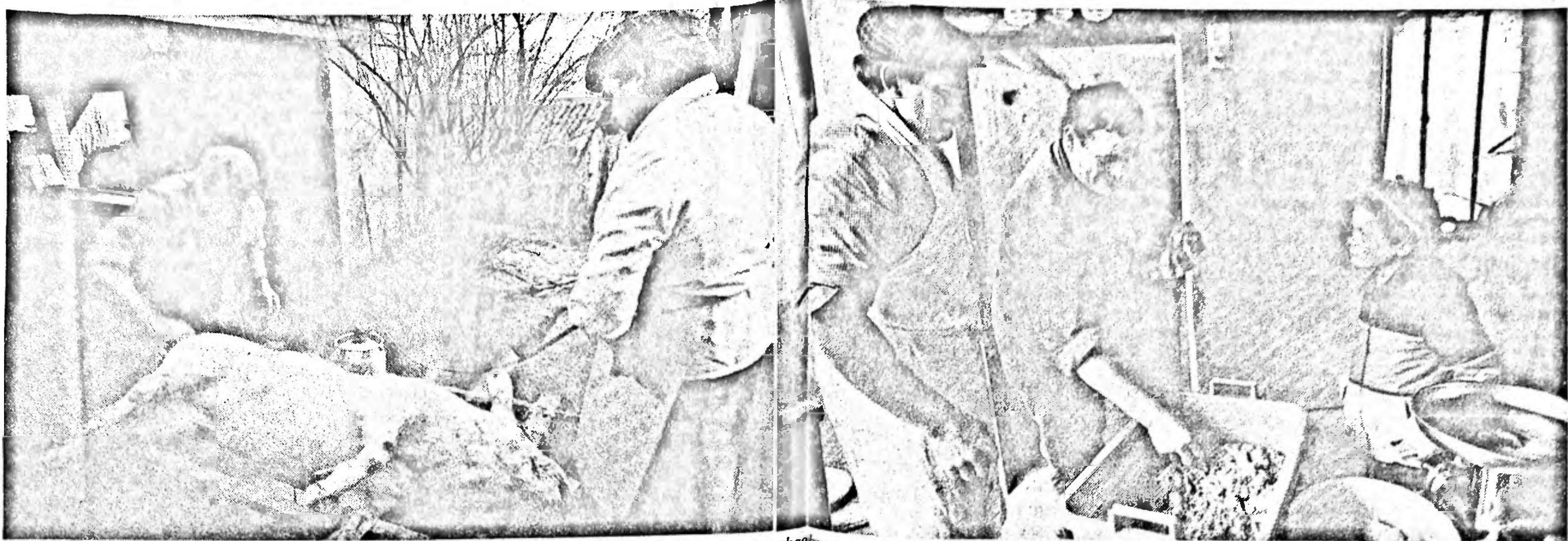


Es gibt sie immer noch, die echte «Buuremetzgete»



Nach dem Brühen wird das Schwein enthaart, und die restlichen Borsten werden mit der Gasflamme abgebrannt. Die Wurstmasse wird nach dem Würzen einer kritischen Geschmacksprüfung unterzogen.

Wenn die kühlen Jahreszeiten anbrechen, beginnt auch die Zeit der diversen «Metzgeten». Viele Bauern lassen zwar ihre Schweine heute beim Metzger schlachten, weil dies für sie bequemer ist, aber auch die echte «Hausmetzgete» ist noch nicht ausgestorben. Die **bz** hat einem Störmetzger bei seiner Arbeit zugesehen.

kam. Freitag morgen, neun Uhr, auf dem Hof Gugen von Robert und Rosmarie Degen in Lampenberg. Auf dem Herd in der Küche brodeln in einem grossen Topf 30 Liter Wasser, während Robert Degen draussen im Tenn eine grosse Holzbütte, einen hölzernen Schragen, einen Tisch und viele Becken und Kübel bereitstellt: Auf Gugen wird nämlich heute gemetzget. Gegen halb zehn Uhr trifft Traugott Degen, der Bruder des Gugen-Bauern, ein, der selber den Hof Unter Romai in Lauwil bewirtschaftet. Als gelernter Metzger verdient er sich im Winterhalbjahr als Störmetzger ein willkommenes Zubrot. Vor etwa fünf Jahren fing er mit dieser Tätigkeit an, als der alte Störmetzger Gysin aus Lampenberg altershalber kürzer-treten wollte.

