

# Kulinarischer Beitrag gegen «Food Waste»

**METZGETE** • Während bei den einen genüsslich das Wasser im Mund zusammenläuft, rümpfen andere verächtlich die Nase. Blut- und Leberwürste sind mehr als nur Geschmackssache.

Wenn im November in tiefen Lagen der Nebel zum täglichen Begleiter wird und nicht selten bei vielen Menschen Tristesse verbreitet, erinnert sich Urs Messerli an frühere Zeiten. Es ist noch nicht so lange her, dass Störmetzger von Hof zu Hof gezogen sind, um Schweine zu schlachten. Der Schlachttag war mit viel Arbeit verbunden und endete nicht selten an einem reich gedeckten Tisch. «Alles Essbare wurde in irgendeiner Form verwertet, ganz dem heutigen Trend von «Nose to tail» entsprechend. Was nicht haltbar gemacht werden konnte, zum Beispiel durch Räuchern, kam als Schlemmermahl auf den Tisch», zieht Messerli den Fleisch-Tigern den Speck durch den Mund.

Und er bricht für sie eine Lanze: «Wer weder Blut- und Leberwürste noch ein Adrio mit Innereien, Kutteln an einer Tomatensauce mit Kümmel, geschmorte Schweinsfüsse oder -ohren verschmäht, leistet einen Beitrag gegen «Food Waste» und hat dabei erst noch grossen Genuss.» Für den Punktekoch können all die «minderwertigen» Fleischprodukte traditionell oder nach neuzeitlichen Kochkünsten sehr spannend interpretiert werden: «Es verlangt von einer Köchin oder einem Koch grosses Fachwissen, um all die Spezialitäten als echte Delikatesse zuzubereiten.»

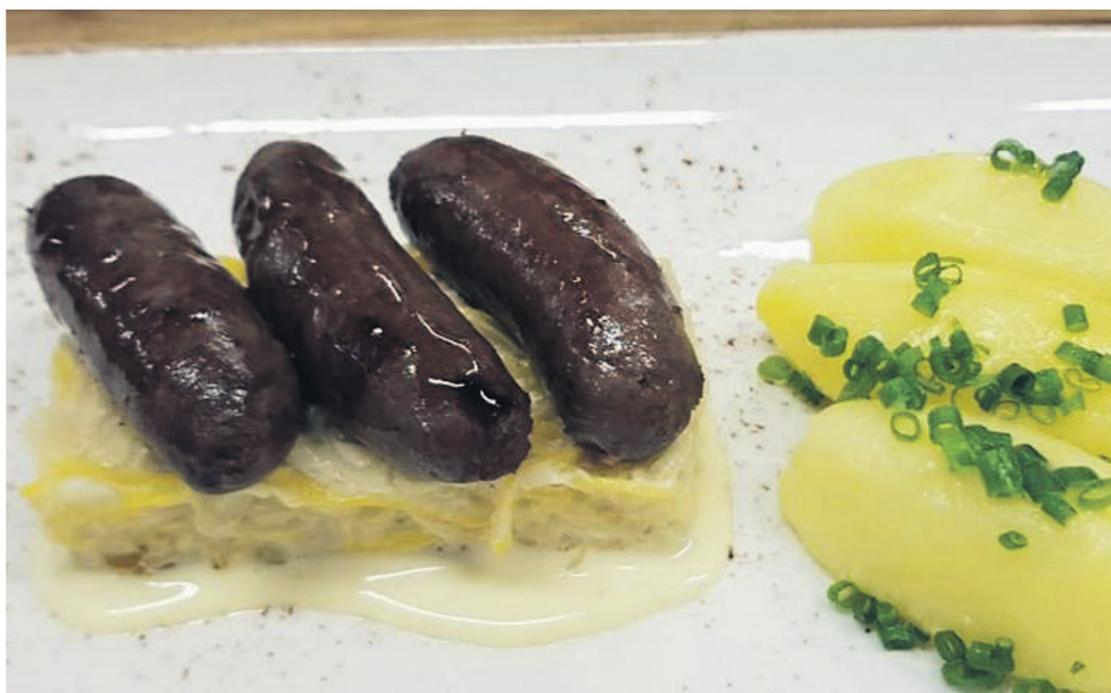
## Ohne schlechtes Gewissen

Was früher in ländlichen Gebieten bei Bauersleuten gang und gäbe war, sei zur kulinarischen Attraktion geworden. Landgasthöfe hätten zu Beginn der kalten Jahreszeit dieses Brauchtum richtiggehend zelebriert – vorab jene mit einem Gastro- und Landwirtschaftsbetrieb. Der Inhaber der mille sens groupe AG weiss, dass die Metzgete längst in den urbanen Gebieten angekommen ist. Und doch, für ihn ist es nach wie vor dort am besten, wo das Fleisch der geschlachteten Tiere frisch verarbeitet, gekocht oder gebraten wird. Er zieht die Kochmütze vor allen, die die Arbeit nicht scheuen und die kulinarische Tradition mit viel Hingabe pflegen.

