

# Die Sau wird beim Kunden geschlachtet : vom Störmetzger

Autor(en): **Bischoff, Karl**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Baselbieter Heimatblätter**

Band (Jahr): **69 (2004)**

Heft 3

PDF erstellt am: **21.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-859916>

## **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.

## Die Sau wurde beim Kunden geschlachtet – vom Störmetzger

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

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

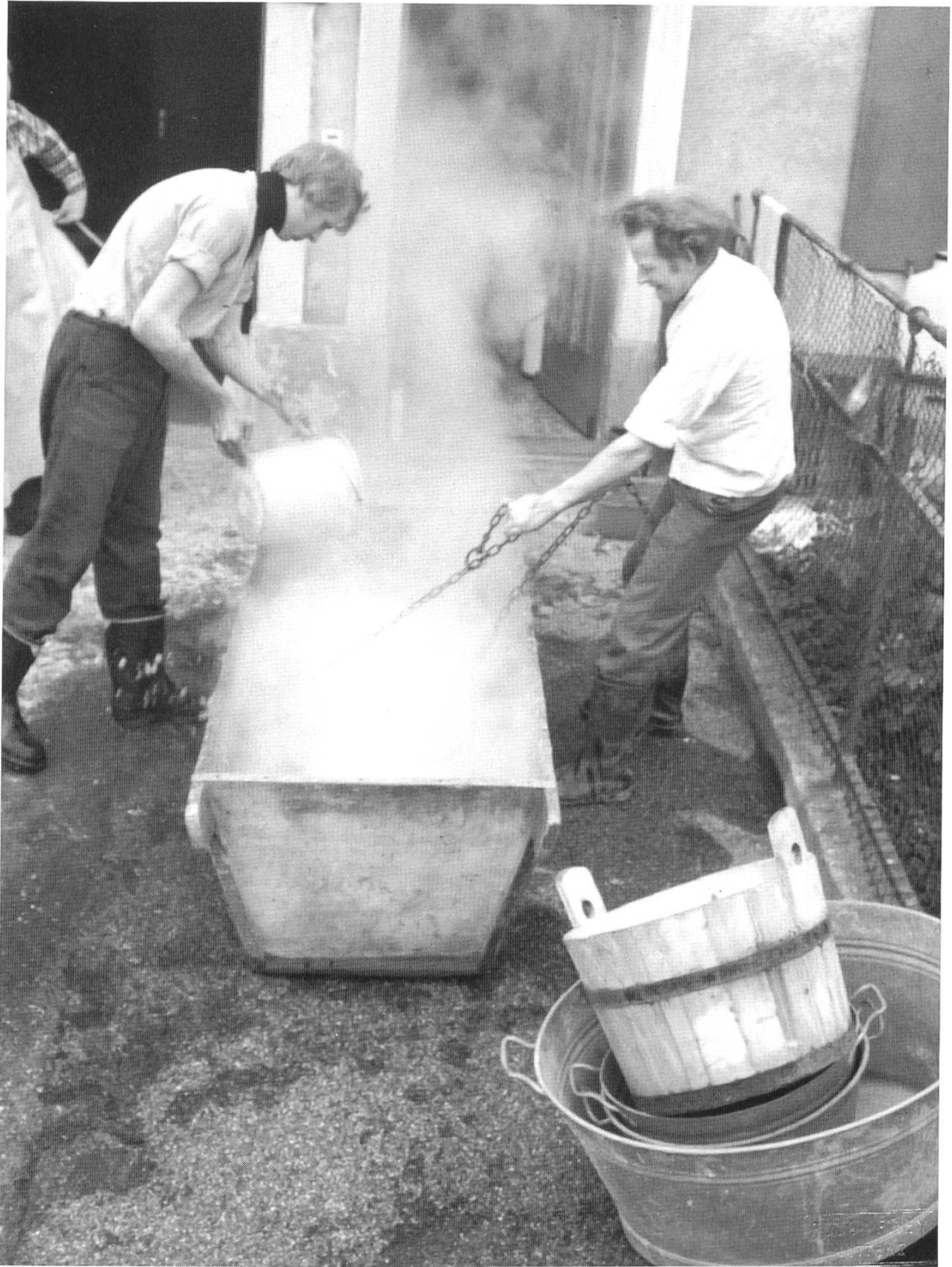
Schweins. Nicht nur auf dem Bauernhof, sondern auch bei manchen Familien, welche über Futter aus Garten und Haushalt verfügten. *Metzgete* war der Schlachttag im Herbst oder Frühwinter, *Metzgete* wird aber auch das Resultat dieser Schlachtung genannt, die Schlachtplatte mit Blut-, Leber- und Bratwurst, 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 Mitglied 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 Schwarte haften. Mit einer Kette wird die Sau vom Störmetzger gedreht.



Auf einem Schragen 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 Wursten vor. Dazu werden besondere Gewürze verwendet, die man im Krämerladen besorgt hatte.



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