

Zeitschrift: Badener Neujahrsblätter
Herausgeber: Literarische Gesellschaft Baden; Vereinigung für Heimatkunde des Bezirks Baden
Band: 82 (2007)

Artikel: Metzgete : ...oder das (arme) Schwein mit Namen Erna
Autor: Egloff, Leo
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-324900>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 01.04.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Metzgete

... oder das (arme) Schwein mit Namen Erna

Leo Egloff

Niemandem ist heute ein Vorwurf zu machen, wenn er als Wurst-, Sauerkraut- und Röschi-Pilgerer in verkraftbaren Sequenzen mit leuchtenden Augen vor prall gefüllten Wurstplatten sitzt und sich nicht mehr daran erinnert, wie wichtig dieses Schlachtfest noch vor ein paar Jahrzehnten (und vielerorts auch noch heute!) Teil des guten Überlebens im Winter und im Frühling auf Bauernhöfen, auf Kleingehöften oder in Taunerfamilien war.

Was das Schwein hergab, das wurde, bis auf ganz wenige Ausnahmen, zu bäuerlichen Delikatessen verarbeitet. Ja, Delikatessen! Die Schinken, der Schweinebauch für Chesselifleisch, die Speckseiten, die Schweinscarrés für Kotelettes, der Schweinekopf für Gnagi, Schnörkli und Schwarte für Rauchwürste, ausgekochte Schweinedärme für Blutwürste und aller Gattung Qualitäten von Leberwürsten, Wädli, in Gläsern eingemachtes Voessen und Schweinegeschnetzeltes und so fort.

Ja, vom armen Säuli war am Schluss noch herzlich wenig auszumachen. Es war das Fest der Metzgete, der zufriedenen Gesichter, des gesicherten Fleischvorrats in all seinen Facetten. Und je nach Hablichkeit des Hofes waren es an einem solchen Tag ein oder zwei oder gar drei solch bedauernswerter Geschöpfe. Erstaunlich, wie sich dann der Bezug zum armen Säuli unvermittelt ändert, sobald wir Speuz schluckend vor einer schön angebratenen, glänzenden, zwiebelschweizegekrönten Blutwurst sitzen.

Nun, die Metzgete erlebte in den letzten Jahrzehnten, im Einklang mit deutlich höheren Einkommen und den damit auch gestiegenen frei verfügbaren Mitteln, einen ganz grundsätzlichen Wandel. Metzgete heisst nicht mehr «gut über den Winter und den Frühling kommen», nein, es ist die hohe Zeit der Wurst-, Sauerkraut- und Röschi-Lüstlinge. Es ist die Zeit, mit Schweinereien den Panzen vollzuschlagen! Es ist die Zeit des alljährlichen Rätsels, wo es denn – wieder mal aufgrund unzähliger Empfehlungen! – die so genannt beste Metzgete gibt, aufgrund welcher Kriterien dies auch immer von unterschiedlichst begabten Kulinarikern beurteilt wird oder wurde.

Grundsätzlich kennt jeder Mann und jede Frau schon seit Jahren die absolut und unumstösslich beste Destination für Metzgete. Wir sind ein Volk voller total treffsicherer Metzgete-Adressen. Alle Blut- und Leberwurst-Pilgerer haben fast immer und unantastbar ihre beste und wirklich beste Metzgete-Adresse. Gegen ihre fest verwurzelte Ansicht ist kein Kraut gewachsen. Witzlos, von etwas noch Besserem berichten zu wollen. Es geht ja auch ums Prestige, um die sich selbst zugesprochene kulinarische Kompetenz. Ein Gesellschaftsspiel der ganz besonderen Art!

Eines weiss ich aber sicher: Meiner Lebtag werde ich mich nie mehr auf die Äste von so genannt absolut sicheren und feinsten Metzgete-Adressen rauslassen. Mindestens neun von zehn Mal waren es ganz andere Dinge, welche das Prädikat der besten Metzgete wachsen liessen. Überdies interessiert mich die Qualität der Blutwurst um Welten mehr als der kurze Rock einer Servicefachfrau.

Und doch wollte ich es immer wieder wissen, wenn zwei oder drei Personen überschwänglich von der einen oder anderen Wirtschaft, von der ultimativ besten Metzgete berichteten. Mich stach zuweilen der Hafer. Ich konnte es nicht lassen, fuhr hin und bestellte mir die untrüglichen Qualitätsmassstäbe Blut- und Leberwurst.

