

Das Hohelied vom Schwein

Deftig und gesellig – zu Gast in den Metzgete-Epizentren der Region

Von Martin Jenni

Ein Schwein zu schlachten, erfordert von allen Beteiligten Disziplin, eine strenge Organisation. Improvisation ist fehl am Platz. Der Dirigent ist der Metzger. Er führt den Schnitt, spaltet, zerteilt. Sein Orchester entbeint, löst aus, parierte, hackt. Alles geht Hand in Hand, man teilt, man lebt, im Gegensatz zum Schwein. Lunge, Herz, Leiste und Schwarte sieden in der grossen Kasserolle.

Ein Schweizer Metzgete-Epizentrum liegt im Kanton Jura in der Ajoie, die mit ihrem «Fête de la Saint-Martin» brilliert. Es ist eine Metzgete, die seit jeher in acht deftigen Gängen serviert wird. Eine weitere Hochburg befindet sich im Freiburgerland. Immer im Oktober wird an der Bénichon (Chilbimetzgete) Köstliches von Schwein und Schaf in einem mehrgängigen Menü aufgetischt.

Bei uns in der Region kennen wir die Metzgete in ihrer einfacheren, aber nicht minder opulenten Art. Es stehen zahlreiche Gerichte zur Wahl: Blut- und Leberwurst, Bratwurst, Chesselfleisch (Bauch- und Kopf-Fleisch), grüner Speck, Kotelett und für die Hardcore-Fraktion Öhrli, Schnörli und Co. Fleischstücke wie Brust, Rippli und Hals werden zur Haltbarmachung eingesalzen und später geräuchert.

In der Ajoie kommen Gnagi (Jambonneau) und Backe (Bajoue) hinzu, die über das ganze Jahr hinweg in den regionalen Metzgereien verkauft werden. Gut, früher wurde an der Hausmetzgete nur das verspiessen, was sich nicht haltbar machen liess, zugleich war es ein Freudenfestessen, waren doch Scheune, Speicher, Keller und Räucherammer gefüllt, die Vorräte für den Winter angelegt und der bäuerliche Zins bezahlt.

Zwischen opulent und edel

Heute sind die Grenzen fließend, und das nicht haltbare Fleisch wird mit den geräucherten Spezialitäten vermischt, was nicht einmal Puristen stört, ist doch nun einmal eine Rauchwurst für jeden Freund der Metzgete ein kulinarisches Objekt der Begierde. Vornehmlich dann, wenn es eine Rauchwurst ist, wie sie der «Barmelhof» in Erlinsbach an der Grenze zum Baselbiet produziert und aufischt. Schlicht grandios.

Im Trend liegt heute auch die Edelmetzgete, bei der diverse Spitzenköche eine rudimentäre Metzgete in einen kulinarischen Gaumentanz verwandeln. So wie die legendäre «Cocho-naïlle» von George Wenger im jurassischen Le Noirmont, der dieses Jahr seine letzte zelebriert (alle Termine sind komplett ausgebucht) und sich danach in den Ruhestand verabschiedet.

Auf den Punkt bringt die Metzgete auch der Michelin-Sterne-Koch Arno Abächerli im «Croix Blanche» im freiburgischen Villarepos, der mit seinen



Ab Mitte Oktober läufst du rund. Blut- und Leberwürste – und was das Schwein sonst noch hergibt. Foto iStock

spartanisch angerichteten Tellern und seinen exquisiten Speisen für Furore sorgt.

Das Schlachtfest im Allgemeinen ist aber nicht nur ein kulinarischer Höhepunkt, sondern auch ein gesellschaftliches Ereignis, wofür sich ein Samstag- oder Sonntagmittag anbietet, der appetitförderliche und verdauungsfreundliche Spaziergang inklusive.

