



Volksbrauch Metzgete **Dem Schwein zur Ehre**

Es wird wieder geschlachtet. Landauf, landab locken in diesen Wochen die Gasthäuser mit Schlachtplatten, Sauerkraut, Blut- und Leberwürsten. Einst ein Akt bäuerlicher Vernunft, ist die herbstliche Metzgete heute ein Volksbrauch mit mehr als nur kulinarischem Wert.

VON FRED LAUENER

Es ist Herbst, ungefähr 1929. Wieder ist ein schöner Sommer zu Ende gegangen. Die Tage werden kürzer und kälter. In der Höhe liegt schon Schnee. In den Städten rauchen die Kamine, es riecht nach Holz und Kohle. Auf dem Land ist die Ernte eingebracht. Die Landwirte rüsten sich für den Winter. Die Bäuerin sitzt am Küchentisch und untersucht die Wintersachen, die sie heute vom Dachboden geholt hat. Hier und da näht sie einen neuen Knopf an eine Jacke, stopft eine Socke oder flickt ein Loch in einer wollenen Hose. Was gar nicht mehr getragen werden kann, schneidet sie in Stücke, die dann zu Taschen und Kissen verarbeitet werden oder als Putzlappen Verwendung finden. Weggeworfen wird nichts.

Von draussen dringen Hundegebell und Stimmen in die Küche. Die Kinder sind von der Schule zurück. Jetzt werden sie sich umziehen und dem Bauern im Schopf zur Hand gehen. Heute ist ein besonderer Tag. Heute wird geschlachtet.

Sauen und Rinder müssen dran glauben. Es sind zu viele Esser auf dem Hof, um einen harten Winter überstehen zu können. Die Tiere hatten ein gutes Leben. Jetzt bringen sie gutes Geld. In der Stadt zahlen sie anständige Preise für zartes Fleisch.

Ein junger Eber ist unverkäuflich. Sein Fleisch bleibt auf dem Hof, so ist es Brauch. Der Bauer wird sich später um ihn kümmern. Einige Teile werden im Salz konserviert. Andere Stücke im Kamin geräuchert. Die Bäuerin sinniert über ihr Glück und dankt dem Herrgott, dass er es so gut mit ihnen gemeint hat. Die meisten Bauern in der Umgebung haben keinen Rauchfang, in dem sich die Schinken räuchern liessen. Von der Methode, Fleisch einzufrieren, um es haltbar zu machen, haben sie noch nicht gehört. Wie denn auch? Der Tiefkühler wird erst 1939 erfunden werden. Erstaunlich, wenn man bedenkt, dass die erste Melkmaschine schon 1860 an die geplagten Euter einer armen Kuh gehängt wurde. Die verderblichen Teile des geschlachteten Ebers, Hautlappen, die Innereien, das Blut, verarbeitet der Bauer mit Milch, Gewürzen und Kräutern zu Wurst, die sofort auf den Tisch kommt. Blutwurst, Leberwurst, Bratwurst. Dazu gibt es saures Kraut, geröstete Kartoffeln und süsse Apfelstückli; das wird eine schöne Metzgete.

Blitzblank wie im Badezimmer

Es ist Herbst 2009. Das Jahr befindet sich in seiner lukullischen Blüte. Verführerisch locken die schönsten Früchte landwirtschaftlicher Schwerarbeit in den Auslagen der Geschäfte und auf den Speisezetteln der Gasthäuser. Neuer Wein, junger Alpkäse, Kürbis und Kastanien, Wild, Blut- und Leberwurst mit Sauerkraut.

Es ist bald Mittag. In der Gaststube des Restaurants Waldheim in Hettenschwil legt die Wirtin persönlich Hand an die letzten Vorbereitungen für den Mittagsservice. Gewerbler und Handwerker kehren hier gerne ein. Man isst gut und währschaft. Hin und wieder verirrt sich auch ein Durchreisender auf dem Weg von Koblenz nach Brugg ins Waldheim. Hettenschwil ist ein Weiler bei Leuggern, einem friedlichen Aargauer Dorf inmitten einer beschaulichen Hügellandschaft, nicht weit vom Kühlturm des AKW Leibstadt. Die Wirtsleute Brigitte und Rolf Vögele führen das Waldheim in der sechsten Generation. Fünf Generationen lang betrieb die Familie Vögele neben dem Gasthaus auch eine veritable Landwirtschaft. «Die bringt heute nichts mehr aufs Brot», sagt Rolf Vögele, und am Schluss hätten sie mit dem Hof nur noch draufgelegt. Nein, nein, das Restaurant gebe genügend Arbeit, viel Arbeit, aber

