



Quelle: Inventar kulinarisches Erbe der Schweiz (www.kulinarischeserbe.ch), Fleisch Information (Heft von Proviande, zu deutsch «Fleisch Schweiz»), Grafik: oas/Selina Buess

## Saumässig begeistert von Blut- und Leberwurst

CORINA TOBLER

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 Leberwürste, kurz VBL, hat derzeit 90 Mitglieder. Die meisten davon leben in der Deutschschweiz, einige im Ausland; in Deutschland und Slowenien. Sie alle haben sich der Metzgete verschrieben. Entstanden ist der Verein 1968, als ihn Studenten der Technischen Hochschule Zürich halb im Scherz, halb im Ernst gründeten.

Auch das Schnörkli wird gegessen

Dass der VBL seinen Ursprung im «Vieles bei uns ist eine Gaudi. Aber das Ganze hat auch einen ernsthafte Aspekt. Wir betreiben seriöse Vereinsarbeit und es liegt uns wirklich daran, die Metzgete als Teil des Schweizer Kulturguts zu erhalten», sagt Peter Bolliger. So testet der VBL teilweise wöchentlich Metzgeten, die vom Tafelmajor ausgewählt werden. Die beste Metzgete wird mit dem Vereinspreis ausgezeichnet. Dabei kommt ein ganzer Katalog von Bewertungskriterien zur Anwendung. «Für mich persönlich ist Authentizität ganz wichtig. Die Metzgete hat Tradition in der Schweiz. Wenn wie in unserem diesjährigen Siegerrestaurant Löwen in Bangerten BE die Tiere auf dem familieneigenen Bauernhof leben und Metzger sowie Wirtin aus der Familie stammen, gibt das Pluspunkte», so Bolliger. Neben artgerechter Tierhaltung zählt natürlich vor allem, was auf dem Teller landet. Wenig Rahm in der Blutwurst, keine zu starke Dominanz der Leber in der Leberwurst, kein Fett-See im Teller oder die Munderotik – das Empfinden, welches das Essen im Mund auslöst – sind nur einige der Anforderung des VBL. Wichtig sei auch, ergänzt Bolliger, dass nichts Essbares verschwendet werde.

«Man kann vom Säuli eigentlich alles essen, angefangen beim Schnörkli und aufgehört beim Schwänzli.

sen. «Zurzeit haben wir zwei Studentinnen, die das machen. Allerdings sind einige unserer Statuten auch humoristisch aufzufassen. Wer Metzgeten mag und bei uns gut ankommt, schafft die Aufnahme in den Verein auch ohne eine Arbeit schreiben zu müssen», sagt Bolliger.

Vom Glanz der Blutwurst

Er selbst kam vor zwölf Jahren über einen Bekannten zum Verein und amte vor seiner Präsidentschaft zwei Jahre als Tafelmajor. «Seit ich im VBL dabei bin, habe ich jedes Jahr eine riesige Vorfreude auf die Metzgete-Saison. Ich bin einfach fasziniert.» Diese Faszination ist für die Blutwurst am grössten. Darauf angesprochen, gerät Bolliger ins Schwärmen wie es wohl nur ein VBL-Mitglied kann: «Die Blutwurst macht einfach am meisten Spass, sie enthält so viele Nuancen. Und wenn man sie anschneidet und sie einen so anglänzt, ist das einfach toll.»

Wer nun denkt, dass beim VBL vor lauter Freude an Rippli, Leberwurst

und Co. die Tatsache ausblendet, dass dafür ein Schwein geschlachtet wurde, täuscht sich. «Vor zwei Jahren habe ich als Tafelmajor eine Metzgete organisiert. Zwei Störmetzger, leider eine aussterbende Berufsgattung, haben zwei Säuli für uns geschlachtet und wir haben dann auf einem Bauernhof das Fleisch selbst verarbeitet. Uns ist bewusst, dass die Metzgete 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

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

Wenn wir an einer Metzgete 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.

Die Metzgete-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

CORINA TOBLER

Der Herbst ist nicht nur Jagdsaison und somit kulinarische Wildzeit, sondern auch die Zeit der Metzgete. 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 Metzgete-Termin ist der 11. November, der Tag des heiligen Martin von Tours. Unmittelbar danach begann das 40tägige Fasten bis Weihnachten. Heute beginnt die Metzgete-Saison indes bereits im September und dauert je nach Gegend bis März. Der genüssliche Verzehr von Wurst, Kesselfleisch und Rippli zu Sauerkraut, Kartoffelsalat oder Rösti ist beliebt. Die schweinschen Spezialitäten sind im Vergleich zu anderen Produkten kostengünstig. Dazu kommt, dass an Metzgeten das gemütliche Beisammensein ebenso dazugehört wie das Essen.

