



Alles kann verwertet werden: Schweinskopf bei einer Metzgete in Birmensdorf. Foto: Reto Oschger

Geliebtes Schwein

Nichts geht im Winter über eine Metzgete. Eine Liebeserklärung an die Reste des Schweins.

Alexander Kühn

Dass es Winter geworden ist, lässt sich nicht mehr leugnen. Schon pfeift der Wind fies durch die Strassen. In solchen Zeiten braucht der Mensch Wärme und Trost - oder anders gesagt eine Gaststube, in der tröstendes Winteressen aufgetragen wird. Der Inbegriff davon ist die Metzgete. Spachteln wir Blut- und Leberwürste, Schnörli, Schwänzli und Gnagi, ist es, als würde die Wärme der zuvor gemeuchelten Schweine in uns übergehen. Wir werden zwar dicker, aber auch rosiger und glücklicher. Zu Schweinen in Menschengestalt gewissermassen, glücklich grunzend ob der Segnungen dieser kulinarischen Tradition.

Bei der Metzgete gilt: je glibberiger, desto besser. Und deshalb ist das Schnörli auch der König jeder Schlachtplatte. Es ist Nose-to-Tail zum Reinfassen. Ein Schnörli sollte man nie und nimmer schnöde mit der Gabel aufpiesen, sondern liebevoll mit der Hand zum Mund führen, je einen Finger in den Nasenlöchern des verblichenen Schweins. Fans der Zeichentrickfigur Werner seien

an den Film «Das muss kesseln» erinnert, in dem das Schwein Borsti dem Irrtum aufsitzt, eine Steckdose zu sein.

Doch wir wollen nicht abschweifen, sondern weiter der Metzgete huldigen. Und jenen, die sich um sie verdient gemacht haben. Etwa dem am 9. November 1968 gegründeten Verein zur Förderung des Ansehens der Blut- und Leberwürste (VBL), der laut seinen Statuten «die Förderung und Verbreitung des Metzgetewesens, im Speziellen der Blut- und Leberwürste» bezweckt. Der VBL hat sogar eine eigene Hymne, der die Melodie von «Heil dir, Helvetia» zugrunde liegt. Mit folgendem Text:

Heil dir, geliebtes Schwein
Heil dir, Blutwurstverein
Sanguinophilie;
Ehre der Leberwurst
und dem saumäss'gen Durst.
Ehre der VBL-Kunst
und des Keilers Brunst.

«Feierlich, würdig, stehend zu singen, rechte Hand über dem Herzen», heisst es auf der Website. Rein theoretisch könnte man sich während des Singens der Hymne also immer noch mit der linken Hand ein Schnörli zum Mund führen.

Und wenn wir schon beim Internetauftritt des Vereins zur Förderung des Ansehens der Blut- und Leberwürste sind: Er bietet auch eine Reihe von

sehenswerten Bilddokumenten. So etwa die Fotoserien «Alpschwein Minggi wird in den Weissenbergen geschlachtet» von 1989 oder «VBL-Demo in Zürich» von 1978. Anlässlich jener Demonstration zogen grosszügig geschätzte zwanzig Vereinsmitglieder mit Transparenten, die eine rote, tropfende Wurst zeigen, über die Rathausbrücke und durch die Zürcher Bahnhofstrasse.

Sie sehen, der VBL nimmt sich selbst seit je nicht so irritierend ernst wie manch anderer Verein. Wenn es um die Qualität der Würste geht, verstehen die Kämpfer für die Metzgetetradition aber keinen Spass. Entsprechend gross ist die Liste der Bewertungskriterien. Der Laie erfährt unter anderem, dass zu viel Rahm die Aromen der Blutwurst überdeckt und übermässige Feinheit Langlewile verursacht. Aber auch, dass eine Leberwurst höchstens 10 Prozent Leber enthalten sollte und säuberlich abgeschnürt statt mit Metallteilchen abgекlmmt besonderes Lob verdient.

Sollten Sie sich nun für die Sache der Blut- und Leberwürste begeistern, der VBL nimmt noch immer gern Mitglieder auf. Der entsprechende Antrag findet sich auf der Website. Die letzte Beiz auf Zürcher Boden, die für ihre Metzgete vom VBL als Lokal des Jahres ausgezeichnet wurde, war 2005 der Sternen in Pfungen. Dort läuft die diesjährige Metzgete noch bis zum Samstag.