

# Jetzt dampfen die Würste wieder

Die Metzgete-Saison steht vor der Tür. Was diese schweinishche Tradition ausmacht, weiss der Verein zur Förderung des Ansehens der Blut- und Leberwürste.

## Daniel Böniger

Die kalte Jahreszeit hat auch ihre Vorteile. So sitzt man wieder gern zu Hause in der warmen Stube und trinkt schweren Rotwein. Oder heisse Ovomaltine, wenn man zuvor durch schneebedeckte, von einer steifen Brise gestreichelte Hügel gewandert ist. Und früher, als es noch gar keine Kühlschränke gab, schätzte man die Kälte sowieso: Wollte man ein Schwein schlachten, verdarben die Fleischstücke, die das Tier hergibt, nicht schon nach ein paar Stunden. Dies die Erklärung dafür, wieso traditionelle Metzgeten im Winter stattfinden.

## Präsent, aber nicht penetrant

Traditionelle Metzgeten? Wo gibts denn solche noch? Und wo schmecken Blut- und Leberwürste am besten? Empfehlenswerte Adressen werden unter Geniessern weitergereicht, als handle es sich um die richtigen Lottozahlen vom kommenden Wochenende. Kein Wunder, leben wir doch in einer Zeit, wo die meisten Metzger wohl eher den Namen «Fleischverarbeiter» verdienen.



Wichtig ist auch die «Munderotik»: Zürcher Blutwürste. Foto: Thomas Burla

Wer sich mit dem Thema befasst, stösst womöglich bald mal über den etwas kurios anmutenden Verein zur Förderung des Ansehens der Blut- und Leberwürste (VBL). Etwa neunzig Mitglieder aus allen Berufen und Altersklassen zählt die Vereinigung, darunter rund 40 Prozent Frauen; 1968 ging sie aus einer Studentenverbindung hervor - und bei den meisten Zusammenkünften werden Metzgeten unter die Lupe genommen: «Uns geht es dabei weniger um die Völlerei als um den Genuss», wie Präsident Peter Bolliger sagt.

Wie sich denn der Genuss bei einer Metzgete am ehesten einstellt, da hat man beim VBL ziemlich klare Vorstellungen, die durchaus auch für andere

Geniesser nachvollziehbar sind. Der Verein hat ein detailliertes Formular entwickelt, mit dem man Restaurants und ihr entsprechendes Angebot bewertet. Bei einer guten Blutwurst zählt etwa, dass sie prall auf den Tisch kommt und mit Schnüren statt Metallklammern verschlossen wird. Nach dem Anschneiden soll das Innere glänzen und keinesfalls auslaufen. Die Würzung schliesslich soll «wirtstypisch sein, ein stark dominantes Gewürz ist aber der Harmonie abträglich».

Auch für Leberwurst gibts entsprechende Kriterien: Das Fleisch soll höchstens fünf bis zehn Prozent Leber enthalten, der entsprechende Geschmack soll «präsent, aber nicht penetrant» sein. Ob man der Spezialität, wie etwa in Bern und der Romandie üblich, Weinbeeren beifügt, ist indes Geschmackssache. Schliesslich spielt bei beiden Würsten die sogenannte «Munderotik» eine Rolle. Gemeint ist damit das wohlige Gefühl, wenn die Wurst den Gaumen berührt. Man merks dem verwendeten Begriff an: Nicht alles ist beim VBL bierernst gemeint.

Ziemlich ernsthaft geht es aber dann zu und her, wenn einmal jährlich aufgrund der Restaurantbesuche der Metzgete-Betrieb des Jahres ausgezeichnet wird: Dieses Jahr ging der Preis, ein handgeschmiedetes Schild, an den Löwen im bernischen Bangerten; im Jahr zuvor an die Mühle Wunderklingen in Hallau SH. Doch sind dies bei weitem

nicht die einzigen Wirtshäuser, über die auf der Website des VBL berichtet wird - der Onlineauftritt ist eine Fundgrube für entsprechende Adressen.

## Öhrli für die Erbsensuppe

Natürlich sind es nicht nur die Würste, die eine gelungene Metzgete ausmachen. Im Formular des VBL werden des Weiteren Noten für die Verarbeitung von Rippli, Schnörkli, Öhrli und Schwänzli vergeben, mit denen man zum Beispiel eine Erbsensuppe aromatisieren kann. Auch der Service, die Atmosphäre und Beilagen wie Rösti, Zwiebelschwitze und Apfelmus werden bewertet. «Und teilweise gehen wir sogar bei den Aufzuchtbetrieben vorbei, um die Tierhaltung dort unter die Lupe zu nehmen», sagt der Präsident des VBL. Auch dafür existiere ein Bewertungsbogen, da sich respektlose Aufzucht im Geschmack der Produkte niederschlage.

Dieser geforderte Respekt vor den Tieren und nicht zuletzt der Gedanke, der einer jeden Metzgete zugrunde liege, dass man nämlich ein Tier möglichst restlos verwerten soll, hätten den VBL übrigens bisher vor Anfeindungen durch Fleischgegner bewahrt, sagt Bolliger. Und sollte sich dennoch jemand am schweinishchen Treiben stören, bleibt die Gewissheit, dass im März die Metzgeten landauf, landab wieder vorbei sind.