

HIRZEL

Hirzler Restaurant ist saumässig gut

Das Restaurant Spreuermühle serviert hervorragende Blut- und Leberwürste. Das findet der Verein zur Förderung des Ansehens der Blut- und Leberwürste. Er hat das Wirtepaar ausgezeichnet.



Emil Stocker, seine Frau Katja Stocker, Angela Hitz, Willi Hitz (von links) werden von Peter Bolliger vom VBL für ihre Blut- und Leberwürste gewürdigt. Bild: Sabine Rock

Im Garten der Spreuermühle versammelt sich eine Gruppe von einiger Wichtigkeit. Es handelt sich um den Präsidenten des Vereins zur Förderung des Ansehens der Blut- und Leberwürste (VBL) sowie sein ganzes Departement. Die Finanzministerin ist da, der Aussenminister, der Kulturminister, der Halbzeitjubiläumsorganisator, die Aktuarin, der Tafelmajor sowie einige Fleischfreunde. Ganz unbehelligt trinkt diese Prominenz Bier und sauren Most. Sie sind hier, um das Wirtepaar auszuzeichnen. 22 ihrer Experten haben im vergangenen Herbst in der Spreuermühle getafelt und die Blut- und Leberwürste auf Speck und Schwarte geprüft. Sie waren mehr als zufrieden. «Die Würste hier sind einfach grossartig», sagt der Präsident Bolliger Peter.

**«Eine gute Blutwurst löst
unglaubliche Glücksgefühle aus.»**

Bewertungskriterium der VBL-Akademie

Die Blutwurst in der Spreuermühle sei prall gefüllt, und wenn man sie aufschneide, dann sei die Schnittfläche glatt. Der Fettzipfel spritze genau richtig, und die Zwiebeln seien so optimal verteilt, dass die Konsistenz Pudding entspreche. Nicht zuletzt sei der Geschmack hervorragend. Die Blutwurst erhielt Bestnoten in allen sechs Bewertungskriterien inklusive des wichtigsten Kriteriums, das nach der hauseigenen VBL-Akademie folgendermassen definiert ist: «Eine gute Blutwurst löst unglaubliche Glücksgefühle aus.» Auch die Leberwurst, die Beilagen und die anderen im Restaurant erhältlichen Sauerereien (Fachwort der VBL-Akademie) fanden Anklang bei den Experten.

Blutwürste für die Araber

Verantwortlich für die Wurst ist der Stocker Emil vom Neuhof in Schönenberg. Er schlachtet die glücklichen Alpsäuli des Wirtepaars Willi und Gaby Hitz und bringt sie in Blutwurst- und Leberwurst-Form. Momentan aber melkt er daheim noch die Kühe

Rahel Urech. 20.09.2019

Glückliche Säue

Der Verein zur Förderung des Ansehens der Blut- und Leberwürste (VBL) wurde 1968 im Restaurant Löwen in Langnau gegründet. Der Verein fordert die «moralische Unterstützung der Zucht und Haltung von glücklichen Säuen». Er setzt sich für die gesamte kulinarische Verwertung der Säue nach dem Vorbild der Vorfahren ein. Mitgründer Aeberli Kaspar drückt es folgendermassen aus: «Uns geht die Steak- und Filet-Esserei auf die Nerven, wir wollen uns auf die ursprünglichen Traditionen besinnen.»

In der Verfassung des VBL ist definiert, dass er nach 99 Jahren, im November 2067, aufgelöst werden muss. Zur Halbzeit letztes Jahr fand ein grosses Fest statt. Die Philosophie des Vereins kommt an: Er zählt heute über 100 Mitglieder. (rau)

Artikel zum Thema

Dem Währschaften und Bodenständigen verpflichtet



Gastro Mehr...

Eine Kolumne von Sibylle Saxer. . 14.11.2016

und hängt ein paar Würste auf. Deshalb komme er später, heisst es. Die Prominenz des VBL wartet geduldig. Denn auch der Metzger soll eine Auszeichnung erhalten.

In der Wartezeit werden Anekdoten ausgetauscht. Man erinnert sich, dass früher der Kurzweillensender Schwarzenburg über den Anlass berichtete. «Sogar in den Arabischen Emiraten hörten sie von unserem Verein», sagt der Halbzeitjubiläumsorganisator Huber Armin. Man ist sich einig, dass dort noch Potenzial vorhanden sei, mehr Mitglieder zu gewinnen. Eine Aufgabe, der sich Knüsel Ivo vom VBL International annehmen muss. «Meine Aufgabe ist es, die Völker auf der ganzen Welt zu Blut- und Leberwurst zu bekehren», sagt er. Das tut er, indem er die Vereinsreisen organisiert. Dieses Jahr ging nach Malaga, kommendes Jahr voraussichtlich nach Thüringen.



Das Restaurant Spreuermühle im Hirzel.

Das Gespräch wendet sich der Kunst zu. Der Kulturminister Aeberli Kaspar, so vernimmt man, hortet in seinem Keller seit Jahren 134 Kunstwerke zum Thema Sau und Wurst. Schon lange, sagt der Bolliger Peter, wolle der Verein für diese Kunst ein Museum errichten. Einen ersten Entwurf der Architekten Herzog und de Meuron habe man als zu wenig opulent erachtet und abgeschmettert. Momentan sei man auf der Suche nach einem Baublätz mit Seesicht.

Weltrekord für Familie

Schliesslich trifft der Metzger samt Frau Katja Stocker ein. Er schüttelt Hände reihum, dann ergreift der Präsident das Wort. Es handle sich hier um einen Weltrekord sagt er. «Noch nie vorher ist eine Beiz gleich zweimal ausgezeichnet worden.» Schon die Eltern von Willi Hitz durften einen Preis entgegennehmen. «Tradition, Handwerk und Können, das zeichnen wir aus», sagt Bolliger. Im Nachhinein erfährt er zu seiner grossen Freude, dass es der Vater von Emil Stocker war, der die Eltern von Willi Hitz damals mit Würsten beliefert hat.

Lächelnd nimmt Willi Hitz das Holzschild mit der Aufschrift «Vereinspreis» sowie einen Nagel zum Aufhängen entgegen. «Es ist schön, wenn die Gäste zufrieden sind», sagt er. Sein Restaurant hängt ihm am Herzen, das ist zu spüren. Deshalb freut es ihn, dass er es, «wenn die Ämter endlich einwilligen», nächstes Jahr der 4. Generation übergeben kann – seiner Tochter Angela.

Gehorsam stellen sich alle auf, um den feierlichen Anlass für die Nachwelt zu erhalten. «Sieht man auf dem Foto auch meine Socken?», erkundigt sich Bolliger. Die Fotografin nickt. Auf den gelben Socken leuchten rot ein paar Würste. Sie werden allgemein bewundert. Dann pilgert die Prominenz ins gemütliche Innere der Spreuermühle. Blut- und Leberwürste gibt es erst ab dem 18. Oktober. Aber ein paar andere leckere Sauereien sind schon zu haben.