

# Ein Diplom für grandiose Blutwürste

**In der Kindheit sind sie einem noch oft begegnet:** Die Blut- und Leberwürste. Auch wenn man sie selber nicht gegessen hat, weil Blut im Namen schon abschreckte. Und man auch keine Leber essen wollte. Aber die Erwachsenen taten das gerne, zu Hause und auch auswärts. Man hörte ihnen zu, wie sie fachsimpelten über die Konsistenz und über den Geschmack, und man staunte, wie es ihnen sichtlich schmeckte.

**Vielleicht weil fleischlos immer trendiger wird,** vielleicht auch wegen des Rückgangs von Dorfmetzgereien, vielleicht auch wegen veränderter Essgewohnheiten – die Blutwurst hat eindeutig an Beliebtheit und Präsenz bei den Mittagsmenüs der Schwyzerinnen und Schwyzer verloren. Da kommt der Verein zur Förderung des Ansehens der Blut- und Leberwürste, kurz VBL, gerade recht.

**Dieser Verein hat das Restaurant Mostlers Q-Hof** auserkoren und wird ihm morgen Abend in einem feierlichen Akt den Vereinspreis in Form eines Diploms übergeben. «Sie haben im Herbst bei uns eine Schlachtplatte bestellt», erinnert sich Luzia Inderbitzin, Gastgeberin vom «Q-Hof», auf Anfrage. Schlachtplatten gibt es im Lokal auf Sattel-Hochstuckli nur auf Anmeldung.

**Es sei gut gewesen, hätten die Gäste damals gesagt.** Auch von einem Preis hätten sie gesprochen, aber für das

Team im «Q-Hof» war das schon lange her und deshalb auch schon vergessen. Dem Verein geht es in dieser Hinsicht also ein wenig wie der Blutwurst selber.

**Doch Vorsitz und Mitglieder des VBL gingen** weiterhin ihrem Vereinszweck nach, sie besuchten Metzgete um Metzgete und testeten fleissig Blut- und Leberwürste. Wie das geht, erklären sie auf ihrer Homepage. Die Bewertung soll subjektiv und gefühlsmässig erfolgen. Bewerten darf nur, wer schon mal eine Blutwurst gegessen hat. Eines der wenigen objektiven Kriterien ist der Schnitt. Zerschneidet man die Wurst mit einem scharfen Messer, sollte die Schnittstelle glatt sein und höchstens feine Poren aufweisen. Von einer perfekten Blutwurst sollte man «Möckli» schneiden und sie mit der Gabel aufspießen können.

**«Aus unserer Sicht war im «Q-Hof» die beste Metzgete»,** erklärte VBL-Vereinspräsident Peter Bolliger am Telefon. Der Metzger und die Gastgeber hätten das richtig gut gemacht, der Verein habe viel Freude gehabt, dass da die Tradition noch so gepflegt werde.

**Morgen Abend gibts nun die Auszeichnung.** Die Inderbitzins freuen sich. Und mit ihnen freuen darf sich auch die Kronenmetzgerin in Rothen-thurm, schliesslich ist sie Produzentin und Lieferantin der ausgezeichneten «Schweinereien».

Silvia Camenzind



Luzia Inderbitzin (vorne) und Roman und Pia Inderbitzin haben bei der Metzgete für die Testesser alles richtig gemacht.

Bild: Franz Steinegger