

Barmelhof: Preis für beste Metzgete

Erlinsbach SO Verein zur Förderung des Ansehens der Blut- und Leberwürste zeichnete aus

Landauf, landab finden nun wieder Metzgete-Veranstaltungen statt, so auch in der Wirtschaft Barmelhof in Erlinsbach SO. Am Mittwochabend versammelte sich dort eine hochkarätige Delegation des Vereins zur Förderung des Ansehens der Blut- und Leberwürste (VBL). Heidi Basler-Gloor durfte den VBL-Preis der Saison 2005/06 für die beste Metzgete entgegennehmen.

RENÉ BIRRI

Im Jahre 1968 wurde in Unter-Albis ZH der Verein zur Förderung des Ansehens der Blut- und Leberwürste (VBL) gegründet. Seit über 30 Jahren werden nach denselben Kriterien in der ganzen Deutschschweiz Metzgeten geprüft. Zu den über 60 ordentlichen Mitgliedern gesellen sich korrespondierende Mitglieder im Ausland sowie an der Schweizerischen VBL-Akademie eingeschriebene Studenten. Nach mehreren Semestern Ausbildung werden diese zur Degustationsprüfung zugelassen. Beim Bestehen derselben wird der Kandidat zum diplomierten Experten VBL vereidigt und als Vollmitglied in den Schoss des VBL aufgenommen, wo er die langersehnte Musse beim Verzehr der Schlachtmahle findet.

Verschiedene Berufe vertreten

Im VBL sind verschiedene Berufe vertreten. Bei der Beurteilung der fachgerechten Metzgete bringen vor allem die Koch- und Hauswirtschaftslehrerin, der Metzgermeister, der Gastwirt, der Arzt, der Biochemiker und der Ethologe ihre Kenntnisse mit. Während der Metzgete-Saison von Ende September bis Mitte

URKUNDE Der Ehrenpräsident des VBL, Walter Keller, übergibt der Barmelhof-Wirtin Heidi Basler die begehrte Auszeichnung.

RENÉ BIRRI

März lädt der VBL zum Teil wöchentlich zu einem Testessen ein. Die Erzeugnisse der Sau sowie ihr Umfeld werden jeweils von zirka zwölf vereidigten Degustatoren geprüft. In der Regel wird jedes Jahr der bestbenoteten Wirtsherrschaft der VBL-Preis verliehen (ein von Künstlerhand angefertigtes Aufhängeschild samt Urkunde). Bei ungenügenden Qualifikationen wird kein Preis vergeben. Die Auswahl der Lokale trifft der alljährlich wechselnde «Tafelmajor» des VBL. Zusätzlich zu den ordentlichen Degustationen sind die Experten (mit Ausweis) angehalten, stichprobenweise weitere Metzgeten zu begutachten.



Sagenhafte Note 5,44

«Heil dir geliebtes Schwein», beginnt die Hymne des VBL. Mit dem gesanglichen Vortrag derselben wurde am vergangenen Mittwochabend die feierliche Zeremonie zur Übergabe des Preises eröffnet. Guy Louis Zander, seines Zeichens Pro-Rektor und Pressesprecher des VBL, durfte erwähnen, dass der Beschluss, die Wirtschaft Barmelhof mit dem begehrten Preis auszuzeichnen, einstimmig gefallen sei.

Nach der strengen Bewertung kristallisierte sich die sehr seltene Note von 5,44 (die beste Note ist 6) heraus. Für die Blutwürste, die wie die anderen Wurstwaren Metzger Markus Pfister wurstete, wurden

5,49 Punkte vergeben. Aber es wird nicht nur beurteilt, was auf den Teller kommt. Auch die Atmosphäre sowie der Service bekamen begehrte Punkte. Der rasche und freundliche Service wurde mit 5,48 Punkten belohnt. Sichtlich gerührt dankte bei der Übergabe des aus Künstlerhand angefertigten Aufhängeschildes die Wirtin Heidi Basler-Gloor für die Auszeichnung.

Weitere Infos: www.vbl.org. – Die erste «Beste Metzgete der Deutschschweiz» findet ab Donnerstag, 26. Oktober, ab 12.30 Uhr im Barmelhof statt. Anfragen über freie Plätze sowie die Daten der nächsten Metzgete: Telefon 062 844 22 71.