«Ich finde es immer gut, wenn regionale Produkte verwendet werden. Wenn ich weiss, woher das Schlachtschwein stammt und was für Futter es gefressen hat.» Dem Spitzenkoch ist klar, dass er hohe Ansprüche stellt, und ergänzt: «Wer seinen Fleischkonsum hingegen in diesen Kontext stellt, braucht kein schlechtes Gewissen zu haben.»

## Eine Sünde wert

Die grossen Klassiker auf einer reichhaltigen Schlachtplatte oder einem vielfältigen Metzgete-Buffer seien die Blut- und Leberwürste, sagt Messerli. Für die einen seien sie ein genüsslicher Hochgenuss, und sie könnten nicht genug aufgetischt bekommen. Andere rümpften schon beim blossen Gedanken an sie die



Bratwürste auf Apfelsauerkraut und Schnittlauchkartoffeln lassen das Herz aller Metzgetefans höherschlagen. Genauso wie Blut- und Leberwürste, auf dem Teller serviert mit Apfelkompott und Röstzwiebeln. Fotos: um

Nase. Für ihn gehören sie zu einer Metzgete wie das Salz in die Suppe.

Wie bei vielen Speisen und Gerichten spielen gewisse Präferenzen eine grosse Rolle. «Als kleiner Junge konnte ich Leberwürste nicht ausstehen. Blutwürste hingegen hatte ich gerne. Heute liebe ich beide», so der Kochprofi und Sensoriker. Die Erfahrung habe ihn gelehrt, dass

für die Qualität der Würste deren Frische eine grosse Rolle spiele. «Ausschlaggebend ist weiter der Metzger. Er kann mit seinen speziellen Gewürzen und Zutaten und dem Beherrschen seines Handwerks den Würsten eine besondere Note verleihen», so Messerli. Wenn alles zusammenpasse – und jetzt beginnen seine Augen zu leuchten – könne kaum jemand

diesem einfachen Gericht widerstehen: «Blut- und Leberwurst mit Kartoffelstock oder Salzkartoffeln, warmen Apfelschnitzen und gerösteten Zwiebeln als Beilagen, alles in der richtigen Konsistenz zubereitet und serviert, ist allemal eine Sünde wert. Dabei spielen aber die passenden Apfel- und Kartoffelsorten eine massgebende Rolle.» **Jürg Amsler**

## Borstig' Kerl rot, 2016, Winzerei zur Metzger

Zumindest vom Namen her gibt es absolut keine passenderen Weine als jene von Patrick Thalmanns «Winzerei zur Metzger». Sie werden in einer ausgedienten Metz-



gerei vinifiziert – als «Metzger Boutique Wein». Doch nicht nur dies. Die ausdrucksstarken Weine passen hervorragend zu allen Metzgete-Gerichten. Anfang November durfte ich seine Weine im Zunfthaus zum Rüden in Zürich im kleinen Fachkreis degustieren. Es gab ein Kuttelgericht an Weissweinsauce, das hervorragend mit seinem Rauschling, dem «Borstig' Kerl weiss» harmo-

nierte. Zum geschmorten Kalbsbäckli wurden seine eindrücklichen Pinot noirs aus verschiedenen Lagen kredenzt. Darunter der «Borstig' Kerl rot» 2016. Dieser hatte verführerische und burgundische Noten von Himbeeren, Waldbeeren aus dem Unterholz und viele würzige Komponenten. Im Gaumen war der «Kerl» überhaupt nicht borstig. Im Gegenteil: Es kam ein harmonischer Auftakt, gepaart mit viel Schmelz. Erst hinterher bemerkte man die feine Struktur und die geschliffenen Tannine, die dem Wein das Rückgrat geben, um vollmundigen Fleischgerichten lange entgegenhalten zu können. Ein Wein, der noch lange nicht am Ende seiner Lebensdauer steht, aber jetzt doch schon viel Genuss vermittelt und einfach herrlich ist zur Metzgete. Natürlich würde der Wein ebenfalls zu Käse, Trockenfleisch, Poularden und vielen weiteren gastronomischen Delikatessen hervorragend passen.

Patrick Thalmann versucht mit seinen Rotweinen, grosse Schweizer Weine nach burgundischem Vorbild zu keltern. Seine Weine sind einzigartig und sehr bereichernd in der Weinszene. Die kleinen Landweine sind schon ziemlich grosses Kino und bereiten viel Trinkspass. Die Lagenweine und Kleinmengen von Chardonnay, Sauvignon, Rauschling und natürlich die verschiedenen Pinot-Noir-Lagen und -Projekte sind allesamt Raritäten, die mit viel Handarbeit ab der Spindelpresse bis zur Abfüllung hergestellt werden. Entsprechend haben sie ihren Preis, der es aber bei Weitem wert ist. **Urs Messerli**

Bezugsquellen: Vinothek mille vins, Mottastrasse 20, Bern oder beim Winzer. [www.millevins.ch](http://www.millevins.ch) / [www.winzerei-zur-metzger.ch](http://www.winzerei-zur-metzger.ch)

## Weder faul, dreckig oder dumm

**VORURTEILE** • Archäologische Funde weisen darauf hin, dass vermutlich bereits vor 9000 Jahren in der heutigen Osttürkei Schweine als Haustiere – vornehmlich zur Fleischerzeugung – gehalten wurden. Sie gehören somit zu den am frühesten domestizierten Tiere. In der Antike, in der Kultur der Griechen und Römer, waren Schweine die häufigsten Opfertiere.

