

Ein Erfolgsrezept mit Tradition

Eine Schlachtplatte ist im Herbst ein beliebtes Essen. Obwohl die Zahl der traditionellen Metzgete-Restaurants abnimmt, bleibt das Angebot gross. Auch dank Vereinen.

Roger Rügger

Da lacht das Herz. Der Herbst ist nicht nur die Jahreszeit der Ernte, des Nebels und der gelben Blätter, sondern auch der Küche mit Wurst, Sauerkraut, Speck und Rösti. «Nach der Grillsaison wollen die Leute wieder Abwechslung und freuen sich vielleicht auf ein Metzgete-Menü. Ab jetzt gibt es Schwein in allen Variationen auf dem Teller», gibt Daniel Bisten, Wirt des Restaurants Engel in Hüswil, seine Sicht zur Beliebtheit der Metzgete kund.

Der gelernte Koch und Ehefrau Mila wirt in vierter Generation im «Engel». Ihre Metzgete ist jeweils eine der ersten im Kanton Luzern. Diese wird immer in der Woche nach dem Bettag serviert. Das Wirtepaar hat das Restaurant 2001 von Ruth und Paul Bisten-Schmutz übernommen. Nicht aber die Metzgete. «Die war bei meinen Vorgängern während vieler Jahre kein Thema mehr», erzählt der Wirt.

Früher Hausmetzgete, dann viele Jahre nichts

Irgendwann in den über 110 Jahren, in der die Familie den Betrieb führt, gab es eine Hausmetzgete. «Aber das ist lange her und nicht dokumentiert. Sicher ist, dass gleichzeitig mit der Kilbi geschlachtet wurde. Die war am ersten Sonntag nach dem Bettag», zitiert Bisten aus der Geschichte des Hauses. Die Tradition, das Vieh nach dem Mästen in den Sommermonaten zu schlachten, sei versandet. «Schade», fanden Bisten und ein Kollege, weshalb sie die «Metzgete im Ängu z Hüsu» und die Kilbi 1998 gemeinsam wieder ausgegraben haben, Daniel und Mila waren da noch als Angestellte im Engel. Seither wird an der Bernstrasse nahe der Kantonsgrenze in der Woche nach dem Bettag von Mittwoch bis Sonntag Metzgete serviert, und zwar mittags und abends.

Ohne zu reservieren, suchen wir den Engel in besagter Woche am Freitagmittag auf. In der Gaststube essen an zwei Tischen je vier Leute verschiedene Metzgete-Gerichte. Im Säli hat sich Familie Arnold aus Egolzwil eine Schlachtplatte servieren lassen: Blut- und Leberwurst, Bratwürste sowie ein Wädli mit Sauerkraut. «Wir hatten gestern Lust auf eines von Daniels Cordons bleus. Rund um uns assen die Leute Metzgete, das hat uns inspiriert, weshalb wir heute wieder hier sind», sagt der 64-jährige Urs Arnold, der von Frau Silvia, 61, und Sohn Remo, 31, begleitet wird. Die Metzgete gönne er sich zum Abschluss seiner Ferien als Highlight. «Daniel und Mila machen das sensationell. Ihre Auswahl gefällt mir, und die Würste haben eine vernünftige Grösse.» Es bleibt nichts übrig, alles aufgeputzt. Die Wirtin freut's: «Ah, das Wetter bleibt schön.»

In Hüswil werden die Teller nicht überladen. «Man kann bei uns immer nachbestellen, das ist besser, als das übrig gelassene



Wirtin Mila Bisten serviert Silvia, Urs und Remo Arnold eine Metzgete.

Bild: Dominik Wunderli (Hüswil, 20. 9. 2024)



Max Lustenberger richtet einen typischen Metzgete-Teller an.

Bild: Pius Amrein (Littau, 11. 10. 2024)

Essen zu entsorgen», sagt Mila Bisten. Generell liegen kaum Reste in den Tellern des inzwischen fast vollständig ausgebuchten Restaurants. Einmal abgesehen vom Knochen in Marlies Stöcklis Teller. Die 83-jährige Gettnauerin schwärmt vom Kotelett des Säulis, während Ehemann Hansruedi, 82, den Schlachtsteller vorzieht. Wie ihre Tischnachbarn Rita, 61, und Richard Aeschlimann, 64, aus Fischbach ist das ältere Paar jedes Jahr eine oder zwei Metzgete, auch zu Hause. Fast alle Gäste an diesem Mittag sind über 60 Jahre alt. Der Altersdurchschnitt ist nicht unbedingt typisch für eine Metzgete, auch wenn es im Engel an diesem Mittag so wirkt.

