

Währschafte Kost

Ich wurste seit mehr als fünfzig Jahren, und meine Würste sind immer noch gut, weil ich stets die gleiche, alte Rezeptur verwende. Das Handwerk habe ich vom Vater gelernt, der ebenfalls Störmetzger war. Pfeffer, Salz, Nelken und Muskatnuss sind die wichtigsten Gewürze, die in eine Blut- oder Leberwurst gehören. Ausserdem kommt es auf eine ausgewogene Fleischzusammensetzung an, so dass der feine Geschmack des Fleisches in der Wurst spürbar bleibt. Fünf Mal im Jahr wurste ich hier im Restaurant Hirzen in Schinznach-Dorf, wo im Oktober, im Januar und im Februar traditionelle Metzgete stattfinden. Ich bringe jeweils ein Schwein mit, das in zwei Hälften geteilt ist, und das ich wie das Blut für die Blutwürste sowie Lunge und Leber für die Leberwürste von einem befreundeten Metzger beziehe. Die Wursterei hier in der Küche dauert sechs bis sieben Stunden. Ich binde jede Wurst von Hand ab. Eine Waage brauche ich nicht, ich mache alles mit Augenmass. Da kommt es natürlich vor, dass einmal eine Wurst kleiner wird als die anderen. Ich finde, das gehört dazu, es gibt heutzutage doch schon genug Maschinelles.

Als Störmetzger ging ich früher von Bauernhof zu Bauernhof. Zuerst fuhr ich mit dem Velo durch die Gegend, später dann war ich mit dem Auto unterwegs. Bei der Kundschaft handelte es sich häufig um sogenannte Rucksäckli-Bauern: Kleinbauern, die mit der Frau zu Hause ein Stück Land bewirtschafteten und mit dem Proviant im Rucksack in die Fabrik gingen, um genug Geld zu verdienen. Oft besaßen sie einige Ziegen und ein einziges Schwein, das sie das Jahr durch fütterten, um es im Herbst metzgen zu lassen. Fleischabfälle gab es damals kaum, man war darauf angewiesen, möglichst vieles verwerten zu können. Als Störmetzger kam ich am Morgen auf den Hof, habe das Schwein gemetzget, Därme geputzt, das Schwein verhauen und dann gewurstet. Ich achtete immer darauf, dass keine Kinder in der Nähe waren, wenn ich ein Tier tötete. Oft arbeitete ich im Freien, an einem geschützten Ort, wo es nicht gerade hinregnete oder -schneite. Wenn es zu kalt war, hielt ich mich in der Waschküche oder in der Küche auf, und wenn diese zu klein war, musste man auch einmal ins Wohnzimmer ausweichen. Der Boden wurde behelfsmässig mit einigen Säcken abgedeckt, aber man musste schon aufpassen, die Arbeit möglichst sauber zu verrichten.

Beim Metzgen war man nie allein. Wenn der Störmetzger kam, war das in vielen Familien ein Ereignis, und die Verwandten strömten herbei, um mitzuhelfen und am Schluss etwas Fleisch nach Hause mitzunehmen. Der Metzger war auf gewisse Weise eine Respektsperson, und das Fleisch wurde noch richtig geschätzt. Später dann gab es einen Haufen Paragraphen, so dass die Störmetzgerei praktisch verschwunden ist. Grosse Veränderungen gab es, als öffentliche Gefrieranlagen entstanden und kleinere Gefriergeräte schliesslich für jedermann erschwinglich wurden. Früher wurde Fleisch, das längere Zeit aufbewahrt werden musste, meistens gesalzen und geräuchert. Mit dem Aufkommen der Gefriergeräte haben sich die Möglichkeiten zur Fleischkonservierung und zur Verwertung vervielfacht. Auch die Küche hat sich dadurch verändert, und man musste den Leuten zuerst beibringen, was man mit Fleisch alles kochen kann. Das Interessante an meiner Arbeit war nicht nur das Metzgen allein. Wichtig waren für mich immer auch die Kontakte zur Kundschaft: Als Störmetzger war man über Jahre immer wieder zu Gast in denselben Häusern. Da habe ich zum Beispiel erlebt, wie die Schwiegermutter und die Schwiegertochter so taten, als seien sie einander freundlich gesinnt. Dabei hat eine das Holz zum Einfeuern bereitgelegt und die andere hat's wieder weggenommen. In manche Familie bekam ich einen Einblick, wie ihn nicht einmal der Pfarrer hatte. 🍷

www.hirzen.ch

FOTO: Gaëtan Bally
INTERVIEW: Rebekka Haefeli