



Die beiden neunjährigen Knaben Luc und Jorin erfreuen sich an der feinen Bratwurst mit Rösti.

Ein Fest ganz im Zeichen des Fleisches

An Metzgeten werden nicht haltbare Fleischerzeugnisse kulinarisch gefeiert – zu Besuch in Bergdietikon

Der Herbst ist traditionell «Metzgete-Zeit»: Die Faszination an der Jahrhunderte alten Tradition bleibt auch in Bergdietikon ungebrochen.

VON CHRISTIAN MURER (TEXT UND BILDER)

Am Wochenende präsentiert sich der Bergdietiker Werkhof von seiner fleischigen Seite: Statt Traktoren und anderer Geräte dominierten Blut-, Leber- und Bratwürste, begleitet von weiteren tierischen Köstlichkeiten und umrahmt von herbstlicher Dekoration. Anlass dazu war die traditionelle Bergdietiker Metzgete.

In der kurzfristig eingerichteten Küche herrscht am Freitagabend Hochbetrieb. Auf dem Grill brutzeln die feinen Fleischwaren. Im Kochtopf lassen die wackeren Mannen die Blut- und Leberwürste knapp unter dem Siedepunkt etwa vierzig Minuten ziehen. So richtig gluschtig macht auch die goldgelbe Rösti, die in massiven gusseisernen Pfannen fröhlich vor sich hin zischt. Die Kochcrew bereitet alles mit viel Liebe zu. Auf der Theke stehen die Schlachteller mit einer Portion Rösti und Sauerkraut zum Servieren bereit. Das Zelt und die umfunktionierte Werkhalle platzt fast aus allen Nähten. Handörgeler Meiri kurbelt

die gute Stimmung zusätzlich an.

IM HERBST IST seit Jahrhunderten jeweils an vielen Orten «Metzgete-Zeit». So organisiert auch die Bergdietiker Dorfgemeinschaft seit langem eine Metzgete und feiert in diesem Jahr das 40-jährige Bestehen. Unter «Metzgete» wird der sofortige Verzehr von nicht haltbar zu machenden Lebensmitteln verstanden, die bei der Schlachtung eines Schweins anfallen. Dazu zählen vor allem das Blut

«Die Metzgete ist für mich in erster Linie ein dörfliches Gemeinschaftserlebnis.»

URS SPÖRRI, EHEMALIGER GEMEINDERAT

zur Herstellung von Blutwürsten sowie die Innereien, die vorwiegend in Leberwürsten verwertet werden.

«Heute wird an der Metzgete typischerweise nur Schweinefleisch gegessen, dafür aber alle Erzeugnisse, also zusätzlich auch Schnitzel, Koteletts, Geschnetzeltes und Bratwürste», sagt Armin Bilger, der von 1985 bis 1997 das Präsidium der Bergdietiker Dorfgemeinschaft inne hatte. Er habe sich stets für die Metzgete eingesetzt. Dafür habe er jeweils extra drei Tage freigegenommen.

Zudem: «Das Ziel ist es in diesen vierzig Jahren immer gewesen, eine Gelegenheit zum fröhlichen Zusammensein zu bieten», betont Bilger auch den sozialen Aspekt des genusslichen Fleischverzehrs.

AUCH FÜR PAUL MEIER, den jetzigen Präsidenten der Dorfgemeinschaft, gehört die Metzgete zu den wichtigen Fixpunkten im Dorf: «Für mich ist diese Metzgete seit vielen Jahren einer der zentralen Events unseres Dorfes.» Es sei jeweils ein Ort, an dem sich viele Leute treffen und gemeinsam feiern. Für Meier ist die integrierende Funktion solcher Anlässe zentral. Die Metzgete soll auch das Zusammenleben und den gemeinsamen Austausch im Dorf fördern. Paul Meier erwähnt in diesem Zusammenhang die jährliche Waldweihnacht, den Zmorgen oder das Grümpeltürnier. «Dieses Jahr haben wir zusätzlich ein Muttertagskonzert organisiert», so Präsident Meier.

Seit den Anfängen dabei ist der ehemalige Gemeinderat Urs Spörri: «Diese Metzgete ist für mich in erster Linie ein dörfliches Gemeinschaftserlebnis.» Er freue sich jeweils immer, vielen bekannten Gesichtern zu begegnen. «Geselligkeit, Fröhlichkeit und ein gediegenes Ambiente – aber auch das leckere Essen – zeichnen dieses sympathische Zusammensein aus», fasst der ehemalige Bergdietiker Gemeindeführer zusammen, bevor er sich wieder den Leckereien auf seinem Teller zuwendet.



Blut- und Leberwürste sind an der Bergdietiker Metzgete heiss begehrt.



Trotz tierischer Köstlichkeiten und leckerer Rösti (rechts) bleibt das Geheimrezept einer guten Metzgete das Gemeinschaftsgefühl – inklusive Gläschen Wein und stimmiger Musik.

