

HOFMETZGETE

Wenn Würste am Laufmeter entstehen

von Lorenz Degen - Oltner Tagblatt • Zuletzt aktualisiert am [7.3.2020](#) um 10:23 Uhr



Metzgete auf dem Barmelhof

V.l. Störmetzger Markus Pfister, "Stift" Marcel Bühlmann und Barmelhof-Wirtin Irene Zimmerli arbeiten Hand in Hand bei der Herstellung der Bratwürste.

© Oltner Tagblatt

Zum sechsten und letzten Mal in dieser Saison gibt es an diesem Wochenende auf dem «Barmelhof» ob Erlinsbach eine Metzgete.

Wenn die Metzgete ansteht, bleibt keine Zeit zum Ausschlafen. Seit fünf Uhr morgens ist Christian Basler (67) an diesem Mittwoch auf

den Beinen. Der Vater von Irene Zimmerli (38), der Wirtin des «Barmelhofes», hat als Erstes das Kochkessi draussen unter dem Vordach angeheizt. «Ich verwende nur trockenes Laubholz», sagt er und schliesst das Ofentürli. Zuerst kochte er die Milch auf, die für die Blutwürste verwendet wird. «Frisch ab Kuh», wie er betont. Diese wird später drinnen in der Küche mit dem Blut der Schweine vermengt und in Darmhüllen gefüllt.

Die Arbeitsgänge der Metzgete folgen einem genauen Programm: Nach den Blutwürsten sind die Rauchwürste an der Reihe. Sie werden fünf Tage in der eigenen Rauchkammer geräuchert. Als diese Zeitung nach dem Morgengrauen eintrifft, sind am rechteckigen Küchentisch Störmetzger Markus Pfister und Marcel Bühlmann aber schon weiter und mit den Bratwürsten beschäftigt. «Das ist mein Stift», scherzt Pfister, indem er auf Bühlmann zeigt. Dieser trägt es mit Fassung: «Bald achtzig Jahre alt und immer noch Stift!» Beide lachen. Man merkt, sie kennen sich schon lange. «Wir haben uns vor 25 Jahren in der «Krone» in Stüsslingen kennen gelernt», berichtet Pfister, der früher auf dem «Barmenhof» auch Säue schlachtete. Wegen der heutigen Vorschriften geht das aber nicht mehr. «Wir müssten ein eigenes Schlachthaus bauen.» So kommt das Fleisch vakuumiert auf den Hof, eigenes und solches aus der Region, wie Irene Zimmerli berichtet.

Jeder kennt seine Aufgaben in- und auswendig

Während Pfister die Fleischmasse aus dem «Wurstdrücker» in Schweinedärme presst und Bühlmann diese an einer scharfen Kante durchtrennt, dreht Zimmerli die Wurstenden ein paar Mal zwischen ihren Händen um die eigene Achse und formt eine leichte Krümmung. Die Würste gleiten wie am Laufmeter über den Tisch. In der nebenstehenden Wanne liegen bereits drei Etagen von Würsten übereinander, die, sobald die Wanne ganz voll ist, in den grossen Kühlschrank geschoben werden. Zügig geht die Arbeit

vorwärts. Es wird wenig gesprochen, ab und zu macht jemand eine humorvolle Bemerkung. Niemandem muss erklärt werden, was zu tun ist. Alle kennen ihre Aufgaben seit vielen Jahren. Ohne das Hof-Schlachten ist der Aufwand deutlich geringer geworden: «Früher dauerte es einen Tag, bis wir mit der Metzgete fertig waren. Heute ist an einem Vormittag alles erledigt», sagt Zimmerli. Ihre Eltern unterstützen sie dabei. «Wir sind die Zudiener», meint Vater Christian lachend. «Wir helfen gerne», ergänzt Mutter Heidi. Schon ihre Mutter, Schwiegermutter, Gross- und Urgrossmutter hat bei der Metzgete tatkräftig zugepackt. Und die junge Generation ist schon vertreten: Tochter Valentina (2½) schaut zu, wie die Erwachsenen zusammen werken.

Während die Blutwürste im kalten Wasser liegen, siedeln im Kochkessi derweil Lebern, Lungen und Kopfteile von 12 Schweinen. Mit einer grossen Löcherkelle fischt Christian Basler die Fleischstücke heraus, drinnen in der Küche drückt Irene Zimmerli die Innereien durch den Fleischwolf. Christian knetet die Masse in einem weissen Riesenbottich. Schwarte kommt hinzu, ebenso die obligaten Weinbeeren. Anderthalb Kilo verteilen sich in der gut vierzig Kilogramm schwere Wurstmasse. Nun nimmt Markus Pfister aus einer Plastikkiste eine von acht roten Dosen und öffnet sie. Keine der Würzmischungen ist angeschrieben, ihr genauer Inhalt ist das Berufsgeheimnis des Störmetzgers. Mit einer Waage kontrolliert er die Mengen, die er in ein Plastikbecken schüttet. «Sein Vorgänger machte alles per Handgelenk. Da waren die Mengen aber auch noch nicht so gross», erinnert sich Christian Basler.

Die Wassertemperatur im Kessi immer im Auge behalten

Die Blut- und Leberwürste erhalten an ihren Enden einen Knoten mit einer weiss-roten Schnur. Das ist Markus Pfister wichtig: «Eine richtige Blut- und Leberwurst wird verschnürt. Diese Metallclips sind etwas für Massenprodukte vom Grossverteiler.» Wie viele

Blutwürste in den Wassergelten liegen, weiss Irene Zimmerli nicht. «Wir haben immer mal wieder mit Zählen angefangen, aber dann bei hundert wieder aufgehört.» Mutter Heidi siedet sie im Kessi bei rund 80 Grad. Sie achtet auf das Thermometer: «Wenn das Wasser zu heiss wird, gibt es eine Suppe!»

Die erste Blutwurst wird gereicht. Störmetzger Pfister schneidet sie in Tranchen, man probiert ein Rädchen. Rundum zufriedenes Nicken. Volles Aroma, gute Konsistenz, angenehm im Mund. «Es fehlt nichts», meint Irene Zimmerli. Die «Barmelhof»-Blutwurst ist weitherum bekannt und wurde vor zehn Jahren vom «Verein zur Förderung des Ansehens von Blut- und Leberwürsten» (VBL) als «beste Blutwurst» ausgezeichnet.

Doch auch die Beilagen verdienen Beachtung. Sie wurden schon im Laufe der Woche vorbereitet. 150 Kilogramm Kartoffeln sind gewaschen und geschält. An den vier Metzgete-Tagen werden sie fortlaufend durch die elektrische Raffel gelassen und von Heidi Basler goldbraun gebraten. Hinzu kommen Sauerkraut und Lederäpfel. Selber kommen die «Barmelhof»-Bewohner wenig zum Essen. Am Montag schmecke ihr die Metzgete eigentlich am besten, sagt Heidi Basler. Dann müsse sie nämlich nicht mehr in der Küche stehen. «Aber dann ist meistens schon alles aufgegessen.» Sie lacht: «Dann essen wir halt ein Fondue.»

Hinweis

Die Metzgete auf dem «Barmelhof» wird bis Sonntagabend den ganzen Tag angeboten. Reservation empfohlen, Telefon 062 844 22 71.

 **ABONNIEREN**



GEMEINDE

Erlinsbach SO

zur Gemeinde →

Finden Sie Ihre Gemeinde

© Copyright 2010 – 2020, Oltner Tagblatt