



VBL-Mitglied Roland Eglin (Mitte) mit Edith und Markus Villiger und dem von Künstlerhand angefertigten Aushängeschild.

Bild Mark Schiesser

Preis für beste Metzgete erhalten

Am Donnerstag ehrte der «Verein zur Förderung des Ansehens von Blut- und Leberwürsten» (VBL) Edith und Markus Villiger mit einer schmucken Tafel.

STEIN AM RHEIN Gerade zur Herbstzeit präsentiert sich das Fleischangebot des Metzgers in seiner vollen Vielfalt, und viele Restaurant locken mit einer Metzgete. Neben den Edelstücken wie Filet und Nierstück sorgen Speck, Wädli, Blut- und Leberwürste und vieles mehr für Abwechslung auf dem Speise- respektive Menüzettel.

Begehrte Auszeichnung

Am Donnerstagabend traf sich eine Delegation des «Vereins zur Förderung des Ansehens der Blut- und Leberwürste» (VBL) im Hotel Adler in Stein am Rhein zu einer speziellen Preisübergabe. Seit 43 Jahren testet der Verein nach strengen Kriterien in der ganzen Schweiz von Ende September bis Mitte März den «Verzehr von Schlachtmahlen» und zeichnet einmal pro Jahr die besten aus. Nach dem obligaten Absingen der Hymne «Heil dir, geliebtes Schwein» – stehend vorgetragen nach der Melodie «Heil dir, Helvetia», mit der Hand auf dem Bauch, erläuterte Roland Eglin, in Vertretung des verhinderten Präsidenten, den Entscheid des Schiedsgerichts. Dieser fiel auf Edith und Markus Villiger von der Metzgerei zum Bären, welche vor einem Jahr die von Mitglied Balz Rubli aus Ramsen organisierte Eröffnungs-Metzgete – der «Steiner Anzeiger» berichtete am 26. Oktober 2010 darüber – vom Schnörkli übers Öhrli, übers Füssli bis zum Schwänzli und mit allem, was die Sau noch da-

zwischen hergibt, belieferte. «Ihr habt es «sauget» gemacht und von all den Anlässen die beste Note der Saison bekommen», betonte Roland Eglin und bemerkte, dass es auch schon Jahre gab, in denen es keine Auszeichnungen gab. Ausschlaggebend waren die Güte der Würste, die Vielfalt der Saustücke, aber auch Konfektion, Konsistenz und Aussehen, der Schnitt und die Munderotik der «Sauereien». Erfreut zeigte sich auch Metzgermeister Markus Villiger über die begehrte Auszeichnung, vor allem, weil er nichts vom Testessen wusste.

Ursprung auf dem Land

Ihren Ursprung hat die traditionelle Metzgete auf dem Land. Dort kauften viele Familien im Frühjahr zwei bis drei Ferkel. Diese wurden dann gemästet und im Spätherbst geschlachtet. Gegen den Winter hin hatten die Landwirte Zeit zum Schlachten, und die tiefen Temperaturen begünstigten die Lagerung der verschiedenen Produkte. Fast alle Innereien und Fleischteile wurden in irgendeiner Form verwendet. Was nicht frisch auf den Tisch kam, wurde eingemacht, getrocknet, gesalzen oder verwurstet. Hauptziel war die Haltbarmachung von Fleisch für den langen Winter. Tiefkühler gab's noch nicht, und allzu oft war das Geld zu knapp, um neben den Produkten der eigenen Tiere Fleisch dazuzukaufen. Die Zeit der Metzgete war deshalb auch eine Zeit des «Schlaraffenlandes». Veränderte Lebensgewohnheiten, technische Fortschritte, kleiner werdende Familien und vor allem die zunehmenden hygienischen Anforderungen brachten gegen Ende der 80er-Jahre das Verschwinden dieser Hausmetzgereien mit sich.

Mark Schiesser