

Blut und Leberwurst

Speiche (Bericht ist auf www.susgrifur.ch erschienen)

Metzgete, am Berg und als leckerer Schmaus auf dem Teller. In einer Zeit von Filets und Steaks wird die traditionelle Hausmetzgete von vielen verachtet.

Die einen rümpfen die Nase aber Kenner der herbstlichen Schlachtung freuen sich über die Köstlichkeiten die aus dem Schwein hergestellt werden.



Beim Heimatmuseum Reinach trafen sich sechs Liebhaber von Blut- und Leberwurst zur diesjährigen Metzgete. Der Fleischgenuss musste aber verdient sein und so machten wir uns mit dem Mountainbike auf den Weg. Bei Vollmond raschelten die Stollenreifen durch das Laub, der Wald von immer stärkeren Scheinwerfern hell erleuchtet, keuchten wir die steilsten Wege rauf zur Herrenmatte. Dort angekommen erlagen wir der Verführung einer Erfrischung und zogen in der Bergwirtschaft ein Bier rein. Was so ein Saft alles bewirken kann, mühelos und euphorisch, immer nur die Blutwurst vor Augen spulten wir noch die letzten Kilometer über den Nättenberg ab.



In Seewen war das Ziel erreicht. Im Restaurant Rössli, mit eigener Metzgerei, war schon für uns aufgedeckt und die Wirtsleute freuten sich uns mit ihrer Hausmetzgete zu beglücken.

Bratwurst, Speck, Rippli, und Blut- und Leberwurst, alles Hausgemacht und begleitet von Kürbiskartoffelstock und Sauerkraut. Wer kein Kraut mochte bekam Dörrbohnen.

Dazu noch Zwiebelsauce und das Glück war perfekt.

Wer mochte rundete das Mahl mit einer Portion Vermicelles ab. Danach war der Bauch aber prall gefüllt. Gut für die Abfahrt, runter ins Tal, beobachtet vom Vollmond.

Die Blutwurst ist die Königin der Schlachtplatte. Sie ist das was die Alpe d'Huez bei der Tour de France. Der Gipfel des Schlachtgenusses. Ist die Blutwurst verzerrt, ist das Ziel erreicht, ist der Genuss komplett.