Kontrollen vor und nach dem Schlachten

Was gerne ausgeblendet wird, ist die Tatsache, dass es ohne Metzgen keine Metzgete gibt. Den Weg des Schweins vom Stall auf die Schlachtplatte

kennt kaum jemand besser als der Sulgener Fleischfachmann Werner Hermann. Er ist Präsident des Regionalen Metzgermeisterverbands Thurgau. «Im Gegensatz zu früher finden heute kaum mehr Hausmetzgeten statt, die dafür angestellten Störmetzger sind heute zumindest im Mittelland ausgestorben. Stattdessen lassen sich Restaurants von professionellen Betrieben beliefern. Über die Lieferanten lässt sich der Weg jedes Tieres zurückverfolgen.» Der Schlachtvorgang unterliegt strengen Kontrollen. Geschlachtet werden darf nur in bevilligten Schlachtbetrieben. «Zuerst ist eine Lebendkontrolle des Tieres nötig. Dann wird die Bewilligung zum Schlachten ausgestellt und nach dem Schlachten wird nochmals kontrolliert. Erst dann ist das Fleisch zur Bearbeitung freigegeben», so Werner Hermann.

Mehr Kopf als Leber in der Wurst

Bevor es aber zerlegt wird, wird das Schwein in heisser Brühe von den Borsten auf der Haut befreit. Fast alles, was dann vom Tier übrig bleibt, kann bei einer Metzgete auf dem Teller landen. Ungleichler Zwilling der Blutwurst und nicht von der Schlachtplatte wegzudenken ist die Leberwurst. Obwohl sie ihr Namen und viel vom Geschmack gibt, macht Schweineleber nur rund 15 Prozent der Leberwurst aus – mehr liesse die Wurst bitter werden. Der grösste Teil des Fleisches in der Leberwurst ist Köpffleisch und sogenanntes Sigelfleisch, also Teile von Herz, Lunge und Zwerchfell. Dazu kommen Brühe, Schmer, Kohl und eine individuelle Gewürzmischung. Für die dritte Wurst im Bunde, die Bratwurst, werden Abschnitte von grösseren Stücken durch den

Tier ausblutet.» Das ausfliessende Blut ist in der Metzgete-Saison keineswegs Abfall, sondern wird aufgefangen. Es ist namengebende 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 Schmer, angebraten.

Mehr Kopf als Leber in der Wurst

Bevor es aber zerlegt wird, wird das Schwein in heisser Brühe von den Borsten auf der Haut befreit. Fast alles, was dann vom Tier übrig bleibt, kann bei einer Metzgete auf dem Teller landen. Ungleichler Zwilling der Blutwurst und nicht von der Schlachtplatte wegzudenken ist die Leberwurst. Obwohl sie ihr Namen und viel vom Geschmack gibt, macht Schweineleber nur rund 15 Prozent der Leberwurst aus – mehr liesse die Wurst bitter werden. Der grösste Teil des Fleisches in der Leberwurst ist Köpffleisch und sogenanntes Sigelfleisch, also Teile von Herz, Lunge und Zwerchfell. Dazu kommen Brühe, Schmer, Kohl und eine individuelle Gewürzmischung. Für die dritte Wurst im Bunde, die Bratwurst, werden Abschnitte von grösseren Stücken durch den

Fleischwolf getrieben. Die Häute für die Würste sind ebenfalls im Schwein zu finden – dafür werden Dick- und Dünndarm verwendet. Doch an einer Metzgete 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 Rippli und Koteletts. Speck kommt vom Bauch. Der Brust- und Schulterbereich wird häufig fürs beliebte Kesselfleisch gebraucht, das mit einer Salzlösung eingespritzt und vor dem Kochen eine Woche gelagert wird. Auch das Fleisch vom Hinterteil des Tieres, Stotzen genannt, wird verwendet. Daraus entsteht Geschnetzeltes.

Die Schweinsleber ist nicht nur Bestandteil der Wurst, sondern wird auch als Leberli an der Metzgete serviert. Ausserhalb der Metzgete-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 Metzgete dazu. Wie das Kesselfleisch werden auch Schnörkli, Öhrli, Gnagi oder Schwänzli 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

Metzgeten sind aufwendig. Während sich die Mehrarbeit in den Restaurants im Normalfall auf wenige Tage im Jahr beschränkt, haben die zuliefernden Fleischfachleute mehrere Monate lang alle Hände voll zu tun. So auch Manfred Blatter, Geschäftsführer der gleichnamigen Metzgerei im thurgauischen Mettlen. «Wir sind von September bis Februar für 120 Lokale in der ganzen Ostschweiz Metzgete-Lieferant. 98 Prozent davon sind Schweinsmetzgete.» Die Arbeit mit den Schweinen prägt also einen beträchtlichen Teil des Geschäftsjahres der Metzgerei Blatter. «Bei uns gleicht der Herbst den Sommer aus. Wir schlachten für die Metzgete mindestens tausend Schweine – und verarbeiten sie alle selbst.» Pro Schwein, so Blatter, liege das durchschnittliche Schlachtgewicht bei 80 Kilogramm.