Bis es so weit ist, muss das Schwein zuerst verarbeitet werden. Bereits um 7 Uhr in der Früh herrscht im «Rössli» in Gipf-Oberfrick emsiges Treiben. Die Sau ist geschlachtet, Metzgermeister Jürg Biland liefert Fleisch und Blut, Störmetzger Marcel Zulliger geht dem Hausherrn Robert Hürzeler beim Wurst zur Hand. Das eingespielte Team bringt zuerst die Leberwurst-Zutaten in einer grossen Kasserolle zum Sieden – Lunge, Herz, Leiste und Schwarte. Die Leber kochen sie sechs Minuten mit, lassen das Ganze durch den Fleischwolf und mischen in die Masse Salz, Pfeffer, Muskat und Nelken. Hinzu kommt «Zibeleschwaitzi» und warme Milch. Die Masse füllen sie in die Naturrinderdärme, schwellen die Würste bei 85 Grad eine halbe Stunde lang und lassen sie danach im kalten Wasser abkühlen.

Beim vierten Glockenschlag

Die Luft ist würzig, der Raum mit Dampf gefüllt, die «Rössli»-Blutwurst entsteht, die je zur Hälfte aus Schweineblut und Milch besteht. Sie wird gewürzt mit Salz, Pfeffer, Majoran, Nelken, Zimt und Muskat, hinzu kommen eine Portion «Zibeleschwaitzi» und zu jedem Liter Blut ein Ei. Mit dem Schwingbesen wird alles sorgfältig verrührt, danach wird die Masse mit einem

Löffel in Naturschweindärme gefüllt. Die Blutwürste schwellen und warten auf den Startschuss, der jeweils am Mittwochnachmittag beim vierten Glockenschlag fällt. Dann strömen die Gäste im Sekundentakt in die Dorfbeiz und füllen die gute Stube bis zum letzten Platz. Die Schar zecht fröhlich um die Wette, sie schwitzt, lacht, trinkt – das Leben halt.

«Lai sic! Saint-Maitchîn»

Beurnevésin liegt am Ende der Welt oder je nach Sicht der Dinge am Anfang der Welt. Das Leben ist hier beschaulich, der Müsiggang ruft, es dominiert eine friedliche Stille, mit der es im November jeweils vorbei ist. «Fête de la Saint-Martin» ist der opulente Grund oder im Patois (Dialekt) der Ajoie, der «Ajoulots» «Lai sic! Saint-Maitchîn».

Mehr als hundert Plätze bietet die «Couronne» an, sie alle werden vorwiegend von Stammgästen und glücklichen Wiederholungstätern besetzt. Gastgeberin Sonja Comte begrüsst jeden Gast per Handschlag. Rund zwanzig Familienmitglieder helfen mit, um an den vier Wochenenden die hungrigen Gäste in Schach zu halten.

Wer Appetit hat, lässt sich auf das Abenteuer ein, zart besaitete Feinschmecker denken nicht einmal daran. Der grosse Saal eignet sich für eine Runde Gesellschaftsstudie, sinnlicher wirds in der kleinen, urigen Gaststube. Das Menü wird in der «Couronne» wie folgt aufgetragen: Terrine maison im Gelée, Blutwurst mit Rösti und Randen, Bratwurst und Atriau, (ersetzt in der Ajoie die Leberwurst), Bouillon, gefolgt von Suppenfleisch mit Gemüse, Choucroute garnie (mit Brühwurst, Speck und mehr), Schweinsbraten mit Stampf,

Toétché (salziger «Nidlekuchen») und Crème brûlée. Frischlinge nippen mit Bedacht zwischendurch am Damassine oder am Enzian, zwei Lebenswasser für den balsamischen Beistand.

Wer es ruhiger und feiner mag, der reserviert sich einen Stuhl in der schönen und stilvollen Auberge du Mouton in Porrentruy. Manchmal beginnt hier das Saint-Martin-Mahl unkonventionell mit einer exzellenten Suppenfleischerterrine und einer hausgemachten Mayonnaise, ein Entrée, das alleine schon Grund genug ist für einen Besuch.

Und sonst?