Pro Saison schlachtet Traugott Degen so gegen hundert Schweine, manche davon für Restaurants, viele aber auch für Bauern, die sich so ihren winterlichen Eigenbedarf an Fleisch sichern.

In der kühlen Jahreszeit wird gemetzget, weil die Bauern da mehr Zeit haben, und weil es dann keine Fleischfliegen mehr gibt, die ihre Eier in das meist im Freien verarbeitete Schweinefleisch legen könnten. Früher hat Traugott Degen im Dorf Lampenberg geschlachtet, wie das seit alters her Brauch war, dann aber damit aufgehört, weil einige besorgte Mütter um die zarten Gemüter ihrer Kinder fürchteten, die dem Störmetzger auf ihrem

Schulweg bei seiner Arbeit zusahen. Für seine Arbeit verlangt er vom Auftraggeber einen Pauschalpreis: «Wenn ich einen Handwerker-Stundenlohn verlangen würde, könnten die Bauern geradesogut zum Metzger gehen».

Eigene Gewürzmischung

Das «Handwerkszeug» wie Messer, Abziehstahl, Spalter, Knochensäge, Hackmaschine und Wurstpresse bringt er selber mit, auch seine eigene Gewürzmischung. Diese lässt er sich nach eigenen Angaben von einer Gewürzmühle zusammenstellen; sie ist praktisch sein Geheimnis und gibt «seinen» Würsten ihren ganz eigenen Geschmack. Auch die Naturdärme für die Blut-, Leber- und Bratwürste bringt Traugott Degen selber mit; er bezieht sie bei einer Liestaler Firma. Es lohnt sich nicht mehr, die Därme des Schlachttiers zu verwenden, da das Reinigen viel Zeit in Anspruch nimmt, und man am Schluss dann doch nur etwa einen Viertel des Materials braucht. Auch die Hackmaschine bringt eine wesentliche Zeitersparnis: Früher mussten das Wurstfleisch und die Schwarten in zeitraubender Arbeit von Hand zerkleinert werden.

80 Kilo Schweinefleisch

Jetzt holen Robert Degen und sein Bruder das sieben Monate alte und rund 100 Kilo schwere Schwein aus

dem Stall. Robert Degen hat es mit anderen «Jägern» zusammen gekauft, es noch drei bis vier Monate lang gemästet und auf das ideale Schlachtgewicht von 80 bis 100 Kilo gebracht. Beim Schwein beträgt das Schlachtgewicht etwa 80 Prozent des Lebendgewichts; das ist ein hoher Anteil, bei den Kälbern liegt er um einiges tiefer. Nachdem Traugott Degen dem Schwein einen Strick um das rechte Hinterbein gelegt und ihn am Kellerfenstergitter befestigt hat, setzt er den Bolzenschussapparat an: Genau in der Mitte der Verbindungslinie vom rechten Auge zum linken Ohr. Das Tier sackt zusammen, kommt auf seine rechte Seite zu liegen. Traugott Degen greift die Halsschlagader und schneidet sie mit einem schnellen Schnitt durch. In einem Becken wird das stossweise austretende Blut aufgefangen; so drei bis vier Liter sind es, die eine Zeitlang ständig gerührt werden müssen, damit die Flüssigkeit nicht gerinnt. Später wird das Blut mit Milch, Butter, drei Eiern und Gewürzen vermischt und zu Blutwürsten verarbeitet.

