

«Kumm, Schweinderl, kumm!»

Die Metzgete ruft. Acht Restaurant-Empfehlungen von **Martin Jenni** für Schlachtplatten, Koteletts und weitere Delikatessen



Die herbstliche Metzgete ist das Schweizer Pendant zum amerikanischen und kanadischen Thanksgiving
Foto: Mirko Ries

Selbst Andreas Flückiger, alias Endo Anaconda von der Mundart-Band Stiller Has, widmet dem Schwein ein Lied: «Kumm, Schweinderl, kumm. Darfst no a bisserl stinken. Weil morgen kommt der Fleischhacker. Und holt sich deinen Schinken...». Klar endet für die Sau die Geschichte tödlich, die, wie zig andere Schweine, zu Blutwurst, Schinken und mehr verarbeitet wird. Ja, wir – sofern nicht Vegetarier oder ähnliches – essen das Schwein mit Lust und Appetit. Auch seine minderen Teile. Ein Schwein zu schlachten, erfordert von allen Beteiligten Disziplin, eine strenge Organisation. Improvisation ist fehl am Platz. Der Metzger ist Dirigent. Er führt den Schnitt, spaltet, zerteilt. Sein Orchester entbeint, löst aus, pariert, hackt. Zwei Hochburgen der «Cochonnaille» bilden die Ajoie, der nördlichste Zipfel der Schweiz, und das Freiburgerland, das an seiner Chilibimetzgete (Bénichon) Köstliches von Schwein und Schaf aufischt. Diese ursprünglichen Erntetagefeste überraschen mit der Abfolge ihres Menüs, das sich jeweils aus mehreren Gängen zusammensetzt. Im Mittelland geht es einfacher zu und her, manchenorts hat sogar die Schlachtplatte überlebt.

Vom heissen Buffet

Der Ochsen strahlt Würde und Urbanität aus. Die Gästeschar ist bunt durchmischt, und der neue Küchenchef Hubert Mayer zelebriert eine traditionelle, sorgfältig zubereitete Küche, die ihr Schwergewicht auf erstklassiges Fleisch legt. Das verwundert nicht weiter, gehört der Ochsen doch der innovativen Metzgerfamilie Jenzer. Die Saison der Spare Ribs geht dem Ende zu, angesagt sind Gerichte vom Ochsen sowie die traditionelle Buffet-Metzgete mit Griebenschmalz, Bluthund (eine gigantische Blutwurst), Leber- und Rauchwurst, frischer Leber und Rösti à

la minute zubereitet, panierten Füssli, Bierhaxen, geschmorten Kopfbacken und noch so einigen anderen Delikatessen, die auf Gäste mit Appetit warten. Unique!



Gasthof zum Ochsen, Arlesheim BL, 061 706 52 00, www.ochsen.ch. Metzgete: Vom Schwein Do, 7. bis Sa, 9.11.; vom Kalb Sa, 25.1., jeweils am Abend.

Boudin statt Truite

Das Clairbief bei Soubey im Clos du Doubs, das sonst für seine Forelle berühmt ist, zeichnet sich durch eine sorgfältige Zubereitung seiner Metzgete Saint-Martin aus. Philippe Jobin kocht gross, Marlyse Jobin tischt sympathisch ein. Da gibts Toétché (salziger Rahmkuchen), Gelée de ménage (Presskopf im Sulz), Bouillon et Bouilli (Suppenfleisch), Boudin (Blutwurst), Grillades (Atriaux, eine Frikadelle im Schweinenetz mit Leber und Bratwurst angereichert), La Choucroute (Sauerkraut mit Speck, Brühwurst, Brustspitz), Rôti (Schweinebraten) und Striflates (Strauben, «Strübeli»). Bon appetit.



Restaurant de Clairbief, Soubey JU, 032 955 12 20, www.clairbief.com. Plätze für Saint-Martin hat es mittags am 8., 15. und 16.11.

Ohne Gessler, mit Schwein

Mit Gastgeber Andy Cavegn erlebt das Basler Traditionslokal Zum Tell eine nachhaltige Renaissance, und Jungkoch Fabian Karlen hat sich innert kürzester Zeit eine ansehnliche Fangemeinde erkocht. Nicht zuletzt auch mit speziellen Anlässen wie etwa der Metzgete, an der es zum Beispiel Grünerbsensuppe mit «Örli» und «Schnörkli», Jura-Blutwurst, Fleischküchlein im Schweinenetz, «Süürkrüt» mit würziger Kaninchenwurst oder einen Schweinsbraten mit krachender Kruste gibt. Je nachdem, worauf Fabian Karlen Lust hat. Sicher werden einige Stücke der Freiland-schweine von der Kabier-Legende Sepp Dähler nicht fehlen. Und sonst? Wer nicht schnell reserviert, bleibt aussen vor.



Zum Tell, Basel, 061 262 02 80, www.zumtellbasel.ch. Mo bis Fr mittags und abends, Sa nur abends geöffnet. Metzgete: Do, 21. und Sa, 23.11. am Abend.

