Und dann war da noch...

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin**

Band (Jahr): **115 (1989)**

Heft 45

PDF erstellt am: **06.06.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Das Geheimnis der Blutwurst bleibt

VON FRIDOLIN LEUZINGER

Jetzt ist sie wieder da, die hohe Zeit der Blut- und Leberwürste, und eingeläutet ist auch die Saison der «Metzgeten», wo sich Speck und Koteletten auf dem dampfenden Sauerkraut und den dito Salzkartoffeln türmen und das Chessifleisch sanft vor sich hin brutzelt. Wer jetzt noch kein inniges Verhältnis zu einem richtigen Landgasthof mit eigener Metzgerei im Baselbiet oder Schwarzbubenland unterhält, tut gut daran, sich schleunigst eines zuzulegen, damit der Metzger schon im voraus weiss, ob er Rosinen in die Leberwürste geben soll oder nicht.

Der Rest ist Routine, denkt man, denn wie das Blut, die Leber, die Schwarten und das Trockeneis in die Wursthaut gelangen, interessiert den Gast in der Regel kaum. Ohnehin gehört der Kunden- oder Bauernmetzger längst zur Folklore, und der gute Gast überlegt sich doch nicht ausgerechnet, weswegen die Leberwurst in Reigoldswil ein wenig anders geschmeckt haben könnte als die in Nunningen.

Dem Geheimnis der einzig wahrhaftigen Blut- oder Leberwurst auf den Grund gehen – das wird sowieso kein Liebhaber populärer Bauernmetzgeten je fertigbringen, denn kein Metzger wird so blöd sein und sein einzig richtiges Rezept, das sowieso Familiengeheimnis ist und eine Tradition hat, die fast zu den alten Römern hinabreicht, in die Öffentlichkeit hängen.

Wahrhaft und wirklich

Natürlich können auch die Grossbetriebe Blut- und Leberwürste nachahmen und herstellen. Die schmecken dann so, wie Blut- und Leberwürste einfach schmecken. Der richtige Wurster und Metzger hingegen weiss: Auf die einzig wahrhaftig wirkliche Auswahl der Gewürze kommt es an, auf das Ausbalancieren, das zu einem wohlausgewogenen Verhältnis führt. Ein wahrer Künstler würde sich freilich nie mit einer Küchenwaage abringen, mit Tabellen und Zahlen; er teilt uns mit seiner Komposition viel Unmittelbares vom Auftrag seiner Kunst mit, wenn er mit leichter Hand noch eine Prise Kardamom oder Koriander und Zimt unter die Masse wickelt. Und nur er weiss, wo und wie man die gängigen Gewürzmischungen aufmotzeln soll.

Die «typischen Wurstländer» sind auch die grossen Gewürzkonsumenten – die Schweiz steht da gleich hinter den USA und Deutschland an dritter Stelle, und bei uns «verschwinden» gleich fünfzig Prozent der jährlich cirka 2 000 000 kg importierten Gewürze in Würsten, in Deutschland ungefähr ein Drittel.

Aber die Handarbeit des Würzens ist auch in den «Waschküchen» der Wurster langsam am Verschwinden. Die verwendeten Produkte kommen bereits gemischt, für jede einzelne Wurstsorte – allein in Deutschland sind vorabgestimmte Gewürzmischungen für 150 Sorten im Handel – aus irgendeiner Gewürzmühle.

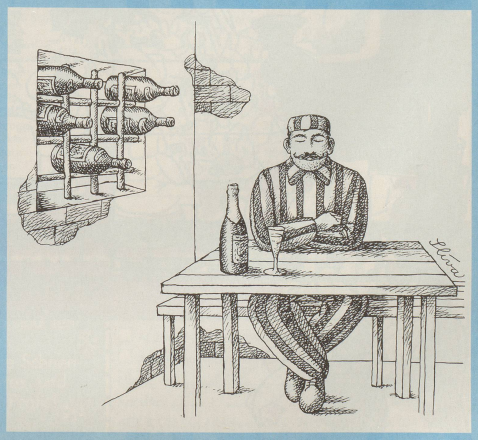
Nicht extrem scharf

Natürlich hat jedes Land seine eigenen Gewürzgewohnheiten, und ich kann mir vorstellen, dass südliche Länder, also beispielsweise Frankreich, Spanien oder Italien nur deswegen in der Rangordnung hinter der Schweiz zurückstehen, weil hier viele private Gewürzgärten gepflegt werden. Die selbstgezogenen Produkte sind natürlich in keiner Statistik berücksichtigt; man muss sich an die Zahlen der Importeure halten, und da geht dann hervor, dass in der Schweiz pro Kopf etwa 130 Gramm verkocht werden – allein, was den Pfeffer anbelangt. Fast genauso beliebt scheint Safran zu sein. Es folgen dann noch Muskat, Zimt, Kümmel, Fenchel, Koriander, Wachholder, Thymian und Lorbeer. Beim Salz gehen die Meinungen auseinander, weil man hier ausserdem noch die vielen Diätsalze berücksichtigen müsste. (Und die Meer- und Kräutersalze!)

Natürlich würzen die Schweizer Wurster nicht extrem scharf, und die Hausfrauen und -männer auch nicht besonders. Der Gewürzkonsum nimmt nämlich auch deswegen zu, weil wir ja erstens ein Touristenland sein möchten und sich zweitens die Essgewohnheiten ändern: Bald vergeht kein Monat mehr, bis wieder in einer Agglomeration oder in der Stadt ein chinesisches, thailändisches oder sonstwie exotisches Restaurant aufgemacht wird. Und auch die vielen Fremdarbeiter aus der Türkei, Jugoslawien und Portugal haben andere Essgewohnheiten eingeführt.

Generell aber wollen wir alle die Wurster, Kunden- und Bauernmetzger ermuntern, wieder mehr nach Noten individuell zu würzen, diese Blut- und jene Leberwurst eine Nuance anders zu färben, weil Gewürze Anregung für Magen und Gaumen bieten, sie stimulieren wie Tabak oder ein guter Cognac.

Und dann war da noch … … der gefrässige Hund, der die Schnauze voll hatte. *am*

Menu à la Mode

Speisefolge:	**Tischweine:**
Geigely: Ia-Pharma-Schinken mit subventionsgesüsster, schnittreifer Coupon-Melone	1983er Cote du Roche (brut)
Suissy-hall: Gebeizter Rhein-Aal in Aspic, mit Brandteig-Plaetzli und rezentem Feuer-Salat (gelöscht)	1986er Val du Rhin (Muscat)
Wahn-2000: Reich gespickter vonRollbraten in Bührle-Sauce und Holderbank-Gelée mit Pomm-Fritz oder Lonzo-Nüdeli	1987er Chateau-Romand (Valais)
Trésor-d' honneur: Berner Platte «à la Maison», üppig garniert mit Bank-Dunstgemüse & geschmortem RisOtto	1985er La Tour loyal (demi-sec)
Lolita: Goldgelb glacierte Gänsebrüstlein, dezent kaschiert mit Tagblatt-Spinat als Blick-Fang (für Senioren)	1984er Cabinet-discret (mousseux)
Züri-Leu: Platzspitz-Geschnetzeltes mit Lüönd-Rösti und Koppsalat an Dressing Ticinese	1983er Fleuve-Limmat (Räuschling)
Fromagerie: Emmentaler-Exportkaese (garantiert lochfrei) mit Erlerbrot und Spaltkümmelstreusel	1988er Esprit de vol volant (extra liquide)