Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 115 (1989)
Heft: 45

Artikel: Menu à la mode
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-617967

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: 14.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://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.

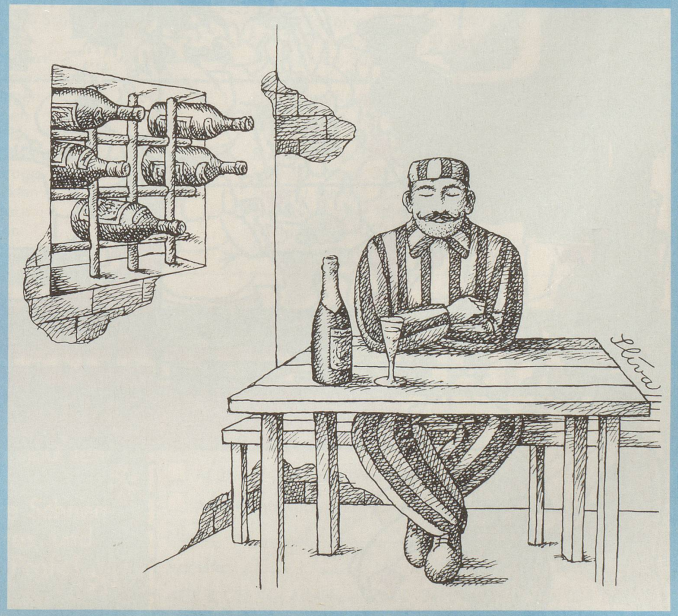
Nicht extrem scharf

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)