



Die «Metzgete i de Giessi» fand Anklang beim Publikum. Wo sonst kann man Blut- und Leberwürste zwischen Schmelzöfen und Giessspfnen geniessen? Bilder: Christian Senn

Blutwurst in der Giesserei

ANNETTE SALOMA-HUBER

Der Mann bestätigt «zweimal Blutwurst, einmal Leberwurst» und fischt die Würste aus dem heissen Wasser. «Sauerkraut oder Salzkartoffeln oder beides? Rippli und Speck?» fragt er weiter und öffnet einen Behälter, aus dem es kräftig dampft. Grosszügig schöpft er das Gewünschte auf den Teller, der ihm hingehalten wird. «Wir brauchen mehr Rösti», ruft er einem anderen zu, der

SCHAUPLATZ

KOCHCLUB CHELLELAND CHUCHI organisierte seine erste Metzgete – und das in einer Giesserei.

in einer riesigen Bratpfanne rührt. Die Schlange an der Fassisstrasse ist beachtlich, viele stehen schon zum zweiten Mal an. Die vorwiegend schwarz gekleideten Männer, die an diesem Samstag in Bauma das Essen schöpfen, gehören alle zum Männerkochclub Chelleland Chuchi.

Der Club existiert seit 20 Jahren. Am Samstag organisierten die Männer zum ersten Mal eine Metzgete. Und das nicht irgendwo, sondern in der Giesserei Wolfensberger. Zusätzlich unterstützt im Service werden die Männer vom Kochclub an diesem Anlass von ihren Ehefrauen, von Freundinnen und Bekannten. Die Idee, eine Metzgete zu

organisieren, kam von Mitglied und Metzger Silvano Stappung. «Also eigentlich von meiner Frau. Sie sprach schon vor etwa vier Jahren davon, dass wir das mal machen könnten», erzählt der bärtige Baumer. «Als ich das Thema im Männerkochclub zur Sprache brachte, waren alle sofort dafür.» Auch das Lokal war schnell gefunden: die Giesserei Wolfensberger, deren CEO Markus Schmidhauser ebenfalls Mitglied des Männerkochclubs ist. In der Kantine des Betriebs treffen sich die neun Männer monatlich zum gemeinsamen Kochen und Essen.

Für die «Metzgete i de Giessi» haben sie statt im Personalrestaurant in der grossen Giessereihalle aufgetischt. Wo werktag zwischen Schmelzöfen und Giessspfnen bei vierzig Grad Arbeiter in Schutzanzügen hantieren, stehen weisse Kerzen und silberne Aschenbecher auf mit weissen Plastikstischtüchern bezogenen Holztischen. Mit rotweissem Absperrband ist der Essbereich vom Rest der Halle abgetrennt, eine Giesspfanne dient als Heizung.

Die Schweine für die Metzgete kaufte Stappung bei einem Bauern, im Zentralschlachthof Hinwil wurden sie geschlachtet. «Wir machten 10 Kilo Geschnetzeltes, 20 Kilo Rippli und Speck, je 12 Kilo Brat-, Blut- und Leberwürste», erzählt der Metzger. In der mobilen Küche herrscht grosse Ruhe. Hektik ist auch

dann nicht zu spüren, als die Blut- und Leberwürste noch nicht warm sind und man mit der Rösti nicht mehr nachkommt.

Hier am Anfang der Fassisstrasse werden die Schweinsbratwürste gegrillt und die Rösti frisch zubereitet – die Kartoffeln dafür sowie Salzkartoffeln, Apfelstückchen und Sauerkraut mit Speckwürfeln haben die Männer am Donnerstag- und Freitagabend in der Metzgerei Stappung in Bauma vorbereitet. Die Metzgete hat alles, was das Fleischliebhaberherz begehrt – nur Gnagi gibt es keine. «Dafür ist einfach die Nachfrage zu klein. Von hundert Leuten essen das vielleicht zwei», meint Silvano Stappung. Für den Preis von 35 Franken kann man an dieser Metzgete à discrétion essen, zum Dessert gibt es Meringue mit Rahm und Kaffee.

Schlemmen konnte man bereits ab 11 Uhr. «Ein paar haben kräftig zugelangt. Da dachte ich, wenn alle so essen, wird es nicht bis am Abend reichen. Aber «s hät, solangs hät», meint Markus Schmidhauser, der sich eine Schürze umgebunden hat. Von der Nachfrage am Nachmittag sind die Männer, die kräftig die Werbetrommel gerührt haben, trotzdem ein bisschen enttäuscht. «Wir haben tagsüber eigentlich mit mehr Besuchern gerechnet», sagt Mano Reichling, Präsident des Männerkochclubs. «Am Nachmittag herrschte tote Hose. Wenn wir wieder

einmal eine Metzgete machen, laden wir sicher erst auf den Abend ein.»

