

Preisübergabe

## «Bluetwörschteler» ehrten Wirt der Juraweid, Biberstein



Juraweid-Wirt Dominique Gerber (links) durfte aus den Händen des VBL-Tafelmajors Charles Klauenbösch den Ehrenpreis für die beste Metzgete in Empfang nehmen

Bilder: Markus Schenk

● **Biberstein** Der vergangene Freitag war ein Freudentag für den Bibersteiner Juraweid-Wirt Dominique Gerber. Durfte er doch von der Vereinigung zur Förderung des Ansehens der Blut- und Leberwürste, kurz VBL, den diesjährigen Ehrenpreis für die beste Metzgete in Empfang nehmen. Dies ist deshalb besonders wertvoll, weil diesem Verein absolute Wurst-Feinschmecker angehören. Dominique Gerber freute sich sichtlich über den Preis, gab die Blumen aber gleich an sein Team weiter, ohne das er das hohe Niveau nicht erreicht hätte. Dominique Gerber, der sympathische Wirt und Koch der gemütlichen Gastwirtschaft Juraweid, hat zusammen mit seinem Team die Mitglieder des VBL im Februar 2015 mit einer Chuchi-Metzgete von seinem Können überzeugt und damit die beste

Metzgete der Saison 2014/2015 krenzentz. Mit einer Gesamtnote von 5.43

von möglichen 6 Punkten gewann die Juraweid klar vor dem Zweitplatzierten. Die ehrenvolle Preisverleihung wurde nun am vergangenen Freitag im Beisein eines Bibersteiner Gemeinderatsmitglieds vollzogen.

Wirt Dominique Gerber liess sich nicht lumpen und lud die Delegation gleich noch zu einem feinen Abendschmaus ein. Diesmals gabs Bierwurst, Speck und Rösti. Ein sehr feines Gericht, das einmal mehr aufzeigte, dass man hier oben sehr fein isst. Charles Klauenbösch, der Tafelmajor des VBL, überreichte das handgeschmiedete Emblem feierlich. Die Auszeichnung wird gemäss Dominique Gerber einen Ehrenplatz in der Juraweid erhalten. Der Zufall wollte es, dass auch gleich der Produzent des Bio-Fleisches der Juraweid in der Wirtschaft anwesend war. Hier weiss man eben noch, woher die Produkte kommen – eben noch aus der Region. **MS**



Mit diesem feinen Metzgete-Teller punktete die Bibersteiner Juraweide

# Hirschthaler ist Präsident der «Bluetwörschteler»



Der Hirschthaler Peter Bolliger präsidiert den Verein zur Förderung des Ansehens der Blut- und Leberwürste (im Volksmund Bluetwörschteler)

Bild: Markus Schenk

**Der Verein zur Förderung des Ansehens der Blut- und Leberwürste hat jetzt wieder Hochbetrieb, gilt es doch einige Metzgete zu probieren, denn jährlich wird der Ehrenpreis für die beste Metzgete vergeben. Der Verein ist fest in Suhrentaler Hand. Präsident ist der Hirschthaler Peter Bolliger und Sitz des Vereins ist jeweils der Wohnort des Präsidenten.**

● **Hirschthal** Es gibt zwar in der Schweiz einen Wurstclub, aber keinen so renommierten Verein wie jener zur

Förderung des Ansehens der Blut- und Leberwurst. Die Interessen dieses Vereins liegen auf der Hand. Es werden feine Wurstgerichte gekostet und das Schwergewicht wird dabei auf die Metzgete gelegt. Gegründet wurde der Verein, welchem heute 90 Mitglieder aus verschiedenen Kantonen angehören, 1968. Zu den ordentlichen Mitgliedern und einigen Ehrenmitgliedern gesellen sich korrespondierende Mitglieder im Ausland sowie an der Schweizerischen VBL-Akademie eingeschriebene Studenten. Nach mehreren Semestern

Ausbildung werden diese zur Degustationsprüfung zugelassen. Bei Bestehen derselben wird der Kandidat zum dipl. Experten VBL vereidigt und als Vollmitglied in den Schoss des VBL aufgenommen, wo er die langersehnte Musse beim Verzehr der Metzgete findet. Während der Metzgete-Saison, Ende September bis Mitte März, lädt der VBL zum Teil wöchentlich zu einem Testessen ein. Die Erzeugnisse der Sau sowie ihr Umfeld werden jeweils von vereidigten Degustatoren geprüft. In der Regel wird jedes Jahr der bestbenoteten Wirtsherrschaft der VBL-Vereinspreis verliehen (ein handgeschmiedetes Aufhängeschild und Urkunde). Bei ungenügenden Qualifikationen wird kein Preis vergeben. In Spezialfällen gibt es für den Wirt oder Metzger eine Ehrenurkunde.

Die Auswahl der Lokale trifft der Tafelmajor des VBL (aktuell Charles Klauenbösch). So ergaben sich bisher Schwerpunkte in den Kantonen Aargau, Basel, Schaffhausen, Schwyz, St. Gallen, Zug und Zürich. Metzgetedegustationen im Ausland, vorab im Schwarzwald und im Elsass, organisiert der VBL-International. Zusätzlich zu den ordentlichen Degustationen sind die Experten (mit Ausweis) angehalten, stichprobenweise weitere Metzgeten zu begutachten.

Am 24. März feiert man den «Tag des Blutes», im Sommer wird eine selbst fabrizierte Sommermetzgete zelebriert. Nach 99 Jahren wird der Verein aufgelöst und das Vereinsvermögen «verfressen». [www.vbl.org](http://www.vbl.org)