Ein Freund wurde während über dreissig Jahren nicht müde, mir zu erzählen, dass es im Tal der vielen Schenken dort und dort die beste Metzgete zu schmatz-gabeln gäbe. Ich bin hingegangen. Keine Milch und auch kein Rahm in der Blutwurst. Sie bröselte ohne glänzenden Spiegel aus dem Darm. Sie stand (nicht schwamm...!) in einer Sauce nahezu mit der Konsistenz eines Lebkuchens aus dem Hause Kempththal. Die Leberwurst flutschte beim Anschneiden fast wie flüssiger Porridge auf den Teller. Zwei oder drei Höflichkeitsbissen, und fertig war die Mahlzeit. Die Wirtin schaute mir nach mit dem Charme eines Schockfrosters. Ja, versalzen waren sie auch noch, die Würste. Aber fragen Sie mal, wer im besagten Fall schlussendlich als Esel abgestempelt galt!

Sieben Jahre Ostschweiz, und auch dort einige Metzgete-Versuche. Nun, dort lässt sich das Angebot nicht mit jenem in unseren geografischen Kreisen vergleichen. Als ostaargauische Metzgete-Grünschnäbel verlangten wir nach Blut- und Leberwurst. Keine Blutwurst! Und: «Wollen Sie wirklich eine Leberwurst? Wir haben fast keine gemacht.» Metzgete hiess dort in alteingesessenen traditionsreichen Lokalen: Schweinegeschnetzeltes, Chesselifleisch, Schweinsvoessen, Schweinskotelettes, geräuchte Fleischmökli. Die noch nach sieben Jahren nicht grüssenden Einheimischen hörten sich unsere dümmliche Bestellung mit leicht höhnischem Grinsen an und dachten wohl, dass es etwa an der Zeit wäre, wenn diese Ostaargauer wieder dorthin fahren würden, woher sie gekommen sind.

Die Störmetzger

Es gibt sie nicht mehr, die Störmetzger, die sich bei ihrer Tätigkeit für immer dieselben Adressen verpflichten mussten. Man hatte *seinen* Störmetzger, ob Bauer oder Gastwirtschaft. Sind wir doch Gott und allen Schutzengeln dankbar für die akribische Aufsicht staatlicher Institutionen, auf dass uns Störmetzger mit tadellosen und wohlschmeckenden Produkten nicht zuhauf weiter vergiften.

Gut, als Kind musste ich mal drei oder vier Mannen helfen, ein armes Schwein die verschneite und vereiste Dorfstrasse hinunter zur Wirtschaft zu schleppen. Ein unsägliches Todesgequietsche. Dann das «Plong» durch den Störmetzger mit dem sofortigen Stich ins Herz, von wo dann das Blut, noch immer im Herzrhythmus schlagend, in einen verzinkten Kessel herausgutschte und der Störmetzger ständig mit der Hand am Rühren war. Damals beschloss ich als Kind, meiner Lebtag nie und nimmer eine solche Wurst mit Namen «Blutwurst» zu essen. Sicher, das hat sich etwas verändert. Ich kann aber noch heute keine Blutwurst geniessen, ohne diesen verzinkten Kübel mit dem gutschenden Blut und der rührenden Hand vor mir zu sehen.

Viele Jahre später fuhr ich am frühen Morgen durchs Tal der vielen Schenken. Ich musste anhalten. Vier kräftige Männer, Postur Kranzschwinger, zerrten an Schwanz und Ohren und bugsierten mit Fusstritten ein etwa 120 oder 130 kg schweres Schweinchen über die Strasse. Zumindest versuchten sie es. Ich musste etwa drei Minuten warten! Und drei Minuten sind sehr lange. Am Abend fuhr ich auf gleicher Strasse retour. Was sah ich da vor diesem Restaurant! Eine Werbetafel, auf welcher ein glückliches Säuli lächelnd mit einem vierblättrigen Kleeblatt im Mund an einem Gartenhag stand. Zufriedener hätte es nicht aussehen können. Und darunter stand im leeren Feld: «Metzgete». Ich dachte nur noch an das Gequietsche und Geschubse und das an den Ohren und am Schwanz Ziehen vom Morgen und auch daran, wie vier bestandene Muskelmänner drei Minuten benötigten, um dieses arme Schwein die sechs Meter über die Strasse zu wuchten.

Die Romantik der Störmetzger-Metzgete ist heute Geschichte. Das ist auch gut so, vorab mal für das tierfreundlichere Schlachten, insoweit wir hier von tierfreundlich sprechen dürfen.

