

Wo bleiben unsere Traditionen, wer hat sie geklaut?

Von Urs Oskar Keller

Wo sind unsere traditionellen Nahrungsmittel und die Familienbetriebe mit Tradition geblieben? Das Verschwinden insbesondere der kleinen Metzgereien und Käsereien ist beklagenswert. Seit Jahren sind Feinschmecker und andere qualitätsbewusste Verbraucher und Konsumentinnen auf der Suche nach Betrieben, in denen Lebensmittel in kleiner Serie in Handarbeit hergestellt werden. «Und lieber kaufen sie ihren Grappa beim Schnapsbrenner im Piemont, wo die Spinnweben dicht wie Gardinen vor den Fenstern hängen, als dass sie den hygienisch abgefüllten Trester eines Markenbrands tränken.

So ist es bei den Käseherstellern, den Hühnerzüchtern und den Wurstmachern», bemerkt der Gastronomiekritiker Wolfram Siebeck von der Wochenzeitung «Die Zeit» in Hamburg.

Ein Familienbetrieb mit Tradition, das wissen anspruchsvolle Esser und Geniesser heute, produziert bessere Waren als die grossen Fabriken. Deshalb fahren wir in die tiefste Provinz und suchen Metzger, die noch selbst schlachten. Mit ihnen kann man über die Rasse der Schweine, Rinder und Schafe reden, sie kennen den Bauern und wissen, dass die Tiere in der freien Natur weiden durften.

Eine Institution

Wir haben einen gefunden. Im Weiler Pila, von Maloja Posta aus in wenigen Minuten auf steiler Naturstrasse mit Wanderschuhen oder 4x4-Geländewagen zu erreichen, lebt und arbeitet Renato Giovanoli, Bauer und Metzger mit seiner Familie. Eine Institution für Würste und Trockenfleisch im Oberengadin. Wer ihn trifft, glaubt tatsäch-

lich, einen Nachfahren von Karl Marx vor sich stehen zu haben. Grau sind seine ehemals pechschwarzen Haare geworden, die hinter seiner Mütze hervorschauen. Wer in seine Metzgerei eintritt, wird mit einem an der Wand aufgehängten, anarchistischen Ausspruch konfrontiert: «Lo stato nega la libertà – la libertà nega lo stato». Das Zitat hat aber nichts mit seinen politischen Ansichten und schon gar nichts mit seinen Salsizen zu tun, bemerkt Giovanoli verschmitzt.

Der Bauer und Metzger lebt seit über 70 Jahren in Maloja, genau unter der Quelle des Inn, auf 1815 Meter über Meer. Hier werden noch nach alter, überlieferter Tradition Bündner Spezialitäten wie zum Beispiel luftgetrocknete Leber-, Gams-, Wildschwein- und Hirschwürste sowie Salsiz her-



gestellt, eine Rohwurst aus Schweins- und Rindfleisch. Das exzellente Bündnerfleisch hängt bis zu vier Monaten an der frischen Engadiner Luft. Das Fleisch – er hält heute nur noch einige glückliche Schweine in Pila – muss er im Unterland kaufen. Seine Würste sind rare Delikatessen, seine Salsiz gelten gar als die Besten im Engadin, das Bündnerfleisch ist lukullisch. Die Zubereitung, vor allem bei den Würsten, ist aufwendig: die Würste müssen knapp einen Tag lang über glimmenden Wacholderzweigen und Sägemehl einheimischer Tannen geräuchert, anschliessend gepresst und sechs bis acht Wochen auf dem Dachboden getrocknet werden.

Das alles von einer Qualität, die seinesgleichen sucht, von einem Geschmack, den man nirgends mehr findet. «Man hat fast das Gefühl, man könne die Kräutlein schmecken, die das Tier sich im Sommer auf der Alpweide einverleibt hat», schildert ein Kollege. In einer Räucherammer, so schwarz wie des Teufels Seele.

Bei Renato Giovanoli spürt man die Leidenschaft für die Arbeit und die Liebe zum Handwerk – bei ihm schmeckt und sieht man sie! Wer einmal seine Leckereien probiert hat, kehrt immer wieder an den wunderschönen Ort zurück. Auch wegen des Bündnerfleischs, das schön unter seinen Holzdächern des Oberengadins trocknet...

Aromafreie Würste...

In ihrer unermüdlichen Fürsorge hat die EU-Kommission Verordnungen erlassen, die unser Leben als Verbraucher wenn nicht verschönern, so doch sicherer machen soll. Und der Schweizer Gesetzgeber hat nachgezogen. «Sicherheit» bedeutet für Brüssel bekanntlich möglichst viele Vorschriften zu produzieren und diese dann als «Hygiene» zu verkaufen. Also kämpfen sie für keimfreie Produkte wie aromafreie Würste, schimmelfreien Käse und fettfreien Speck. Nicht aber für chemiefreie Produkte, nein, das beileibe nicht. Dafür sorgen



schon die ebenfalls in Brüssel lebenden Lobbyisten. Für den deutschen Gastronomiekritiker Wolfram Siebeck (84) von der «Zeit» und dem «Feinschmecker» in Hamburg ist klar: «Hygiene bedeutet nach EU-Norm, dass kein Europäer irgend etwas essen darf, aus dem ein Terrorist eine Bombe basteln oder ein Gourmet Genuss gewinnen könnte.

Und um das zu erreichen, gibt es offenbar kein besseres Mittel, als alle Handwerksbetriebe zu schliessen oder es jenen, die derartige Bakterienbrutstätten betreiben wollen, besonders schwer zu machen. Denn, sagt sich die EU: «handgemachte Produkte sind unhygienisch.» Die Verordnung, von der Siebeck sprach, trat 2010 in Kraft und richtet sich gegen Metzger, die selbst schlachten wollen. Das dürfen sie jetzt nur noch, wenn sie sich verpflichten, tapfer die verschärften Hygieneauflagen zu erfüllen und alles immer vorschriftsmässig zu desinfizieren.

Wehmütig erinnert sich nicht nur Siebeck an eine Epoche, in der es handwerkliche Metzger noch in je-

dem Ort, in jedem Dorf gab. Als der Schlachttag noch von einer Nachbarschaft gefeiert wurde, die mithilfe beim Auffangen des Blutes, beim Zubereiten des Kesselfleisches und beim Stopfen der Würste. Total unhygienisch, das Ganze. Aber wie viel Lebensfreude entstand dabei, wie viel Verständnis für das Essen als Mittelpunkt unseres Lebens! Wolfram Siebeck: «Gesundheitliche Folgen hatten Schlachtstage nur für die geschlachteten Tiere; die Menschen litten höchstens unter dem Alkohol, den sie auf das Wohl der heiligen Hygiene tranken. Solche Idyllen sind heute fast verschwunden, dafür haben automatisierte Schlachthöfe gesorgt. Den Rest erledigen nun die hygienefixierten EU-Beamten.»

Es geht in der Tat um die Wurst – um dieses universelle, weit unterschätzte Kulturgut, die Legende unter den Lebensmitteln. Ob Olma-, Blut- oder Bratwurst, die Wurst ist in aller Munde. Nur der liebe Gott weiss, was in ihr steckt: Auch wenn diese Redensart zum Siegeszug der Wurst beigetragen hat, löst sie heute Bedenken aus. Wie lange noch? Ω