

Die Wurst kommt aus dem Keller

Im Restaurant Erlenholz in Wittenbach wird an der Metzgete nach alten Rezepten gekocht.

Laura Widmer

Das Restaurant Erlenholz in Wittenbach liegt etwas abseits des Dorfes. Auf den Wiesen liegt Tau und von den Feldern steigt der Nebel auf. «Das richtige Wetter für eine Metzgete», sagt Wolfgang Kelemen. Er führt das Restaurant seit sechs Jahren. In der Kellerküche stellen Metzgermeister Alex Brülisauer und Patron Leo Mügger gerade Blutwürste mit einer eigens dafür angeschafften Maschine her. Die geübten Männer in langen Plastikschürzen brauchen nur wenige Handgriffe, um die Mischung in die Därme zu füllen und die Wurst mit einem Faden abzubinden.

«Früher wurde das Blut noch mit Massbechern in die Därme gegossen. Das war natürlich viel zeitaufwendiger», sagt Kelemen. Die Füllung besteht aus Blut, Milch, Zwiebeln und der geheimen Gewürzmischung, die bereits Kelemens Grossvater verwendete. Auch andere Gerichte wie das «Gstell», Herz und Lunge vom Kalb, das Voresen oder das Kesselfleisch werden nach alten Familienrezepten hergestellt.

Zubereitung ist sehr aufwendig

Schweineblut werde nur an der Metzgete verkauft, sonst sei es zu nichts zu gebrauchen, sagt Kelemen. Die Blutwürste müssen frisch sein, deshalb werden sie unmittelbar vor der Metzgete hergestellt, die am Mittwoch gestartet ist und noch bis Sonntag dauert. Wenn das Restaurant bis dann nicht alle verkauft, werden sie an die Nachbarn verschickt und müssen bis Dienstag gegessen werden. Das Wädli liegt seit rund zwei Wochen in einer Salzlake im Kühlschrank, um das Aroma zu intensivieren. Auch Sauerkraut ist länger haltbar und kann bereits einige Tage vorher hergestellt werden. Viele Restaurants stellten nicht mehr alles selber her, sagt Wolfgang Kelemen, weil die Zubereitung sehr aufwendig sei, das Know-how fehle oder die Infrastruktur nicht vorhanden sei. «Dank der



Metzgermeister Alex Brülisauer (vorne) und Patron Leo Mügger stellen in der Kellerküche des Restaurants Blutwürste her.

Bilder: Hanspeter Schiess

Mitarbeit der ganzen Familie, insbesondere der Vorgänger, kann im «Erlenholz» diese alte Tradition weiterleben», sagt der Wirt.

Die Schweine durch den Winter zu füttern, konnte man sich häufig nicht leisten. Der Herbst ist deswegen die Zeit der Metzgete. Neben dem Restaurant, wo Kelemens Cousin sein



Wolfgang Kelemen, Inhaber des Restaurants Erlenholz.

Spenglergeschäft hat, gab es früher einen Bauernhof, wo Schweine gehalten wurden. «Die haben meine Grosseltern noch selber geschlachtet», sagt Wolfgang Kelemen. Man muss jedoch wissen, wo man das Messer ansetzt. Es sei gar nicht einfach, eine Sau zu schlachten, die Borsten und die Gedärme zu entfernen. Als seine Grosseltern

und Eltern das Restaurant führten, sei die Metzgete eine der Haupteinnahmequellen unter dem Jahr gewesen, sagt Kelemen. «Damals ging es noch wilder zu und her, die Leute blieben bis nachts um drei sitzen.» In den vergangenen sechs Jahren hat sich das Restaurant weiterentwickelt. Nebst dem A-la-carte-Betrieb setzt es auf Hochzeiten und Feste. Die Metzgete trägt jedoch immer noch viel zum Umsatz bei: In fünf Tagen gehen dabei rund 1000 Essen aus der Küche.

«Der Fleischkonsum ist generell zu hoch»

Früher gab es einige Gäste, bei denen auch das Schwänzchen auf den Teller kam. Heute wird das nicht mehr aufgetischt. «Manche ekeln sich bei gewissen Sachen. Es ist jedoch ein Trend erkennbar, wieder mehr vom Tier zu essen, was absolut sinnvoll ist», sagt Kelemen. Das sogenannte Nose-to-Tail-Prinzip, bei dem möglichst viel von einem geschlachteten Tier verwertet werde, sei schon seit einigen Jahren im Aufschwung. «Der Fleischkonsum ist jedoch generell noch zu hoch», sagt Kelemen. An der Speisekarte hat sich in den vergangenen dreissig Jahren nicht viel geändert, der Klassiker von einem guten Stück Fleisch und diversen Beilagen ist immer noch beliebt.

Das Restaurant Erlenholz möchte vermehrt auch vegetarische Gerichte anbieten. «Wir haben nebst unserem Chefkoch eine vegetarische Köchin, die wahnsinnig gute Sachen macht», sagt der Wirt. Das Restaurant setzt auf Produkte aus der Region. Es ginge jedoch noch lokaler: In der Nähe zieht ein Bauer Hochlandrinder auf und verkauft das Fleisch in sogenannten Mischpaketen. Darin sind nicht nur Filets, sondern etwa auch Stücke von Brust und Schulter. Würden solche Fleischstücke gut zubereitet, dann seien diese ebenso schmackhaft, erklärt Kelemen. «So ergibt Fleischessen Sinn. Vielleicht setzen wir das bald bei uns um.»