Harte Arbeit

Nach dem Ausbluten heben die beiden Männer das tote Tier in den Bottich, streuen etwas Naturharz darüber, das die Haare zusammenklebt, und giessen die 30 Liter siedendes Wasser dazu. Mit einer Kette wird der Tierkörper hin und her gewendet, dann herausgenom-

men und auf den Schragen gelegt. Mit Schabhörnern befreien die beiden jetzt in harter Arbeit, die sie arg ins Schwitzen bringt, die Schwarte von den Borsten. Das, was übrigbleibt, wird mit einer Gasflamme «abgefackelt» oder mit einem scharfen Messer saubergeputzt. Nachdem der Kopf vom Rumpf abgetrennt worden ist, wird dieser an zwei Metzgerhaken, die durch die starken Sehnen der Hinterbeine gezogen werden, an der Gabel des Mistladers hydraulisch in die Höhe gehievt. Und jetzt beginnt die eigentliche «Facharbeit» des Störmetzgers: Mit geübten Schnitten und Griffen schneidet er das Schwein auf, nimmt die Innereien heraus und trennt den Rumpf mit Säge und Spalter in zwei Hälften. Seit seinem Eintreffen auf Gugen ist erst eine gute Stunde vergangen. Jetzt haben wir auch Zeit, die klammen Finger an einer heissen Kaffeetasse zu wärmen.

Fleisch, Würste und Fett

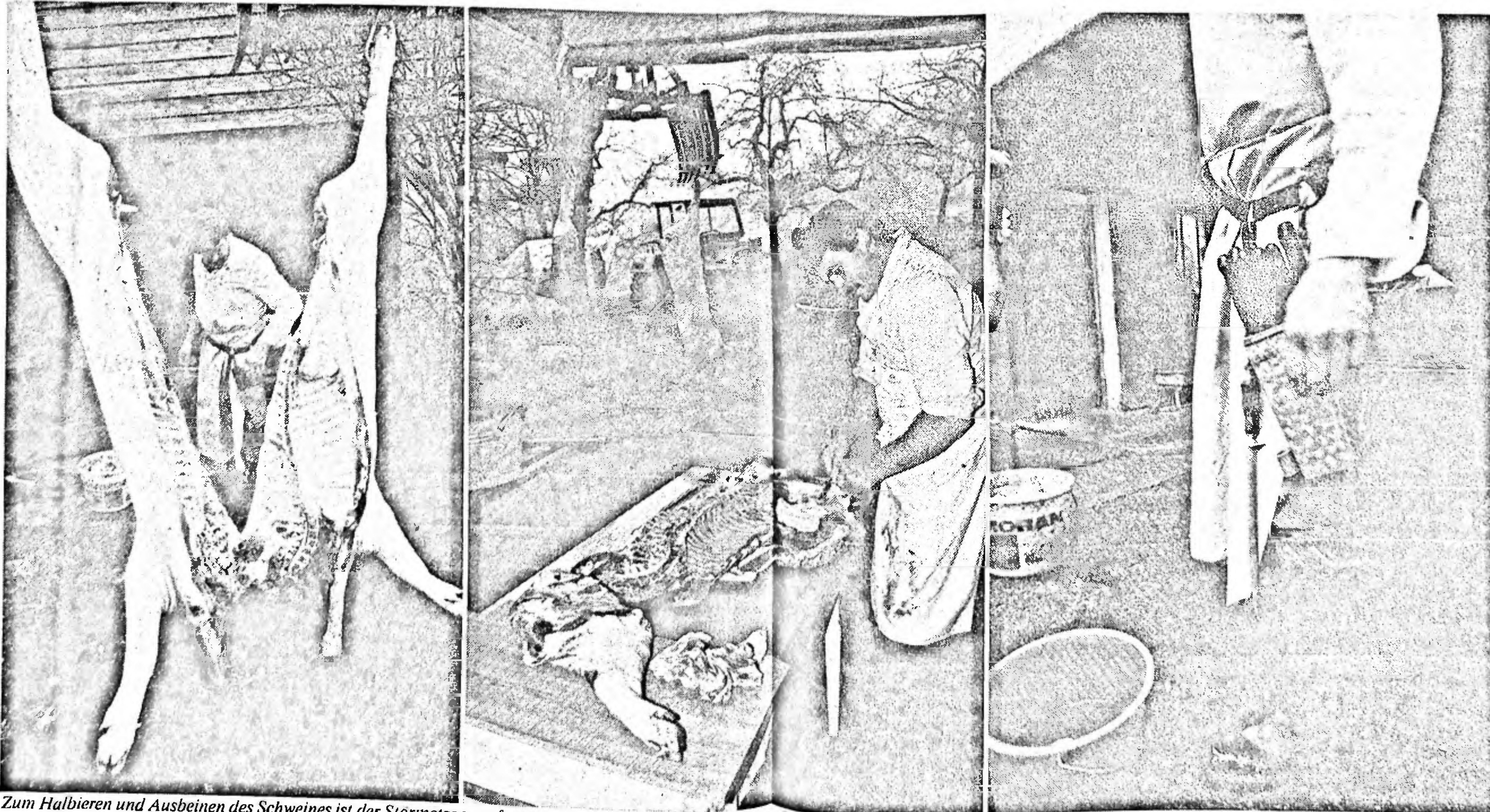
Eine amtliche Fleischschau gibt es bei Schlachtungen für den Eigengebrauch nicht, also müssen wir auch nicht auf den Tierarzt warten. Traugott Degen würde ihn aber aufbieten, wenn ihm am geschlachteten Tier etwas nicht ganz «koscher» vorkäme, oder wenn es sich um ein krankes Tier handelte. Jetzt trennt er bei der einen Hälfte den Hinterschinken vom übrigen Teil ab und nimmt diesen auf einen Tisch zum «Ausbeinen», während Robert Degen die Lunge, die Leber, den Magen und den Kopf in einem grossen Topf auf dem Herd aufkocht. Zusammen mit Schwartenmaterial wird das alles später zu Leberwürsten verarbeitet. Die einzelnen Fleischstücke, die der Stör-

