Unterm Messer

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Saiten : Ostschweizer Kulturmagazin**

Band (Jahr): **19 (2012)**

Heft 1

PDF erstellt am: **31.05.2024**

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

Wurstneid

Es ist nicht Wurst. Schon gar nicht, wenn es sich um eine St.Galler Bratwurst handelt. Bratwurst und Bratwurst aus St.Gallen, das ist ein Riesenunterschied. Da liegen Welten dazwischen. Das erklärte mir mein Freund Jost an einem warmen Sommerabend in unserem Garten. Er ist in St.Gallen aufgewachsen, und das erklärt manches. An jenem Abend stand Jost vor der Feuerstelle unter dem Mammutbaum und fachte ein Feuer an, wie andere es nur am ersten August tun. Grillierende Männer machen mich nervös. Grillierende Männer in weissen Hemden und gebügelter Küchenschürze erst recht. Als dann aus dem Feuer Glut geworden war, kam Jost schnauzbärtig grinsend und mit einem Strauss Kalbsbratwürste auf dem Silbertablett aus der Küche. Bratwürste! So viel Tamtam und Brimborium für simple Bratwürste, um Himmels willen! Kein Lamm, kein Schwein. Bratwurst! Ich war enttäuscht!

Keinen Senf! Bloss keinen Senf!

Für uns Luzerner erstreckt sich der Bratwursthorizont von braune bis weisse und nicht weiter. Was in der braunen Schweinsbratwurst steckt, möchte eigentlich niemand wirklich wissen. Dass in der Pelle der weissen Kalbsbratwurst überhaupt etwas steckt, merkt man sowieso nicht. Sie schmeckt nach nichts und wenn doch, hat man zufällig die Papierserviette mitgegessen. Wegen dieser Unwurst musste man den Senf erfinden. Und eine Tube davon legte ich damals beim Tischdecken auf den Tisch. Auf den Tisch mit den St.Galler Bratwürsten! Das hätte mich fast das Leben gekostet.

Als Hanswurst hatte ich damals keinen blassen Dunst, um was für ein schützenswertes Kulturgut es sich bei der St.Galler handelt. Und was für eine Glaubensfrage an jedem Zipfel hängt: Schmid, Gemperli, Rietmann oder Schär? Gerade mal 35 Metzgereibetriebe dürfen die St.Galler Bratwurst IGP (Indication Géographique Protégée) herstellen. Und die verwursten sie in drei Formaten: die normale Wurst, dann die Mittelgewichts-Olma-Bratwurst und zum Glücklichmachen das Schwergewicht, die Kinderfestbratwurst. Zubereitet wird das Wunderding auf dem Grill, am besten über der Holzglut. Dabei muss die Pelle aufplatzen, sonst wird das nichts. (Wunderbar: Etwas, das erst perfekt ist, wenn es kaputt ist? Grossartig!) Und dann: Keinen Senf! Bloss keinen Senf!

Dank Jost und seinen Schmid-Bratwürsten leide ich nun in unserer Innerschweizer Wurstigkeit unter einem Leiden, das Freud wahrscheinlich als Wurstneid diagnostiziert hätte.

Armin Meienberg

ANZEIGEN

bas!l!co
FRESH – FINE – FAST – FOOD
Restaurant und Take away, Hirschmattstrasse 29, Luzern Tel. 041 210 25 25
Montag bis Samstag | Sonntag geschlossen | www.basilico-luzern.ch

Bio-Metzgerei Moosmatt:
So fein – und natürlich ganz in Ihrer Nähe.

Moosmattstr. 17, Luzern
Telefon 041 310 71 15
Dienstag bis Freitag
7.30–12.15 und 14.00–18.30
Samstag
7.30–12.15 und 13.15–16.00
Ueli Hof
www.uelihof.ch

RESTAURANT · BAR
NEUSTADT
Ess- & Weinkultur · Neustadtstr. 21 · Tel. 041 210 2371 · Sonntag geschlossen

mühle sarnen
die Gaststube

Das Bio-Restaurant der Zentralschweiz
Giglenstrasse 2 • 6060 Sarnen • Tel. 041 661 12 31 • www.muehlesarnen.ch

MERIDIANI
CAFE · BAR
Klosterstrasse 12, Luzern
Montag bis Samstag 07:30–00:30 Uhr

tschuppi's
wonderBAR
kultur- & sport
der treff mit musik, sport & spass