immerhin kann die Familie davon leben. Rolf Vögele ist Wirt und gelernter Metzger. Jetzt steht er in einem hell gekachelten Raum hinter der Küche und macht Bratwürste. Dazu drückt er mit Hilfe einer Portioniermaschine Brät in einen langen weissen Darm. Dünndarm vom Schwein, aus China. Für Blutwürste nimmt man den anderen, den Dickdarm. Für die Leberwurst wird wiederum Dünndarm verwendet, diesmal aber vom Rind. Würsten ist eine saubere Sache. Die hauseigene Metzgete im Waldheim ist so blitzblank wie das Badezimmer in einem Sternehotel. Dass hier vor wenigen Stunden eine Sau geschlachtet wurde, käme keinem in den Sinn. Ist auch nicht passiert, sagt Rolf Vögele, geschlachtet wird im Schlachthaus, einem separaten Raum nebenan. Schlachthaus und Verarbeitungsraum müssen getrennt sein, wegen der Hygiene, das ist gesetzliche Vorschrift. Eine von vielen.

Das Waldheim ist berühmt für seine Blut- und Leberwurst und die schöne Schlachtplatte. Es heisst, bei Vögeles gäbe es die knusprigste Rösti im ganzen Schweizer Flachland. Die Vögeles machen auch als Arbeitgeber einen anständigen Eindruck. Sie bilden Lehrlinge aus. Die aufmerksame, wieselige Kellnerin, die für unseren Tisch zuständig ist, steht im zweiten Lehrjahr. Das steht auf dem Schildchen an ihrer Bluse. Zur Schlachtplatte empfiehlt sie einen jungen Roten aus der Region. Wir haben Vertrauen und werden nicht enttäuscht. Der schöne runde Tegerfelder passt prima.

Ein Bett aus Sauerkraut

Das Schlachten der Tiere im Herbst und vielerorts den ganzen Winter hindurch, gehört zur Viehwirtschaft, seit es sie gibt. Damals, als die Bauern mit Müh und Not die eigene Familie durchbringen konnten, war die Dezimierung des Tierbestandes vor dem Winter überlebenswichtig.

Drei bis vier Liter Blut fliessen durch ein Hausschwein. Das reicht für 70 Blutwürste.

In der arbeitsteiligen Gesellschaft von heute versorgen immer weniger Bauern immer mehr Menschen in den Städten und Dörfern mit hochwertigen Lebensmitteln. Die Welt ist nicht mehr dieselbe wie einst, und die Metzgete auch nicht. Heute ist sie ein volkstümlicher Brauch, der zunehmend auch die städtischen Agglomerationen erobert. Die urbanisierten Varianten der Metzgete geraten aber leider oft zum ebenso überdrehten wie faden Lifestyleevent und haben mit einer echten Metzgete so viel zu tun, wie die Bratwurst vom Waldheim mit einem Hotdog von Ikea. Zu einer anständigen Metzgete gehören auch heutzutage Äpfel, keine Mangos; Wädli und Schnörli, aber nicht das Filet. Eine richtige Metzgete ehrt das Tier, das dem Menschen die Nahrung gibt. Designervarianten geben es der Lächerlichkeit preis.

Die Lehrtochter hat aufgetragen und vom Tegerfelder nachgeschenkt. Rippli, Bratwurst, Leberwurst, Blutwurst. Dazu Sauerkraut, Rösti und süsse Apfelstückli. Die Blutwurst ist ein Traum, fest im Schnitt, zart und geschmeidig auf der Zunge, rassig am Gaumen. Drei bis vier Liter Blut fliessen durch die Adern eines Hausschweins. Das reicht für etwa 70 bis 80 Blutwürste, je nach Wurstgewicht. Das frische Blut wird mit der gleichen Menge frischer Milch und einer Würzmischung vermengt, deren Geheimnis vom Metzger wahrscheinlich besser gehütet wird als manche Beichte in der Kirche.