metzger fachmännisch heraustrennt, kommen je nach Verwendungszweck in einen eigenen Behälter: Zum Salzen und Räuchen, Ragoutfleisch und Knochen, Braten- und Plätzfleisch, Koteletts und Filet. Es ist ganz erstaunlich, wie viel «Material» so ein mittelgrosses Schwein doch hergibt. Die Schwarten werden in Streifen geschnitten und entfettet, das Fett wird später ausgelassen und in der Küche verwendet. Es gibt Leute, die für eine mit Schweineschmalz gebratene Rösti meilenweit gehen!

Nur echt mit dem Bindfaden

Nur ganz wenig Material, kaum ein halber Kessel voll, bleibt am Schluss als unbrauchbar übrig. Die Fleischstücke bleiben jetzt eine Nacht lang liegen und werden am nächsten Tag eingefroren oder ihrer anderweitigen Verwendung zugeführt. Das Wurstfleisch, die Schwarten, Innereien und Kopf werden durch den elektrischen Fleischwolf getrieben, gewürzt und als Brat- und Leberwürste (hier kommen noch die obligaten Rosinen dazu) mit Hilfe der Wurstpresse in die Därme abgefüllt. Abgebunden werden sie mit Bindfaden und nicht etwa mit einem Metallclip – das wäre bei einer echten «Buuremetzgete» völlig fehl am Platz.

Traugott Degens Arbeit ist jetzt beendet, und er geht daran, sein Material zu putzen und in seinem Auto zu verstauen. Schon morgen wird er es an einem andern Ort wieder brauchen, und wohl bis Weihnachten wird es so Tag für Tag weitergehen: Der Lauwiler Störmetzger ist für die nächste Zeit nämlich völlig ausgebucht.



Zum Halbieren und Ausbeinen des Schweines ist der Störmetzger auf gut gepflegtes Werkzeug angewiesen. Dazu gehören neben Spalter und Knochensäge auch scharfe Messer im Köcher. Fotos Leuthardt

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 usw., 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*, *Brägel* 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 *Stoosbüäre* 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.