Es gibt noch zahlreiche andere Beizen, die eine hervorragende Metzgete zelebrieren. Etwa der stimmungsvolle «Blaue Engel» in Rüfenach oder das bedächtige «Rössli» in Zeglingen. Aber auch der sich in ein Boutique-Hotel verwandelnde Landgasthof Roderis oberhalb von Grellingen oder das traditionsreiche «Kreuz» in Metzlerlen, bei dem alle Familienmitglieder am Schlachttag mithelfen zu wursten, damit es genug von den exzellenten Bratwürsten gibt, sind appetitanregende Oasen.

Neu auf der Besucherliste steht für die Metzgete-Pilger der «Predigerhof», der ein klassisches Schlachtfest zelebriert und zugleich mit einem kulinarischen Scherz, einer Gemüseschlachtplatte aufwartet, die, wie könnte es bei einem Küchenchef wie Janis Wicki wohl auch anders sein, selbst eingefeischte Metzgete-Fans überzeugt.

«(...) ob Borsten, Knochen, Fett, ob Haut, Gedärme selbst noch munden fein. Frohlockend singe ich es laut, ihr Leut', mein Hohelied vom Schwein» (Lied aus dem 19. Jahrhundert des Dichters Louis Valentin Cuenin).

Adressen und Tipps

Eine Reservation ist bei allen Adressen empfehlenswert.

«Rössli», Gipf-Oberfrick (AG)

www.gasthaus-roessli.ch
Metzgete: Mi 24.10. (ab 16 Uhr!) bis So 28.10.
Tipp: Die Rösti, die noch im Schweinefett ihre Farbe erhält.

«Blauer Engel», Rüfenach (AG)

www.blauerengel.ch
Metzgete: Do 22.11. bis Sa 24.11. und Do 29.11. bis Sa 1.12.
Tipp: Die archaische Leberwurst.

«Predigerhof», Reinach

www.restaurant-predigerhof.ch
Metzgete: Sa 24. und So 25.11.
Tipp: Der Schlachteller

Hôtel Restaurant La Couronne, Beurnevésin (JU)

2935 Beurnevésin, 032 474 44 63
Metzgete: An den Wochenenden im November (bis 25.11.), das erste (3., 4.) ist bereits ausgebucht.
Tipp: Die Bouilli, das Suppenfleisch vom Schwein.

Auberge de La Croix Blanche, Villarepos (FR)

www.croixblanche.ch
Metzgete: So 2.12.
Tipp: Die Blut- und Leberwurst. Grandios!

Die Altbekanntenen

«Rössli», Zeglingen

www.roessli-zeglingen.ch
Metzgete: Do 15. bis Sa 17.11.
Tipp: Die aromatische Blutwurst.

«Barmelhof», Erlinsbach (SO)

www.barmelhof.ch
Metzgete: Jeweils Do bis So 18 bis 21.10.; 1. bis 4.11.; 15. bis 18.11., 29.11. bis 2.12.
Tipp: Die geniale Rauchwurst.

Landgasthof Roderis, Nunningen (SO)

www.roderis.ch
Metzgete: Fr 19. (mittags und abends), Sa 20. und So 21.10., ab 12 Uhr durchgehend.
Tipp: Das Atriau, ein im SchweineNetz eingebundenes und mit Leber vermishtes Fleischkuchlein.

«Kreuz», Metzlerlen (SO)

www.kreuz-metzerlen.ch
Metzgete: Fr bis So 16. bis 18.11.
Tipp: Die warm gewurstete Bratwurst.

Auberge du Mouton, Porrentruy (JU)

www.dumouton.ch
Metzgete: Fr 9. bis So 11.11.
Am Sonntag nur am Mittag.
Tipp: Saint-Martin, eine Metzgete in acht lustvollen Gängen.

ANZEIGE

Erwin Bucher
GmbH

REGIO · KÜCHE+BAD

Im Martelacker 10
D-79588 Efringen-Kirchen
Tel. +49 (0) 7628 / 9103-0
Fax +49 (0) 7628 / 9103-22
info@regio-kueche-bad.de
www.regio-kueche-bad.de



Küchenemotionen hautnah erleben