Eine Runde Zürich

Marius Frehner setzt in seinem Gamper auf Qualität und auf ein kleines Angebot. Er kocht saisonal, frisch und reduziert seine Gerichte auf das Wesentliche. Wer bei ihm essen will, der kommt und schaut, ob ein Stuhl frei ist. Reservieren geht nicht, ausser zur Metzgete. Die Menükarte ändert wöchentlich, manchmal überrascht Marius Frehner seine Gäste mit spontanen Änderungen. Das Ganze bereitet Freude, wie auch die Metzgete, die klassisch mit der Schlachtplatte be-

spielt wird, und für «Nose to Tail-Freaks» warten einige Extraleckerbissen.

Qualitativ auf Augenhöhe, aber vollkommen anders, mit zahlreichen kleinen exzellenten Gängen, wird die Metzgete von Joe und Nicolas (man ist hier per Du) in der Huusbeiz während dreier Tage zelebriert. Kurz: Kenner reservieren sich für beide Festessen einen Platz, sofern noch ein Stuhl frei ist.



Gamper, Zürich, 044 221 11 77, www.gamper-restaurant.ch. Metzgete: So, 13. und Mo, 14.10. am Abend. Huusbeiz, Zürich, 043 931 77 90, www.huusbeiz.ch. Metzgete: Mi, 13. bis Fr, 15.11. am Abend.

Schwein gehabt

Wer im Altweibersommer im Barmelhof einen Stuhl ergattert, hat bereits im Frühling bei Gastgeberin Irene Zimmerli-Basler reserviert oder Schwein gehabt – ganz im Gegensatz zum Schwein. Die Luft auf dem Barmelhof riecht würzig, der Raum ist in Dampf gehüllt, die Schlachter sind zufrieden. Was das Geheimnis einer meiner Lieblingsblutwürste in der Deutschschweiz ist, habe ich bisher nicht herausgefunden. Die Köchin, Mama Heidi Basler, schweigt dazu ebenso hartnäckig wie der Störmetzger Markus Pfister und alle anderen fleisigen Helfer. Es ist eine verschworene Gemeinschaft, die sich in diesen Tagen gegenseitig hilft, den Appetit der zechenden Gästeschar zu stillen, die lacht, trinkt, singt und Blut-, Leber- und Rauchwürste,

Speck, Koteletts, Apfelschnitze, Rösti sowie Sauerkraut isst – und Nachschlag bestellt.



Barmelhof, Erlinsbach SO, 062 844 22 71, www.barmelhof.ch Metzgete: Jeweils von Do bis So ab Mittag, 17.–20.10., 31.10.–3.11., 14.–17.11., 28.11.–1.12., 23.–26.1.20, 5.–8.3.20.

Gute Beiz, gerammelt voll

Im Aargau gehört im Spätherbst die Metzgete zum Standardrepertoire einer guten Dorfbeiz. Die Wartegg ist zu der Saison jeweils gerammelt voll. Denn wer verzichtet schon freiwillig auf eine perfekte Blutwurst, eine aromatische Leberwurst, auf Rippli, Bratwurst und Kotelett? Auf Apfelstücke, Sauerkraut und Speck? Und für alle Freunde der Metzgete hat es noch Kesselfleisch, Öhrli und Schnörkli, die Gastgeber und Koch Roland Wetter mit Liebe zum Produkt zubereitet. Am Sonntag sitzen und tafeln in der Wartegg Auswärtige und Einheimische, und alle haben sichtlich Freude an dem, was ihnen aufgetischt wird.



Wartegg, Tegerfelden AG, 056 245 26 60, www.restaurantwartegg.ch. Metzgete: Bis 8.12., Do ab 18 Uhr, Fr bis So ab Mittag.

«Chüubimenü»

In Freiburg denken die Eingeborenen französisch und sprechen deutsch. In Fribourg ist es umgekehrt. Zweisprachig sind nicht nur die Bewohner, sondern auch das Leben. Und Plat du jour klingt nun mal besser als Tagesteller. Im Sensebezirk, in dem Senslerdeutsch palavert wird, ist nochmals alles anders. Da heisst das Menu de la Bénichon «Chüubimenü», es setzt sich aus Cuchaule mit Chüubi-Senf und Seisler-Brätzle, Schafvoräss, Chabissüppa, Frybürger Täller, Lamm-Gigot, Püschelibire und Häpperschtock, Meringe mit Nydla, Brätzle und Änisbröötli zusammen. Wer jetzt nur Bahnhof versteht, muss sich nicht grämen, sondern anrufen und reservieren. Xavier Briand und Anne-Raymonde Corpataux, die Tochter des legendären Boucher «Corpaato», bieten eine herzliche Gastfreundschaft und eine qualitativ hochstehende Bourgeoise-Küche, die den Gaumen fordert, aber nie überfordert. Bei der Weinkarte sticht ein Vin Jaune 2001 von Altmeister Lucien Aviet zum Freundschaftspreis hervor – was ich eigentlich für mich behalten sollte.



Auberge de la Croix Rouge, Giffers FR, 026 418 11 25, www.aubergedelacroixrouge.ch. Metzgete: Mo, 14.10. am Mittag.

Jenni deckt auf:
In dieser Rubrik präsentiert der Genussjournalist und Buchautor Martin Jenni (u.a. Gastroführer «Aufgegabelt») einmal im Monat lohnende Lokale. Heute zum Thema Metzgete.