Finanziell kein Schwergewicht

Mengenmässig ist die Metzgete damit ein Schwergewicht. Gefragt sind vor allem die Wurstprodukte, danach folgen Geschnetzeltes, Koteletts, Rippli, Wädli und Leber. «Finanziell schenkt die Metzgete aber nicht gleich stark ein wie vom Gewicht her. Sie macht vielleicht zehn Prozent des Jahresumsatzes aus. Die Marge ist zwar gut, doch Schweinefleisch ist billig. Mittlerweile beträgt der Preis pro geschlachtetes Kilo ab Stall noch 3.20 Franken», sagt Blatter. Die tiefen Produktpreise seien aber für die Metzgeten eher Segen denn Fluch, weil sie dadurch für grosse Teile der Bevölkerung erschwinglich seien. «Überall dort, wo Metzgeten stattfinden, läuft das Geschäft. Ich bin jedes Jahr wieder erstaunt, wie gross die Nachfrage ist.» Dies führt Blatter nicht nur auf Tradition und gute Stimmung zurück, sondern auch auf finanzielle. «An der Metzgete kann eine Familie für verhältnismässig wenig Geld im Restaurant gut essen. Diese Gelegenheiten sind sonst eher selten.» Hat er denn als langjähriger Metzgete-Lieferant einen Trend hin zu mehr Metzgeten beobachtet? «Nein, im Gegenteil. Die Zahl hat zumindest in der Ostschweiz leicht abgenommen. Die Nachfolger pensionierter Wirte übernehmen den Brauch oft nicht. Vermutlich ist ihnen der Aufwand zu gross.»

Auf dem Land präsent

Eine, die den Aufwand seit 25 Jahren nicht scheut, ist Marlies Rimle, Gastgeberin im «Hirschen» in der St. Galler

Gemeinde Muolen. Ihre Metzgete im Januar geniessen einen exzellenten Ruf und lockt Gäste aus der ganzen Ostschweiz an. Wie viele Restaurants, die Metzgeten veranstalten, liegt der «Hirschen» in einer ländlichen Gegend. «Wir sind ein Bauerndorf und bei uns hat die Metzgete seit jeher Tradition. Wir kaufen noch ganze Schweine vom Metzger und bereiten alle Produkte selbst zu», sagt Rimle. Dies sei für die ganze Familie mit grossem Aufwand verbunden. «Doch wir sind ein eingespieltes Team, jeder Handgriff sitzt. In den 25 Jahren hat sich wenig verändert. Der einzige Unterschied ist, dass wir früher oft bis in alle Nacht gekocht haben. Heute arbeiten wir ab Mittag durch und haben dafür früher Feierabend, weil die Leute sich stärker an die Essenszeiten halten.»

1000 Gäste an drei Tagen

Mit der Metzgete aufzuhören kommt für Marlies Rimle nicht in Frage. «Ich mache weiter, so lange ich die Energie dafür habe. Für uns lohnt sich die Metzgete, auch finanziell. Wir haben volles Haus.» Das gilt auch für Josef Räss vom «Bären» Sturzenegg in Herisau. Er lädt seit 30 Jahren zur Metzgete. Der Andrang ist so gross wie nie zuvor. «2013 kratzten wir am Ende der zweieinhalb Tage sogar an der Tausender-Grenze. Diese Zahl spricht für sich. Unser einziges Problem ist, dass wir manchmal mehr Platz brauchen würden», sagt er.

### Auswahl Metzgete in der Ostschweiz

Folgende Restaurants geniessen in der Ostschweiz für ihre Metzgete einen guten Ruf:

- **Restaurant Zentrum**, Kradolf: 27. Oktober bis 1. November
- **Wirtschaft zum Rechberg**, Herisau: 30. Oktober bis 2. November
- **Restaurant Bären**, Sturzenegg Herisau: 31. Oktober bis 2. November
- **Restaurant Taube**, Urnäsch: 31. Oktober bis 3. November
- **Restaurant Schäfli**, Halden: 6. bis 8. November
- **Hallenmetzgete**, Mehrzweckhalle Sitterdorf: 8. und 9. November
- **Restaurant Freudenberg**, Stettfurt: 12. bis 15. November
- **Restaurant Störchi**, Schallbrunn: 28. bis 30. November
- **Landgasthof Seelust**, Egnach: 9. bis 11. Januar
- **Restaurant Hirschen**, Muolen: 9. bis 11. Januar