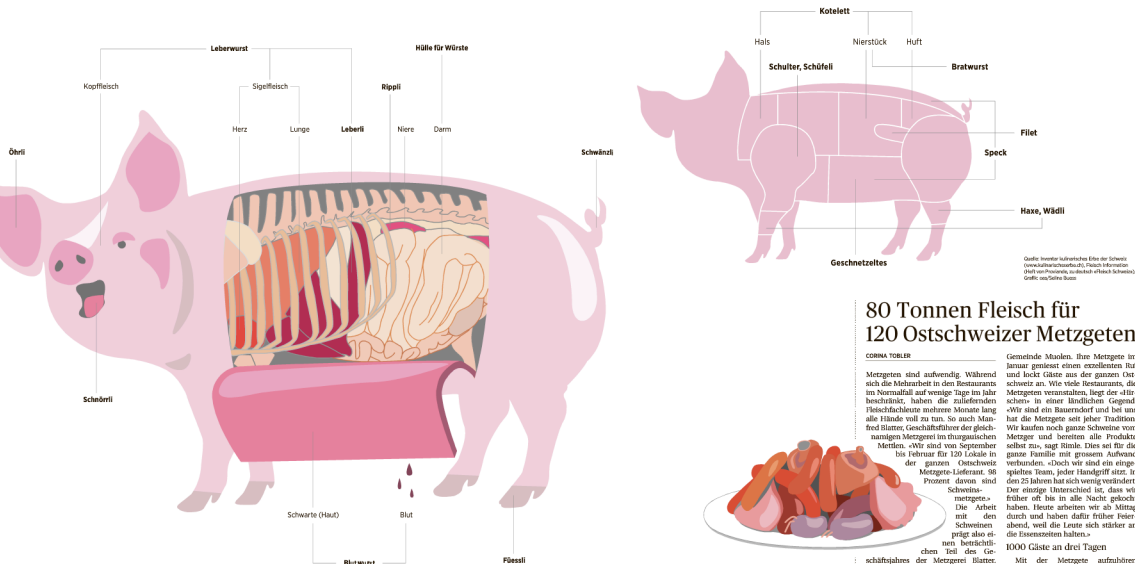




Saumässig begeistert von Blut- und Leberwurst

Peter Bolliger ist Vereinspräsident – und sich an Lacher gewohnt, wenn er preisgibt, von welchem Verein. „Viele Leute glauben mir zuerst nicht, dass es uns wirklich gibt.“ Doch der Verein zur Förderung des Ansehens der Blut- und

Leberzuzer, kurz VBL, hat derzeit 10 Mitglieder. Die meisten davon haben ihren Ursprung im Deutschen Ausland; in Deutschland und Slowenien. Sie alle haben sich der Metzgerei verschrieben. Entstanden ist der Verein aus dem Wunsch, die Interessen der kleinen Hochschule Zürich halb im Scherz, halb im Ernst fruchtbar zu machen.

Auch das Schnörri will gegessen

Dans der VBL seinen Ursprung im «Vieles bei uns ist eine Gaudi. Aber das Gaudi hat auch einen ernsthaften Aspekt», erklärt der Präsident, «es geht um Arbeit und es liegt uns wirklich daran,

die Metzgerei als Teil des Schweizer Kulturs zu erhalten, sagt Peter Bolliger, der die Metzgerei in der Altstadt von Zug betreibt. Die Metzgereien, die vom Tafelberg aus ausgewählt werden. Die beste Metzgerei wird mit dem Vereinspreis ausgezeichnet. Dabei kommt ein ganzer Katalog von Bewertungskriterien zur Anwendung. «Für mich persönlich ist Authentizität ganz wichtig. Die Metzgerei hat Tradition in der Schweiz. Wenn viele in einem diesjährigen Siegerrestaurant Löwen im Bangerter BE die Tiere auf dem familiengerechten Bauernhof leben und Metzger sowie Wirtin aus der Familie stammen, gibt das Pluspunkte, so Bolliger.

und Co. die Tatsache ausblendet, dass dafür ein Schwein geschlachtet wurde, täuscht sich. „Vor zwei Jahren habe ich als Tafelranger eine Metzgerei organisiert. Zwei Mörmertöchter, leider eine aussterbende Berufsgattung, haben zwei Ställe für uns geschlachtet und wir haben dann auf einem Bauernhof das Fleisch selbst verarbeitet. Uns ist bewusst, dass die Metzgerei mit dem Töten von Tieren einhergeht. Daher ist es auch zentral, dass dann wirklich das ganze Tier gegessen wird und nicht die Hälfte im Kübel landet.“

VBL-Hymne
Mit Hand auf dem
Herzen zu singen

Wenn wir an einer Metzgerei nur gerade Würste mit Sauerkraut bekommen, sind wir enttäuscht. Wir wollen die ganze Palette genießen.« Wer sich vertieft mit der Degustation beschäftigen will, kann sich beim VBL sogar zum vereidigten Degustator ausbilden lassen.