Um 17 Uhr füllen sich die 120 Plätze langsam. «Superlässig, absolut genial», meint FDP-Kantonsrat Thomas Vogel, der seit Jahren das erste Mal wieder an einer Metzgete ist. Via Facebook sei er darauf aufmerksam geworden. «Das Essen ist wirklich sehr fein.» «Eine coole Location», findet der Pfäffiker Bezirksrat Hansjörg Christinger, der am gleichen Tisch wie Vogel sitzt und zwei bis dreimal jährlich an eine Metzgete geht. «Es ist einmal etwas anderes, bis jetzt waren wir immer in Restaurants.» «Nur die Musik fehlt», wirft Sitznachbarin Regula Knecht aus Illnau ein und steht auf, um sich eine weitere Blutwurst zu holen.

Um 19 Uhr dann plötzlich der grosse Ansturm. Die Männer des Kochclubs strahlen übers ganze Gesicht und kommen mit Schöpfen kaum nach. Kurz nach Mitternacht ist Feierabend. «Die Metzgete ist doch noch ein Riesenerfolg geworden, alles ging rübis und stübis weg», zieht Mano Reichling Bilanz. «Jetzt gehen wir über die Bücher. Vermutlich war das nicht unsere letzte Metzgete.»

BILDERGALERIE UNTER BILDER.ZOL.CH

Ueli Bodenmann ging leer aus

WILA. Der Volksmusiker Ueli Bodenmann nahm bereits 2011 und 2012 am Alpen Grand Prix in Meran teil. Dieses Jahr stand er mit zwei Kompositionen im Finale, das am Freitag im Kursaal von Meran vor über 700 Gästen über die Bühne ging. Gewonnen hat Bodenmann auch dieses Jahr nicht. Das aber sei nicht so schlimm, erklärte er. Für ihn sei die Finalteilnahme auch dann ein grosser Erfolg, wenn er nicht gewinne. Schliesslich biete der Alpen Grand Prix Gelegenheit, interessante Kontakte zu knüpfen. Das sei in dieser Branche von grossem Nutzen. Dieses Jahr habe er einen Texter kennengelernt, mit dem sich nun eine Zusammenarbeit abzeichne.

Die Schweiz ging im Meran nicht leer aus. Die Endausscheidung in der Kategorie «Volkstümliche Musik» gewann das Schweizer Duo Jenny & Ueli mit seinem Instrumentalstück «Von Herzen». (zo)

Wila erstellt Schutzinventar

WILA. Eine Baukommission hat im Auftrag des Gemeinderats und in Zusammenarbeit mit einem Historiker ein Inventar für schützenswerte Bauten erarbeitet. Es beinhaltet 41 Gebäude auf Gemeindegebiet und wurde vom Gemeinderat nun festgesetzt, wie er in einer Mitteilung schreibt. Das kantonale Planungs- und Baugesetz schreibt vor, dass die Gemeinden ein Inventar der schützenswerten Bauten von kommunaler Bedeutung erstellen. Dieses soll den Baubehörden als Arbeitsinstrument dienen. Die Aufnahme eines Gebäudes in das kommunale Inventar bedeutet allerdings keine Unterschutzstellung, wie es in der Mitteilung heisst. Es bestünden diesbezüglich seitens der Eigentümer auch keine Rechtsmittel. Eine rechtsverbindliche Unterschutzstellung werde erst bei gegebenem Anlass geprüft und allenfalls durch den Gemeinderat beschlossen, zum Beispiel bei einem Gesuch um Abbruch oder einem tief greifenden Umbau. Das neue Inventar kann beim Baurekretariat eingesehen werden. (zo)

IN KÜRZE

Tablatstrasse wird saniert

WILA. Der Gemeinderat Wila will die Tablatstrasse zwischen SBB-Übergang und Tössbrücke sanieren. Sie sei seit Jahren in einem schlechten baulichen Zustand, heisst es in einer Mitteilung. Nebst der eigentlichen Strassensanierung ist geplant, ein Trottoir zu erstellen. Gleichzeitig sollen zur Schulwegsicherung verkehrsberuhigende Massnahmen umgesetzt werden. Der Gemeindeversammlung vom 4. Dezember wird für dieses Projekt ein Kreditantrag von 570'000 Franken unterbreitet. (zo)

Verständigung trainieren

PFÄFFIKON. Pro auditio bietet für Menschen mit einer Hörbeeinträchtigung Kurse im Verständigungstraining an. Während achtmal zwei Stunden werden das Ablesen der Lippenbewegungen und das differenzierte Hören geübt sowie die Konzentrations- und Merkfähigkeit trainiert. In Pfäffikon startet morgen Dienstag, 22. Oktober, ein Kurs. Es können auch Schnupperstunden besucht werden. Weitere Auskünfte erteilt Claudia Debrunner, Telefon 044 941 4671. (zo)

Chinesische Medizin

ILLNAU-EFFRETIKON. Die Effretiker Gruppe Bildung und Kultur der Lebensphase 3 lädt am Donnerstag, 24. Oktober, zu einem Vortrag zum Thema «Chinesische Medizin». Referentin ist Dr. Ying Shao, Ernährungs- und Kräutertherapeutin. Der Vortrag findet um 14.30 Uhr im Saal des Alterszentrums Bruggwiesen in Effretikon statt. (zo)



Zwölf Kilogramm Blutwürste wurden vom Männerkochclub Chelleland Chuchi für die Metzgete bereitgestellt. Der Andrang war vor allem am Abend gross.