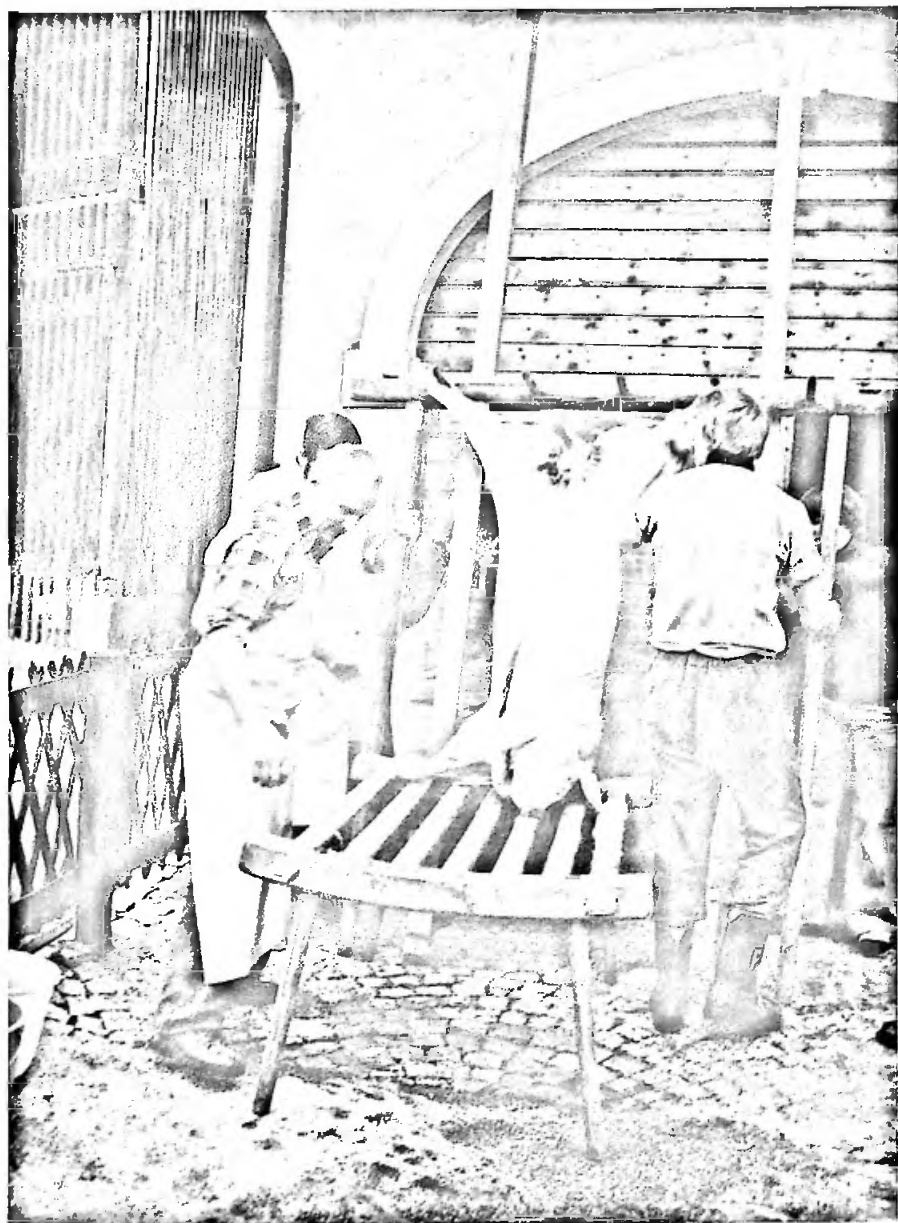


Auf einem Schragen werden der Sau die Borsten mit einem hornförmigen Eisenschaber gekratzt und dann rasiert sowie die Klauen gesäubert. Mutter Rita Zaugg-Moser spült mit heissem Wasser nach.

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 Muttenger 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 Muttengraben 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 Fleischteile. Im Hintergrund beobachten die Tochter Claudia Zaugg und ein Grosskind die Vorbereitungen für das Wursten.

Rauracia – Veröffentlichungen zur Landeskunde und Kulturgeschichte

Roswitha Schilling/Jürg Seiberth (Hgg.):

Albert Schilling – Notizen zur Bildhauerei.
Schwabe Verlag, Basel 2004.
CHF 68.–

Albert Schilling wurde am 21. März 1904 in Zürich geboren. Nach seinen Studien, unter anderem an der Hochschule für bildende Kunst in Berlin, hatte Schilling sein Atelier zunächst in Zürich, dann in Stans und schliesslich seit 1946 bis zu seinem Tod im Jahr 1987 in Arlesheim.