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

Schnörri

Die Metzgerei-Saison ist in vollem Gange. In Form diverser Fleischgerichte kommt fast das ganze Schwein auf den Teller. Auf dem Weg dorthin erleidet es einen Hirnschlag, wird aufgestochen, in heisser Brühe gebadet und zerlegt.

Wie das Schwein vom Stall auf die Schlachtplatte kommt

Der Herbst ist nicht nur Jagdsaison und somit kulinarische Wildzeit, sondern auch die Zeit der Metzgerei. Traditionell wird dafür ein Schwein geschlachtet und fast in seiner Gänze kurz darauf verzehrt. Entstanden ist die Tradition, weil die Bauern früher vor dem Winter einen Teil ihrer Schweine schlachteten. Dies, weil die Schweine vor allem als Fleischlieferanten gehalten wurden und weil die Bauern nicht ihren ganzen Bestand durch den Winter füttern konnten. Traditioneller Metzgerei-Termin ist der 11. November, der Tag des heiligen Martin von Tours. Unmittelbar da-

kennt kaum jemand besser als der Sülgauer Fleischschlächter Werner Hermann. Er ist Präsident des Regionalen Metzgermeisterverbands Thurgau, „Im Gegensatz zu früher finden heute kaum mehr Hausmetzger statt, die dafür angestellten Störmetzger sind heute zumindest im Mittelland ausgestorben. Stattdessen lassen sich Restaurants von professionellen Betrieben beliefern. Oder die Lieferanten lässt sich der Weg jedes Tieres zurückverfolgen.“ Der Schlachtvorgang unterliegt strengen Kontrollen. Geschlachtet werden darf nur Fleisch von Tieren, die „zuerst ist ein Leibeskontrolle des Tieres nötig. Dann wird die Bewilligung zum Schlachten ausgestellt und nach dem Schlachten wird nochmals kontrolliert. Erst dann ist das Fleisch zur Weiterbearbeitung freigegeben“, so Werner Hermann.

Tier ausblutet.» Das ausfließende Blut ist in der Metzgerei-Saison keineswegs Abfall, sondern wird aufgefangen. Es ist namensgebende Zutat für die im Herbst unentbehrliche Blutwurst. »Das Schweineblut kann aber nicht einfach gesammelt werden. Man muss es rühren, damit das Fibrin seine Wirkung nicht entfaltet und es gerinnen lässt«, sagt Hermann. Für die Blutwurst werde das Blut mit gleich viel Milch gemischt, dazu kommen Zwiebeln, in Fett aus den Innereien des Schweins, sogenannte Schmelz, angebraten.

und nach dem Schlachten wird nochmals kontrolliert. Erst dann ist das Fleisch zur Bearbeitung freigegeben», so Werner Hermann.

Das Blut darf nicht gerinnen

Das Schlachten selbst ist nach wie vor eine blutige Angelegenheit. Geötzt werden die Schweine aber nur noch selten mittels Kopfschuss, wie das früher üblich war. «Heute töten wir die Schweine mit Hilfe von Elektrizität. Man muss sich eine grosse Beisszange vorstellen, an deren Enden sich Elektroden befinden, die Strom durchs Hirn des

Tieres fließen lassen. Das führt zu einem Hirn-schlag, wodurch das Schwein schmerz-unempfindlich wird.« Dann wird das Tier aufgestochen, erklärt der Fleischfachmann weiter. »Man öffnet die Arterie und die vordere Hohlvene, so dass das

Bevor es aber zerlegt wird, wird das Schwein in heisser Brühe von den Borsten auf der Haut be-

Fleischwolf getrieben. Die Häute für die Würste sind ebenfalls im Schwein zu finden – dafür werden Dick- und Dünndarm verwendet. Doch an einer Metzgerei geht's nicht nur um die Wurst, sondern um das ganze Schwein. Der Anteil essbaren Fleisches beträgt beim Schwein, Knochen ausgenommen, 60 Prozent. So liefert der Rückenbereich, das Karree, das Fleisch für Hippi und Koteletts. Speck kommt vom Bauch. Der Brust- und Schulterbereich wird häufig fürs beliebte Kesselfleisch

geraucht, das mit einer Salzlösung eingespritzt und vor dem Kochen eine Woche gelagert wird. Auch das Fleisch vom Hintersteil des Tieres, Statzen genannt, wird verwendet. Daraus entsteht Geschnetzeltes.

