wert bekommen», erklärt Peter Bolliger, seit 2014 Vereinspräsident. Sie seien Visionäre gewesen, forderten sie doch die «moralische Unterstützung der Zucht und Haltung von glücklichen Säuen». Dazu gehört die gesamte Verwertung der geschlachteten Tiere – «vom Schnörrli bis zum Schwänzli», wie es schon in den Statuten von 1968 heisst. So gesehen haben die Vereinsgründer die Nose-to-Tail-Idee vorweggenommen, einfach auf Schweizerdeutsch statt auf Englisch.

Jede Wurst ist einzigartig

Der Trend «zurück zum Ursprünglichen und zum Genuss», wie es Bolliger ausdrückt, macht sich auch beim VBL bemerkbar: Alleine in den letzten Jahren kamen 40 Personen hinzu. Aus dem kleinen Studentengrüppli wurde ein Verein mit über 100 Mitgliedern – vom über 70-jährigen Gründer bis zu jungen Frauen sowie Menschen aus Stadt, Agglomeration und Land. Peter Bolliger, Schreiner und passionierter Koch aus Hirschthal AG, stiess vor 15 Jahren über einen Freund dazu, der ihn als Gast zu einem Vereinsanlass mitnahm.

Es gefiel ihm so gut, dass er blieb und bald als Tafelmajor zuständig war für die Auswahl der Örtlichkeit und der Organisation. Bolliger ist ein Jahr älter als der Verein und dessen Ende wird er kaum mehr erleben. Gemäss Verfassung wird der Verein genau 99 Jahre nach seiner Gründung am 8. November 2067 aufgelöst. «Man muss dann aufhören, wenn es am schönsten ist. Dann wird das ganze Vereinsvermögen verfressen», sagt Bolliger mit einem breiten Lachen.

Ja, sie seien eine gesellige Gruppe, die sich während der Saison von Oktober bis April zu Metzgete-Essen in der Deutschschweiz trifft und jedes Jahr die beste Beiz kürt. 2021 war es der Brauereigasthof Adler in Schwanden GL. Sicher 15 Schlachtplatten esse er pro Jahr, sagt Bolliger und antwortet mit «nein, um Gottes willen!» auf die Frage, ob ihm das nicht verleide. «Jede Wurst ist einzigartig. Jeder Metzger hat seinen Stil, seine Rezepte.» Deshalb könne es ihm gar nicht verleiden.

Die Vielfalt mache eine gute Metzgete aus: «Nicht viel, aber ein breites Angebot, sodass man möglichst von allem etwas probieren kann.» Auf eine schöne Platte gehören Blutwurst, Leberwurst, Gnagi, Bratwürstli und Schwänzli. Letztere bestehen vor allem aus Knochen und etwas Schwarte plus wenig Fleisch. «Einige sind ganz scharf darauf.»

Rosinen-Äquator und Munderotik

Dazu gibt es Salzkartoffeln, Rösti, Dörrbohnen, Sauerkraut und Apfelmus oder -schnitze. Viele Beilagen, die die Vegetarier unter den VBL-Mitgliedern – ja, die gibt es! – schätzen. Sauerkraut und Apfel liefern Säure und seien gut für die Verdauung, weiss Metzgete-Kenner Bolliger. Wobei: «Zum Abschluss gibt es schon einen Schnaps.» Eine Metzgete im Jahr 2021 unterscheidet sich nicht gross vom Festmahl alter Zeiten. «Ja, wir wollen die Tradition hochhalten und kultivieren.»

Auch Blut- und Leberwürste werden wie anno dazumal hergestellt. Die Leberwurst ist reinste Resteverwertung. Sie besteht aus Leber, Schwarte, Bäggli, etwas Gewürzen – und in gewissen Regionen hat es auch Rosinen drin. Auf die entgeisterte Rückfrage lacht Bolliger schallend und erklärt, dass ein «Rosinen-Äquator» durch die Schweiz gehe. In den Kantonen Bern und Solothurn gehören sie dazu. Im Westaargau schwanken die Menschen zwischen «ja» und «wie bitte?» und ab Aarau ostwärts heisst es dezidiert «nein». Auch die Luzerner tun keine Rosinen rein, die Entlebucher aber schon.

Die kongeniale Partnerin der Leberwurst, die Blutwurst, ist für Bolliger die Königsdisziplin. Zuerst wegen ihres Anschnitts. «Er muss glänzen und die Wurst darf nicht auslaufen.» Und zweitens ihrer Rezeptur wegen: Jeder Metzger hat sein eigenes geheimes Rezept, mit welchen Gewürzen er die Masse aus Milch, Blut, in Fett angeschwitzten Zwiebeln und etwas Rahm anreichert. Salz und Pfeffer gehören in jede Blutwurst plus je nach Gusto Nelken, Zimt und eine Kräuternote.

«Der erste Bissen ist das Grösste», schwärmt Bolliger. Diese Aromen! Diese Textur! Saftig sei eine gute Blutwurst mit einer festen Füllung, die fast zergehe. «Munderotik» und «Oralhaptik» nennt er das schelmisch. Diese beiden Punkte gehören auch zum Bewertungsbogen, den die Teilnehmenden jeder Vereinsmetzgete ausfüllen. «Da umschreiben wir, wie sich etwas anfühlt und ob es uns Spass und Freude macht, wenn es im Mund ist.» Darüber werde auch lautstark diskutiert. Die Bewertungen reichen von «beste» bis «grusigste Blutwurst überhaupt».

Einig sind sich die Vereinsmitglieder aber in ihrer Haltung zur Tierhaltung: «Wenn wir sie schon schlachten, müssen sie artgerecht gehalten worden sein.» Der Respekt vor dem Tier sei sehr wichtig. Deshalb fragen sie vor jeder Metzgete, wer die Würste gemacht hat, woher die Schweine stammen und wie sie gelebt haben. Glücklich ist Bolliger und kann eine Metzgete geniessen, wenn die Schweine aus dem eigenen Dorf oder gar vom eigenen Hof sind. So wie es früher üblich war.

Der Verein im Web: vbl.org

melior

Futter für Heimtiere und Pferde
Qualität steht im Vordergrund

- Hochwertiges Ergänzungsfutter für alle Bedürfnisse
- Wirkungsvolle Spezialprodukte zur Unterstützung der Gesundheit
- Persönliche und kompetente Beratung

besser gefüttert mit melior

Meliofeed AG
3360 Herzogenbuchsee Tel. 058 434 15 15
8533 Hagenbuch Tel. 058 434 15 70
melior.ch