Zur Erinnerung an das Schaffen Schillings haben seine Tochter Roswitha Schilling und Jürg Seiberth diesen Sommer im Schwabe Verlag einen schönen Band mit Texten aus der Feder des Künstlers und Fotografien einiger seiner Werke veröffentlicht.

Bei den Texten handelt es sich zum einen um Notizen, die Schilling 1984 im Hinblick auf ein Radiogespräch zu Papier brachte (die Produktion von DRS 2 mit dem Titel «Mensch und Stein – Der Bildhauer Albert Schilling über plastisches Gestalten im Gespräch mit Urs Musfeld» wurde am 30. August 1985 erstmals ausgestrahlt und liegt dem Buch auf CD bei). Zum andern bietet der Band Tagebuchauschnitte aus den Jahren 1930 bis 1966, die Schilling seinerzeit für den 1966 erschienenen Band «Albert Schilling», Sakrale Kunst Band 8, NZN Buchverlag, Zürich, zusammenstellte. Dem Buch liegt ferner ein Faltblatt mit der Liste von Schillings Werken im öffentlichen Raum bei.* Die Fotografien zeigen mit wenigen Ausnahmen abstrakte Werke aus den 1970er-Jahren; frühere, auch nicht abstrakte Arbeiten sind auf dem erwähnten Faltblatt zu sehen.

Schilling arbeitete zunächst mit verschiedenen Materialien, doch seine grosse Liebe gehörte dem Stein. Dies wird sowohl im Gespräch mit Urs Musfeld wie auch in den über die Jahre entstandenen Aufzeichnungen deutlich. Dabei ist Schilling bei aller Reflexion über das Wesen der Kunst – eine Reflexion, die ihm offensichtlich ein stetes Bedürfnis war – auch stark vom eigentlichen «Arbeitsprozess» am Stein fasziniert. So schrieb er etwa im Januar 1932: «Dossena (ein Meisterfälscher, über den Schilling einen Film sah) setzte sich rittlings auf den Marmorblock, aus dem er in

wenigen Stunden einen lebensgrossen, gefallen griechischen Krieger mit dem Spitzisen ohne jede Vorlage herausbossierte. (...) Es geht vielmehr darum, die wesentlichen Formen im Stein so rasch zu entwickeln, dass dabei die innere Erregung noch lebendig ist. Das ist nur bei äusserst rascher und rationellster Arbeit möglich.» Und dreissig Jahre später, im April 1962, hält Schilling in Assuan fest: «Der Bildhauer sollte in jungen Jahren nach Ägypten fahren, um frühzeitig den Respekt oder gar die Angst vor grossen Steinen zu verlieren. Und vielleicht vermittelt Ägypten dem jungen Menschen auch die rechte Megalopsychia, um zu spüren, dass ihm das Material restlos zu dienen hat. Nur dann wird der Stein seine letzte Kraft gewinnen können.»

Eine Anekdote, die Schilling 1964 in Arlesheim notierte, zeigt eine zentrale Seite seiner Kunstauffassung: «Beim Aufstellen der Figuren für die Ausstellung «Skulpturen im Freien» in Binningen benutzte der Kranführer die Pause, um mir, bei meiner Stiele stehend, die übliche Frage zu stellen: «Was stellt denn das dar?» Ich: «Was stellen denn Sie und ich dar? Nur an der Fasnacht stelle ich vielleicht etwas dar. In der übrigen Zeit bin ich etwas.» Kopfschüttelnd und lächelnd stieg er wieder auf seinen Kran.»

Auch wenn wir Schilling zugestehen wollen, dass Kunst nicht darstellt, sondern ist – so bleiben nach der Lektüre des Buches doch Fragen offen. Wie haben wir seine weitgehende Hinwendung zum Abstrakten – das Faltblatt mit den Werken im öffentlichen Raum legt nahe, dass diese Ende der 1950er-Jahre erfolgte – zu deuten? Spiegelt sich darin auch ein Wandel der Schilling'schen Auffassung von sakraler Kunst wider?