Die Schweinsleber ist nicht nur Bestandteil der Wurst, sondern wird auch als Leberli auf der Metzgerei serviert. Ausserhalb der Metzgerei-Saison wird die Leber nach dem Schlachten entsorgt, weil dafür keine Abnehmer zu finden sind. Doch im Herbst sind nicht nur sonst verschmähte Innereien Teil der Schlachtplatte. Nein, auch die Extremitäten des Tieres inklusive Haut, im Fachjargon als Schwarte bezeichnet, sind essbar und gehören

an der Metzgerei dazu. Wie das Kesselfleisch werden auch Schnürli, Öhrli, Gnagi oder Schweißzli gesalzen und gekocht serviert. So bleibt am Ende fast nur das Skelett des Schweins als Abfallprodukt übrig.

80 Tonnen Fleisch für 120 Ostschweizer Metzgeten

CORINA TOBLER

Metzgerien sind aufwendig. Während sich die Mehrarbeit in den Restaurants im Normalfall auf wenige Tage im Jahr beschränkt, haben die zuliessenden Fleischfachleute mehrere Monate lang alle Hände voll zu tun. So auch Man-

Gemeinde Muolen. Ihre Metzgerei im Januar geniesst einen exzellenten Ruf und lockt Gäste aus der ganzen Ostschweiz an. Wie viele Restaurants, die Metzger veranstalten, liegt der «Tirschen» in einer ländlichen Gegend. «Wir sind ein Bauerndorf und bei uns hat die Metzgerei seit jeder Tradition

Frei illater, Geschätzte Zahlen der gleichnamigen Metzgerei im thurgauischen Mettlen. »Wir sind vom September bis Februar für die Lieferung der ganzen Ostschweiz Metzgerei-Lieferant. 96 Prozent davon sind Schweine-metzerie.«

Die Arbeit mit den Schweinen prägt also ein beträchtlichen Teil des Lebens.

Wir kaufen noch ganze Schweine vom Metzger und bereiten alle Produkte selbst zu, doch Rindfleisch. Dies sei nicht verbunden, »denn wir sind ein eingetragtes Team, jeder Handgriff zählt. In den 25 Jahren hat sich wenig verändert. Der einzige Unterschied ist, dass wir früher mehr in die Schlacht gingen haben. Heute arbeiten wir ab Mittag dort und haben dafür früher Freizeit, abend, weil die Leute sich stärker an die Essenszeiten halten.«

1000 Gäste an drei Tagen

schäpfsjahres der Metzgerei Blatter. «Bei uns gleicht der Herbst den Sommer aus. Wir schlachten für die Metzgerei mindestens tausend Schweine – und verarbeiten sie alle selbst.» Pro Schwein, so Blatter, liege das durchschnittliche Schlachtgewicht bei 80 Ki-

Mit der Metzgerei aufzuwachen kommt für Marlies Rümle nicht in Frage. «Ich mache weiter, so lange ich die Energie dafür habe. Für uns lohnt sich die Metzgerei, auch finanziell. Wir haben volles Haus.» Das gilt auch für Josef Räss vom «Bären-Steuerzeng»

Finanziell kein Schwergewicht
Mengenmässig ist die Metzgerei damit ein Schwergewicht. Getragt wird vor allem die Wurstprodukte, danach folgen Geschnitztes, Koteletts, Rippchen, Wädl und Leber. «Finanziell schenkt

Auswahl Metzgete in der Ostschweiz

Auswahl Metzgete in der Ostschw

Folgende Restaurants genießen in der Ostschweiz für ihre Metzgerei einen guten Ruf:

- **Restaurant Zentrum**,
Krodtstr. 27. Oktober bis
1. November
- **Wirtschaft zum Reichberg**,
Herau: 30. Oktober bis
2. November
- **Restaurant Bären**, Sturzenegg
Herau: 31. Oktober bis
2. November
- **Restaurant Taube**, Umlätsch
31. Oktober bis 3. November
- **Restaurant Schaffli**, Halden:
6. bis 8. November
- **Hallenmetzgerei**, Mehrzweckhalle
Sittford: 8. und 9. November
- **Restaurant Freudenberg**,
Stettfurt: 12. bis 15. November
- **Restaurant Sürchli**,
Schwellbrunn: 28. bis 30. November
- **Landwirtschaft Seewald**,
Egnach: 9. bis 11. Januar
- **Restaurant Hirscher**,
Muelten: 9. bis 11. Januar