Die Blutwurst ist nur selten alleine anzutreffen. Ihre beste Freundin ist die Leberwurst, die eine tut kaum etwas ohne die andere. Beide sind, wenn auch von unterschiedlichem Temperament, gleichermaßen deliziös, und am besten schmecken sie zu zweit. Wie bei der Blutwurst ist



Früher wurde die Leberwurst aufs Sauerkraut gebettet. Heute schmeckt sie auch so.

auch die Beschaffenheit der Leberwurst ein heiliges Geheimnis. Sicher ist nur, dass in den Rinderdünndarm, der sie zusammenhält, alles rein darf, was schon im Schwein drin war. Nebst der Leber also auch die Nieren, Herz, Milz, Hirn, Schwarte und so weiter. Damit erweist die Leberwurst der geopferten Kreatur die eigentliche Referenz. Ihr gebührt der schönste Platz in der Mitte der Schlachtplatte, auf einem weichen, gewärmten Bett aus Sauerkraut. Unsere Vorfahren wussten dies und handelten danach.

Uniformknöpfe aus der Metzger

Heute hat es die Leberwurst schwerer. Mehr und mehr gerät sie unter Druck, muss sich rechtfertigen und wird in besonders feindseligen Kreisen gar offen diffamiert. Diese warnen vor den Gefahren für die Gesundheit und die schlanke Figur. Sie werfen ihr vor, minderwertiges Zeug zu enthalten, Schlachtabfälle, die man allenfalls einem Hund zumuten würde.

Schlachtabfälle? Das Wort ist neu. Es ist dem Geist einer Zeit entsprungen, die es grossen Teilen der Bevölkerung leicht macht, täglich zweimal teure, zarte und magere Stücke vom Vieh auf den Teller zu bekommen, das Entrecôte am liebsten aus Argentinien, das Lammcarré aus Neuseeland. Die gleichen Menschen haben Probleme damit, dass ihre Kinder und Kindeskiner immer unbeweglicher und fetter, aber keineswegs gesünder werden.

Das Wort Schlachtabfälle gab es nicht, als die Metzger den Menschen half, gut genährt und gesund über den Winter zu kommen. Zu dieser Zeit, es ist noch gar nicht lange her, wurde verwertet, was die Sau

hergab. Die Schwarte, das Fleisch, die Eingeweide, die Borsten und sogar die Klauen. Das mit einem Haken vom Schweinsfuss abgezogene

Der Leberwurst gebührt der schönste Platz auf der Schlachtplatte.

Horn eignete sich hervorragend zur Herstellung von Knöpfen. Noch im zweiten Weltkrieg trugen die Schweizer Aktivdienstsoldaten Uniformen mit Knöpfen, die aus bäuerlichen Hausmetzgeten stammten.

Die Lehrtochter im Waldheim in Hettenschwil hat die letzten Tropfen vom Tegerfelder gerecht verteilt und räumt jetzt ab. Ganz geschafft haben wir die Schlachtplatte nicht. Ein bisschen Sauerkraut, einen Zipfel Bratwurst und einen Rest vom Rippli mussten wir stehenlassen. Bei allem Respekt für die Kunst des Metzgers und der Köche spüren wir auch eine Verantwortung gegenüber unseren Mägen.

Die Metzger-Saison ist noch jung. In einigen Teilen des Landes steht sie erst bevor. In der Ajoie zum Beispiel, dem äussersten Zipfel des Kantons Jura, beginnt die «Cochonnaille» am 11. November, an Martini. Am Tag des Heiligen Martins mussten die Bauern früher ihren Gutsherren den Zehnten entrichten. Die Feldarbeiten waren getan, die Ernte war im Trockenen, und das wurde nun mit einer geschlachteten Sau ausgiebig gefeiert. Schadlos ist eine «Cochonnaille» für einen ungeübten Städter, auch heute noch, nur schwer zu überstehen. Ein selbstgebrannter Birnenschnaps oder ein feuriger Enzian, wie sie ihn in der Ajoie reichen, hilft dabei. Im Waldheim in Hettenschwil gibt es keinen Enzian. Dafür Mandacher Traubenwasser, ein pfliffiger Grappa aus der Region. Genau das Richtige, um ein letztes Mal auf das brave Säuli anzustossen. ■