Ja, es muss endlich gesagt sein: Es gibt eine ganz respektable Zahl von Gastwirtschaften, wo eine delikate, sehr feine, ganz hervorragende Metzgete aufgetischt wird. Herrliche Würste, auch Blut- und Leberwürste schön gebraten (ich habe sie so halt um vieles lieber!), knusprige Röschi, saures, nicht ausgelaugtes Sauerkraut, Apfelschnitzli, Bratwürste zum Träumen, selbst geröstete Zwiebeln an feiner Sauce und so fort. Nein, Namen dürfen wir hier nicht nennen, wenn ich nicht Gefahr laufen will, von ein paar Dutzend Restaurants noch die Meldung zu

erhalten, wonach es bei ihnen auch sehr gute und in Liebhaberkreisen berühmte Metzgete gäbe.

Das Thema Metzgete am runden Tisch ist unerschöpflich. Jeder kennt die absolut beste Metzgete. Und Metzgete polarisiert, wie es bei anderen Gerichten kaum so der Fall ist! Die einen schwärmen von gebratenen Blut- und Leberwürschten, während andere die geschwellten Würschte genauso vehement verteidigen. Weinbeeren in der Leberwurst oder eben keine Weinbeeren! Milch und/oder Rahm in der Blutwurst oder nicht, oder eben die korianderschwangere Brösmeli-Blutwurst aus den Häusern der Dickmachersaucen. Da gibt es die Verteidiger einer Metzgete mit «nur» Würschten, prallen, glänzenden, herrlichen Würschten. Und auf der anderen Seite die Schlachtplatten-Fraktion mit der Feststellung, eine Metzgete ohne Wädli, Speck, Schwänzli und Schnörkli sei beim Barte aller Propheten keine richtige Metzgete.

Die Verweigerer

Die Zahl der lustvoll glänzenden Augenpaare wird im Bezugspersonenkreis bei der Wortmeldung «Metzgete» immer weniger. Es gibt tatsächlich Exemplare von Homo sapiens, die es beim Wort «Metzgete» schon halbwegs mit Brechreiz durchschüttelt. Es sind die Karawanen der Kohlenhydrate-Verweigerer, der gänzlichen Schweinefett-Verzichter, der Saucen-Verächter, der Tennkost-Konvertiten und dergleichen mehr. Es ist das Bataillon der Knochensäcke mit stechendem Blick und ungesunder Hautfarbe. Wer weiss, vielleicht schon in zwanzig oder dreissig Jahren wird sich diese Spezies für so herrliche Genüsse nur noch in Begleitung des Hausarztes bei grandios rezeptierten Blut- und Leberwürschten zu Tisch setzen. Sie trommeln Wörter wie Cholesterin, Fett, Kohlenhydrate und so weiter in unser genussüchtiges Hirn, als ob wir Genussvirtuosen derlei Gesabber vom Hausarzt nicht schon genug vorgebetet bekämen.

Aber lassen wir diese armen Geschöpfe der Wurstvergrauler. Die wirklichen Profis, die rücken halt zur Metzgete mit der richtigen Apotheke ein. Da empfiehlt sich eben etwas Motilium, ein oder zwei Spasmo canulase, etwas Legalon; die wirklich gesundheitsbewussten Profis haben im Truckli noch ein Sortis und ein bis zwei Xenical und drei bis vier Blattgrün. Die Selbstbewussten futtern ihre «Smarties» offen am Tisch. Etwas Schüchterne schoppen das Zeugs immer ganz verstohlen in den Mund und wännen sich tatsächlich sicher, niemand hätte es mitüberbekommen. Und die Gruppe der Noblesse spricht mal vom Wasserlösen, um dann auf der Toilette die ganze Handvoll mit einem Schwups hinter die Binde zu hauen.

Wieso denn eigentlich nicht!? Der Hausarzt machts ja auch. Der Magen, die Leber und die Nieren danken es uns. Wir sind ja auch kein Volk von Holzfällern,

Feldarbeitern und Rebberghackern mehr, das 4000 Kalorien einfach so während des nächsten Arbeitshalbtags verbrennt.

Die Düfte

Es ist immer dasselbe: Wir alle reservieren an «unserer» Metzgete-Adresse einen Essenstisch. Wir sind in grosser Vorfreude. Wir fahren hin und betreten mit Andacht das Restaurant. Ach, wie das so fein duftet! Von gerösteten Zwiebeln, von Butterröschi, von Sauerkraut, von gebratenen Blut-, Leber- und Bratwürsten. Wunderbar! Wir tunkeln uns vom Scheitel bis zu den Füßen in diesen wohllüstigen Düften. Geben genussüchtig die Dischposition auf. Nach etwas Wartezeit dann die Rechauds, die Platten mit total fotogenen Würschten, die Röschi, das Sauerkraut, die Apfelschnitzli. Heitere Fahne!

