

Eine saugute Metzgete

Gastronomie in Elsau Die Besenbeiz vom Schnasbergerhof in Elsau wurde vom Verein zur Förderung des Ansehens der Blut- und Leberwürste ausgezeichnet.

Die mehr oder weniger guten Wortwitze drängen sich auf. Nebst dem Titel dieses Artikels wäre dies zum Beispiel: Die Testesser haben sich sauwohl gefühlt und schweinish gut gegessen. Und das auch noch in Elsau, welches das Tier schon im Namen trägt. Fakt ist: Der Verein zur Förderung des Ansehens der Blut- und Leberwürste, kurz VBL, hat der Besenbeiz vom Schnasbergerhof den Vereinspreis 2020 verliehen. Alleine dieser Satz braucht auch ohne schweinisher Scherze schon einiges an Erklärungsbedarf.

Der Verein

Der Verein wurde 1968 gegründet. In den Statuten heisst es: «Der VBL bezweckt die Förderung und Verbreitung des Metzgetewesens, im Speziellen der Blut- und Leberwürste.» Sogar eine Hymne haben die Metzgete-Fans. Spass muss sein, viel Spass, wenn man sich durch die Website des Vereins klickt. Beispielsweise ist dort zu lesen, dass der Verein genau 99 Jahre bestehen soll, er werde «am 8. November 2067 aufgelöst und ist ab



Bei der Preisverleihung: VBL-Präsident Peter Bolliger, Alexandra Sommer, Rolf Sommer, VBL-Tafelmajor Chham-Chheng Chhim sowie Jennifer Bärchtold, VBL-Metzgete-Bloggerin aus Elsau. Foto: PD

00.00 Uhr des folgenden Tages seiner sämtlicher Verpflichtungen enthoben. Anlässlich der Auflösung ist das Vermögen des VBL an einer Metzgete zu verfressen.» Ganz so ernst nehmen sich die Mitglieder nicht, bestätigt auch Präsident Peter Bolliger auf Anfrage.

Und doch: «Wir sind Fleischgeniesser mit Verantwortung», sagt er. Bei einer Metzgete werde so gut wie das ganze Tier verwer-

tet. «Wir sind ganz vorne dabei, wenn es um die Gegenbewegung zur Lebensmittel-Wegwerfgesellschaft geht.» «Wir», das sind alles Fleischesser und Fleischesserinnen? «Wir hatten auch schon vegetarische Mitglieder.» An einer Metzgete sei das Beilagenbuffet mindestens so reichhaltig wie das fleischige Angebot, «Rösti, Sauerkabis, Kartoffeln», er kommt ins Schwärmen. Und gegen die Nose-to-Tail-Philosophie des Ver-

eins könne nun ja wirklich kaum jemand was haben.

Der Preis

Der Verein genießt die Metzgeten nicht nur, er bewertet sie auch. Jedes Jahr wird ein Gastronomiebetrieb mit dem Vereinspreis ausgezeichnet. Achtmal haben die Mitglieder in der letzten Saison ihre Bewertungsbögen hervorgeholt. Siegreich aus diesen Testläufen hervorgegangen ist die Besenbeiz vom Schnasbergerhof von Alexandra und Rolf Sommer in Elsau. «Es hat einfach alles gestimmt, wir haben die Bestnote vergeben», sagt Vereinspräsident Bolliger. Das Ambiente, der Service, das Essen – und der Humor der Gastgeber.

Die Sieger

«Es ist mega, und wir sind sehr glücklich über diese Anerkennung», sagt Alexandra Sommer von der ausgezeichneten Besenbeiz in Elsau. Drei Säuli kauft die Familie jeweils, um die Tiere dann für die Metzgete schlachten zu lassen. Viermal im Jahr führen Sommers eine Metzgete durch – im alten Schweine-

stall. Auch dieses Jahr würden sie dies gerne tun, müssen aber abwarten, wie sich die Vorschriften rund um die Corona-Pandemie weiterentwickeln. Die Daten sind auf jeden Fall schon festgelegt. (www.schnasbergerhof.ch)
VBL-Präsident Bolliger lobt: «Es ist ein Familienbetrieb, der sich wahnsinnig viel Mühe gibt.» Man könnte auch sagen: Sie hängen sich saumässig ins Zeug.

Eva Wanner