Es geht auch Metzgete und Wild gleichzeitig

«Diese herbstliche Küche mögen gemäss unserer Erfahrung auch jüngere Leute. Wir dürfen bei unserer Metzgete ein ziemlich gemischtes Publikum be-

grüssen, sowohl vom Alter her wie auch vom Geschlecht», weiss Max Lustenberger junior, Gastgeber im Gasthaus Thorenberg Littau, wo die Huus-Metzgete lange Tradition hat. Tendenziell handle es sich dabei nicht um ganz junge Leute, eher die Generation im mittleren Alter ab 30 Jahren. Dabei ist zu erwähnen, dass im «Thorenberg» gleichzeitig mit der Metzgete, die dreimal im Jahr in den Monaten Oktober und November jeweils von Mittwoch bis Samstag aufgetragen wird, auch die Wildkarte aufliegt. «Dies wird bei uns seit über 60 Jahren so praktiziert, und es bewährt sich», sagt Lustenberger.

Die Huus-Metzgete trägt ihren Namen zu Recht. Bis vor wenigen Jahren schlachtete ein Störmetzger im Thorenberg. Der Betrieb war dafür mit Geräten eingerichtet. Vor Ort wurden Blut-, Leber- und Bratwürste hergestellt und alle anderen Arbeitsschritte, die das Schlach-



Daniel Bisten mit zwei angerichteten Tellern.

Bild: Dominik Wunderli (Hüswil, 20. 9. 2024)

ten vorsieht. Heute lassen Lustenbergers ein Schwein von einem Metzger schlachten, der das Fleisch nach Rezepten des früheren Störmetzgers herstellt und den Speck räuchert. Max Lustenberger senior setzt alle Produkte so an, wie es ihm schon von seinem Vater mitgegeben wurde. Auf der Karte finden sich Kreationen wie der Buureschmusteller oder ein Schlachtsteller. Wer sich auf einen längeren Abend einrichten will, kann ein Metzgete-Menü in sechs Folgen mit Erbsensuppe und Gnagi vorab bestellen.

Aspekt der Nachhaltigkeit spielt mit

Die Beliebtheit der Metzgete ist ungebrochen, daran ändert auch die Schliessung einiger traditionellen Lokale nicht, wie Sandra Zettel, Co-Verbandspräsidentin von Gastro-Luzern, sagt. «Aus diesem Grund ist zwar das Angebot kleiner geworden.» Im Gegenzug seien diejenigen Res-

taurants, welche die Metzgete anbieten, aber gut ausgebucht, glaubt sie. Ein Punkt, der für die Metzgete spricht, ist aus ihrer Sicht auch das Essverhalten der Leute: «Die Metzgete ist ein frisches Produkt aus dem Nachbardorf oder aus der Region. Die kurzen Wege und damit der Aspekt der Nachhaltigkeit spielt hier bestimmt auch mit.»

Mit ihrer Ausführung trifft die Wirtin des Gasthauses Löwen in Grossdietwil den Nagel auf den Kopf. Zuletzt hat Ende September das Restaurant Schlossberg in Wikon geschlossen. Das Metzgete-Büffet war weitherum bekannt und begehrt. Wer nicht frühzeitig reservierte, musste draussen bleiben.

Schlachtplatten auf dem Land und in der Stadt

Für Metzgete mit Büffet bekannt sind ausserdem der «Ochsen» in Roggliswil, das «Wetzwil» in Schlierbach oder das «Rössli» in Triengen, um

nur eine kleine Auswahl zu nennen. Genauso beliebt ist sie in der Stadt. Zwei Beispiele: Das Metzgete-Büffet à discrétion im «Stadtkeller» vom 8. und 9. November ist bis auf wenige Plätze voll – es hat Platz für 130 Personen. Im «Old Swiss House» wird vom 5. bis 7. November mittags und abends ausschliesslich eine Schlachtplatte in drei Gängen serviert. Der Traditionsanlass war in früheren Jahren stets ausgebucht, derzeit ist eine Reservierung aber noch möglich.

Dafür, dass die Nachfrage nach Metzgete abgedeckt wird, sorgen nicht nur Restaurants, wie Marco Wechsler von der Wechsler Metzger AG Nebikon, die verschiedene Betriebe beliebt, hinweist. «Wir haben seit Jahren regelmässig auch Aufträge von Vereinen und anderen Organisationen. Es gibt eben einfach viele Leute, die sich daran erfreuen und das ist in diesem Herbst nicht anders.»

Ein traditioneller Anlass ist jener der Freunde alter Traktoren in Schötz. Sie laden am 2. November in der Traktorenhalle ein. Laut Präsident Sämti Barmet gibt es diese Metzgete länger, als er Mitglied ist. Also über zwanzig Jahre. Auch der Wehrverein Knutwil pflegt einen langjährigen Brauch, der mit einer Metzgete abgeschlossen wird. Präsident René Hummel schätzt, dass rund 65 Leute nach dem Schiessen Hunger haben: «Beim Absenden mit Rangverkündigung gibt es in unserer Schützenstube Kartoffelstock mit Blut- und Leberwurst. Bei diesem Festessen begegnen sich alle möglichen Leute.»