Auch ohne Antwort auf diese Fragen wird man sich an seinen Werken, sei dies nun die «Stehende» von 1944 in Arlesheim, «Margrit» von 1954 beim Ebenrain in Sissach oder das «Hohlkugel-Segment» von 1981 in Liestal freuen. Diese und zahlreiche andere Werke im öffentlichen Raum findet man leicht dank dem bereits erwähnten Faltblatt.

Martin Stohler

* Das Faltblatt ist auch über die Schilling-Website (www.albertschilling.ch) zu beziehen.



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 *Stoosbähre* 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.

Wze Anzeiger

9.1.2004

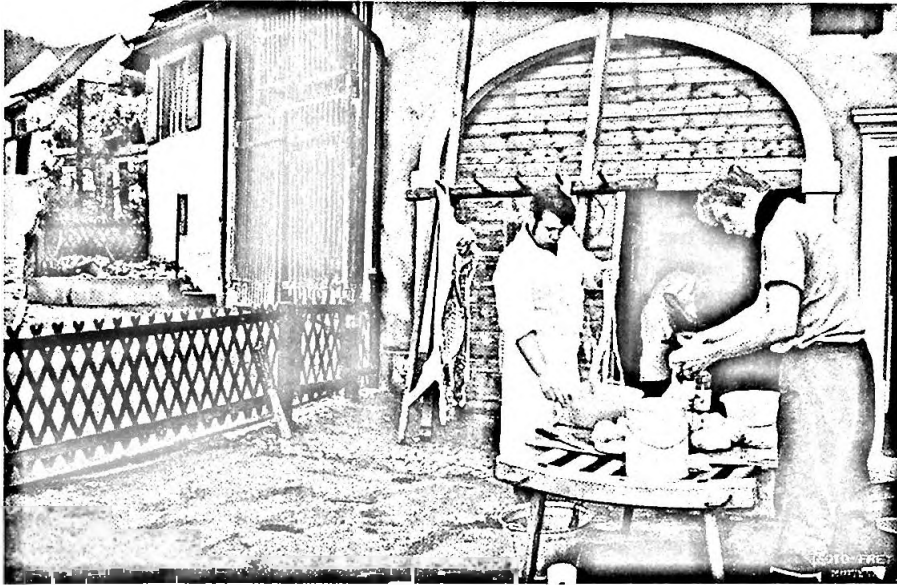
Baselbieter Heimalblätter
Oktober 2004 S. 96-101
69. Jg. Nr. 3



Auf einem Schrage 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.



Die Sau wird vor dem Scheunentor mit den Hinterbeinen an einen Galgen gehängt und dann werden die Eingeweide ausgenommen.



Gehilfe Eggimann und Daniel Zaugg leeren die Därme, putzen die Eingeweide und bereiten das Würsten vor. Dazu werden besondere Gewürze verwendet, die man im Krämerladen besorgt hatte.



Die Sau wird halbiert, d. h. mit einem Beil gespalten: eine Arbeit für einen kräftigen Mann.



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 Würsten.



Goetheanisches

Samstag, 6. November 2004

Kein Tempel auf dem Bluthügel!

So der Titel eines überaus lesenswerten und ausführlichen Beitrages von Daniel Hagmann in der Herbstausgabe 2004 (Nr. 3) der Baselbieter Heimatblätter. Er schildert den vehementen, nicht zuletzt vom Arlesheimer Pfarrer Kully polemisch geführten Kampf des Heimatschutzes gegen den Bau des zweiten Goetheanums in den 1920er Jahren. Hagmann reduziert, vielleicht etwas übereilt den Konflikt auf eine generelle Fremdenfeindlichkeit. Es ist zu vermuten, dass der aus heutiger Sicht groteske Streit weit mehr, noch tiefer liegende Ursachen hatte, denn die frühen Steinerianer hatten mit den noch ausgeprägt ländlich-einfachen Dornachern und Arlesern wenig gemeinsam. W noch mit Zeitgenossen sprechen konnte, erfuhr viel vom Argwohn gegenüber den damals zuweilen recht überheblichen (ist das so anders geworden?), verunsichernden "Mystikern".