Wer will was? Eine halbe Blutwurst und eine halbe Leberwurst, dann noch etwas Röschi und später etwas Sauerkraut und so fort. So geht es mit verhaltener Ungeduld in der Runde am Tisch zu und her. Alle schmatzen, geniessen, schlucken, grunzen, rühmen, schluckaufen, schöpfen nach, teilen weiter prächtige Würschte auf, tunkeln Bauernbrot in Sauce und so weiter.

Teller leer, Platten leer und schon der leicht gereizte erste Aufruhr: «Ich muss raus an die Luft! Ich auch! Ich ertrage diese Luft nicht mehr! Hast du schon bezahlt? Bezahl doch, und wir gehen schon mal an die frische Luft!» So traurig enden doch wohl die meisten Metzgeten, wo sie doch immer so herrlich schmatzend und voller Wurst- und Fleischeslust beginnen.

Und hier doch noch ein Tip: Unten im Magdamer-Tal gibt es ganz hinten ein wunderschönes Dorf. Vor vielen, vielen Jahren wurde der ehrwürdige Pfarrer von den Gläubigen auch mit Naturalien besoldet. Die Monate Oktober, November und Dezember waren für ihn von Jahr zu Jahr immer mehr eine schreckliche Zeit. Die vielen Bauern im Dorf brachten ihm täglich Blutwürschte, Leberwürschte und Bratwürste. Der Herr Pfarrer wusste nicht mehr wohin damit. Da hatte es Anfang Dezember mal etwa 30cm Schnee. Also ging er des Nachts der Strasse entlang Richtung Hemmiken und warf die Würschte in den Schnee. Und anderntags wieder, und anderntags wieder. Über Nacht dann aber kam ein starker Föhn auf, welcher diese 30cm Schnee in wenigen Stunden wegputzte. Übrig blieb auf der grossen Wiese eine Vielzahl von Würschten, denn die Fuchse waren längst auch überfordert beim Abräumen dieser Mengen. Von nun an erhielt der Pfarrer zur Metzgete-Zeit keine Würschte mehr. Und er war froh. (Aus: «Anekdoten aus dem Baselbiet» von Paul Strübin und Eduard Suter)

Nun, dort hinten im gleichen Tal gibt es auch ein kleines, schönes Restaurant. Vor vielen Jahren, längst bevor hyperkreative Gastronomen so genannte Edel-Metz-

geten lancierten, erfreute dort ein hochengagierter Wirt seine Metzgete-Gäste mit sieben grossartigen, völlig verkraftbaren und sehr, sehr feinen Metzgete-Gängen oder Trachten, wie es im Altdeutschen hiess. Wunderbar aufeinander abgestimmt. Alle Gäste freuten sich auf den nächsten Gang. Niemand fühlte sich flutschvoll, sondern war beglückt von der feinen Einfachheit dieser wunderbaren Speisenfolge. Wer hier zu Tisch sitzen wollte, der musste sechs bis zwölf Monate vorher reservieren. Mit der Zeit mutierten diese Geniesser gar zu einer grossen Familie. Die Schweine (er machte drei Mal Metzgete) wurden auf dem verwandtschaftlichen Hof im Freien mit fast liebevoller Pflege aufgezogen und verwöhnt. Jedes Säuli, etwa 120 bis 130kg schwer, hatte einen Namen. Es war das Schwein Erna, dessen Fleisch uns bei der Metzgete so fein und zart in Erinnerung blieb. Und die Würschte, die waren von einem anderen Stern.

Melancholisch wollen wir aber nicht aufhören! Haben Sie, lieber Leser, während einer Metzgete schon mal einen fröhlichen Wirt oder ein fröhliches Wirtepaar oder eine herzlich lachende Wirtin gesehen? Ich sage Ihnen: Wohl kaum! Transpirierend, mit feuchtem Gesicht, mehr oder weniger sauberen Schürzen, mit hastig ausgesprochenen Wörtern und noch Gröberem, wenn es um den Platz für die Platten auf dem Tisch geht, kurven und quälen sie sich durch den Küchendampf, der sich in der Gaststube längst festgesetzt hat. Niemand von den Gastgebern spricht davon, dass es höllisch gut läuft, oder davon, dass es wieder eine Super-Metzgete ist, davon, dass es schön ist, mit friedlichen Genussmenschen eine pumpenvolle Gaststube zu haben.

Nein, solches hört man eigentlich nie, sondern: «Es isch dänn guet, wenns wieder dure isch!» «Mehr ränned sit geschter um euses Läbe!» «Gott sei Dank isch morn fertig, gopferteckel!»