

Zeitschrift: Baselbieter Heimatblätter
Herausgeber: Gesellschaft für Regionale Kulturgeschichte Baselland
Band: 69 (2004)
Heft: 3

Artikel: Die Sau wird beim Kunden geschlachtet : vom Störmetzger
Autor: Bischoff, Karl
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-859916>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 15.02.2026

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

Die Sau wurde beim Kunden geschlachtet – vom Störmetzger

«Metzgete». Die Inserate sind in den Zei-
tungen nicht zu übersehen: «Metzgete». Besonders die Liebhaber wissen, was da von meist kleineren Wirtschaften ange-
boten wird: Blut- und Leberwürste usf., eine *Schlachtplatte* mit allen Ergebnissen einer Schweineschlachtung sowie Salz-
kartoffeln, Sauerkraut, Sauerrüben und dergleichen mehr. Warum aber der spezi-
elle Ausdruck *Metzgete*?

«Metzgete» war früher die Schlachtung
des während eines Jahres gemästeten

Schweins. Nicht nur auf dem Bauernhof, sondern auch bei manchen Familien, welche über Futter aus Garten und Haushalt verfügten. *Metzgete* war der Schlachttag im Herbst oder Frühwinter, *Metzgete* wird aber auch das Resultat dieser Schlachtung genannt, die Schlachtplatte mit Blut-, Leber- und Bratwurst, mit Speck, *Gnagi*, *Bräägel* usw.

«Gmetzget» wurde die Sau durch den Störmetzger (auch Störemetzger), der gegen Bezahlung im Haus des Kunden eben



Die Sau ist hinter dem ehemaligen Bauernhaus an der Geispelgasse im Stall mit einem Stiftschlag in die Stirne getötet und zur Blutentnahme in die Halsschlagader gestochen worden. Das Blut wurde durch ein Mit-
glied der Familie in einem Becken aufgefangen und durch ständiges Rühren am Stocken gehindert. Nun wird die Sau mit der *Stoosbääre* nach vorne auf den Hausplatz gebracht.

Die Personen von links nach rechts: Störmetzger Hans Vogt, Daniel Zaugg Sohn, Fritz Zaugg-Moser Vater.



In einer Holzwanne (*Büttene*) wird die Sau in heissem Wasser gebrüht. Das Wasser darf nicht über 60 Grad Celsius heiss sein, sonst verbrüht die oberste Haut und bleibt auf der Schwarze haften. Mit einer Kette wird die Sau vom Störmetzger gedreht.



Auf einem Schrragen werden der Sau die Borsten mit einem hornförmigen Eisenschaber gekratzt und dann rasiert sowie die Klauen gesäubert. Mutter Rita Zaugg-Moser spült mit heissem Wasser nach.

auf der Stör arbeitete – und damit ursprünglich (gemäss «Baselbieter Wörterbuch». Basel 2001) die allgemeine Zunftordnung störte.

Im November 1976, also vor bald dreissig Jahren hat der Muttenzer Hobby-Fotograf

Paul Frey-Brüderlin eine *Metzgete* und damit zugleich den Störmetzger dokumentiert, den es heute bei uns nicht mehr gibt. Diese *Metzgete* fand an der Geispelgasse 8 bei der Familie Zaugg-Moser statt. Einige Fotos aus der Sammlung im Ortsmuseum Muttenz sollen diesen Brauch in Erinnerung rufen.



Die Sau wird vor dem Scheunentor mit den Hinterbeinen an einen Galgen gehängt und dann werden die Eingeweide ausgenommen.



Die Sau wird halbiert,
d. h. mit einem Beil
gespalten:
eine Arbeit für einen
kräftigen Mann.

Fotos: Paul Frey-Brüderlin

Fachberatung: Hans Scholer



Gehilfe Eggimann und Daniel Zaugg leeren die Därme, putzen die Eingeweide und bereiten das Wurst vor. Dazu werden besondere Gewürze verwendet, die man im Krämerladen besorgt hatte.



In der Scheune zerlegt der Störmetzger die Sau fachgerecht in die einzelnen Fleischteile. Im Hintergrund beobachten die Tochter Claudia Zaugg und ein Grosskind die Vorbereitungen für das Wurst.