Schweine fressen alles, was ihnen vor die Schnauze kommt. Schlabbernd und grunzend stopfen sie grosse Mengen in sich hinein. Verständlich, dass sich die Allesfresser ein ausgiebiges Verdauungsschlafchen gönnen. Wieder wach und ausgeruht, suhlen sie sich im Schlamm, um sich etwas abzukühlen. Dabei bildet sich eine Kruste aus Dreck. Diese schützt die felllose Haut vor lästigen Parasiten – und vor Sonnenbrand. Eine Lebensweise, die den Werten der Menschen widerspricht. Fleiss, Disziplin und Ordnung sind Tugenden, die zählen. Dennoch, eine «faule Sau» oder ein «Dreckschwein» sind bei den Bors-tierentieren ebenso wenig angebracht wie «saudumm». Die Menschen haben schnell begriffen, dass Schweine wegen ihrer feinen Nase von Nutzen sind, zum Beispiel bei der Suche nach Trüffeln oder Drogen. Es braucht wenig Dressur, um ihnen Dinge beizubringen, wie sich auf Kommando hinzusetzen, zu springen oder Gegenstände zu apportieren. **sl**

## Ein Verein für zwei Würste

1968 ist im Restaurant Löwen Unteralbis (Gemeinde Langnau, ZH) der Verein zur Förderung des Ansehens der Blut- und Leberwürste (VBL) gegründet worden. Artikel 2 der Vereinsstatuten besagt, dass der VBL die Förderung und Verbreitung des Metzgetewesens, im Speziellen der Blut- und Leberwürste, bezweckt. Die von den fünf Gründungsmitgliedern beschlossene Verfassung – sie darf gemäss der Gründer nicht geändert werden – sieht vor, dass der Verein nach 99 Jahren, am achten Tage des Novembermonats 2067, vollständig aufgelöst wird. Anlässlich der Auflösung sei das gesamte Vereinsvermögen bis auf den letzten Rappen an einer Metzgete zu verfressen. **sl/pd**  
[www.vbl.org](http://www.vbl.org)

## Zwei Metzgete-Rezepte von Urs Messerli

(Zutaten für 4 Personen)

### Bratwürste auf Apfelsauerkraut und Schnittlauchkartoffeln

8 Stk. Bratwürste, circa 80 g pro Stück  
300 g Sauerkraut roh  
100 g Äpfel, geschält, entkernt  
10 g Butter  
1,5 dl Rahm  
wenig Salz, Zucker, Pfeffer  
400 g Kartoffeln (eher festkochend: Charlotte, Nicola, Amandine)  
40 g frisch geschnittener Schnittlauch  
30 g Butter

### Zubereitung

Sauerkraut kurz in kaltem Wasser spülen und in einem Sieb abtropfen lassen. Mit wenig Salzwasser halb garen. Sauerkraut

wieder abtropfen lassen und Saft auffangen. Äpfel mit Röstiraffel raffeln und in Butter weich dünsten. Sauerkraut und Rahm dazugeben, dann fertig kochen. Abschmecken mit Salz, wenig Zucker und Pfeffer. Je nach Konsistenz kann ein wenig vom Sauerkraut-Kochsaft beim Fertig-garen dazugegeben werden.

Die sorgfältig gekochten Salzkartoffeln in Butter mit wenig Salzkartoffelwasser und Schnittlauch glasieren und alles zusammen gefällig anrichten.

### Blut- und Leberwurst mit Apfelkompott und Röstzwiebeln

Blut- und Leberwürste nach Gusto und Lieblingsmetzger  
400 g Boskop-Äpfel  
1 dl Weisswein  
2 dl Wasser

40 g Zucker  
wenig Zitronensaft  
1 Stk. Zimtstange

### Zubereitung

Flüssige Zutaten mit Zimtstange aufkochen. Äpfel schälen, in Schnitze oder halbe Schnitze teilen und alles zusammen kurz aufkochen. Eine Minute ziehen lassen, abtropfen und Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen. Apfelschnitze dazugeben und erkalten lassen.

### Anrichten

Die sorgfältig in einer Bratpfanne gebratenen Blut- und Leberwürste anrichten. Garnieren mit gerösteten Zwiebeln, Apfelkompott und Schnittlauchkartoffeln. Als Variante passen frischer Kartoffelstock und Preiselbeeren hervorragend.