Wem das alles zu anthroposophisch ist, der kann sich in der gleichen Ausgabe an der Fotogeschichte einer historischen Saumetzgasse in Muttens erfreuen. Für bescheidene 24 Franken erhalten Sie die stets ansprechend gestalteten Heimatblätter - die alles andere als gefühlsduselig sind - jährlich viermal zugestellt.

odilie - Nov 6, 20:02

1 Kommentar · Kommentar verfassen · 0 Trackbacks

Samstag, 30. Oktober 2004

Downsizing am Goetheanum



Was gehen uns die Anthroposophen an? Das fragen sich (und uns) einige unserer Logbuchleser. Und zwar nicht nur jene, die bei uns Guggenmusik-Plauschberichte oder Plädoyers für mehr Parkplätze vermissen. Solche Dinge überlassen wir eh anderen Medien. Die Anthroposophen interessieren und beschäftigen uns, weil sie unseren Lebensraum seit fast einem Jahrhundert mitgestalten, hier wichtige, herausragende Einrichtungen geschaffen haben und überdies - wie wir, wenn auch auf ihre eigene Art und Weise - gegen die allgemeine Verödung ankämpfen.

Und weil es Ihnen nicht gut geht. Eben entnehmen wir der Programmzeitung vom November (Nr. 190/S.15), dass das gesamte Schauspielensemble des Goetheanums - nachdem die Millionen für den diesjährigen Faust verbraten sind - die Kündigung erhielt. Für einige Schauspiele bestehen zwar noch Aussichten auf eine Wiedereinstellung, bei massiv reduziertem Haushalt und unter neuer Leitung. Fest steht: der Betonbau auf dem benachbarten Hügel erodiert gewaltig, und keiner der Zuständigen und Betroffenen weiss, wohin die Reise geht. Das hindert aber ein besonders esoterisches Mitglied des Vorstandes nicht - wie wir gestern dem couragierten Anthroblog entnehmen konnten -, sich fern von irdischen Finanznöten auf abstruse Weise über die Weltlage auszulassen. Zum Glück üben sich die Anthros in heftiger Gegenwehr.

Das ist halt - man gestatte uns Aussermythologischen diese Bemerkung - die Crux mit der multivalenten Steinerschen Weltanschauung: sie verführt viele ihrer immer älter werdenden Jünger (nein, nicht alle) zu mystischen Exkursionen, die häufig nichts anderes sind als hochgepeppte Projektionen eigener Befindlichkeiten und Ängste. Oder noch schärfer formuliert: Ausdruck schwelender Neurosen.

Nie wird man sich im Hügelland darüber einigen können, worin nun der (möglicherweise gute) Kern der Sache besteht. Und selbst dann, wenn ob all dieser Streitigkeiten eines Tages der ganze Lader dicht machen muss, werden sich noch ein paar besonders Eingeweihte finden lassen, die mit allwissender Miene auf irgendein Zitat verweisen, das belegen soll, dass der Doktor auch diesen Megagau vorausgesehen hat. Ganz unschuldig an dieser Entwicklung ist Steiner allerdings nicht: Allwissenheitsgehebe produziert unweigerlich - neben Bedenkenswertem - auch Diffuses, und das wiederum zieht vielerlei Kostgänger an.

Rink - Okt 30, 08:41

1 Kommentar · Kommentar verfassen · 0 Trackbacks

Logbuch Arlesheim

Mehr erfahren Sie unter
"Allgemeines zum Logbuch" im ME

User Status

Du bist nicht angemeldet.
login

Menü

- Logbuch Arlesheim
- + Abschied vom Logbuch
- + Allgemeines zum Logbuch
- + Arlesheimer Mief-TEST
- + Bilder
- + Budget 2005. jekami
- + Die Logbuch Initiative
- + Dorf&Dom
- + Ermitage
- + Goetheanisches
- + Karriere, garantiert
- + Kliniken
- + Leute
- + Lob&Tadel
- + Natur
- + Politisches
- + Vereine&Gewerbe
- + Wetter

twoday.net

Suche

go

Zufallsbild



Archiv