



Chochete Nr. 532 / 18. November 2024, Angelo Burgio

Thema – «Metzgete»

Tradition Metzgete aus dem Kochwissen «Schweizer Fleisch»

Einiges als Fazit:

Bedeutung Metzgete:

- Das Wort «**Metzgete**» steht für die eigentliche **Schlachtung** Als auch für das traditionelle **Festessen** danach.
- Heute laden Deutschweizer Restaurant auf dem Land aber auch immer mehr in der Stadt zu Metzgete – Menues ein.

Entstehung der Metzgete:

- Während die **Schweine** in den **Sommermonaten** durch die **Bauer gemästet** wurden, wurden die Tiere in der **Herbstzeit geschlachtet**.
- So war die **Bauernfamilie** für die **Kalten Tagen** mit **Fleisch versorgt**.
- Der **Bauer** musste die **Tiere nicht** durch den **harten Winter füttern**
- Die **Metzgete** kam dann **ca. 1940** in die **Bauernstübeli**

Wann ist die Saison:

- **Saison** ist ab **Mitte September** bis in den **Dezember**



Chochete Nr. 532 / 18. November 2024, Angelo Burgio

Thema – «Metzgete»

Welches sind die Spezialitäten der Metzgete:

- Die **Stars** sind: **Blut** und **Leberwurst**
- Aber auch **Gnagi** (Wädli vom Schwein), Schnörkli (Schnauze oder Schwänzli vom Schwein),
- **Rippli**, **Speck** und **Würste** gehören auch dazu

Wann muss was Konsumiert werden:

- Von einem **Tier** wurde **möglichst viel verwendet**.

Das **war zu Grossis Zeiten «IN»**

Deshalb müssen **alle Produkte** nach der Schlachtung die **nicht haltbar** sind **rasch gegessen** werden.

Dazu gehört **vor allem** das **Blut** und die **Innereien**.

Welche Beilagen gehören dazu:

- **Von Region zu Region verschieden**.
- Vielmals ist es **Sauerkraut** als angenehmen Kontrast zum Fleisch und **enthält viel Vitamin C**.
- Im Winter natürlich auch: (**Dörr -**) **Bohnen**, **Salzkartoffeln** oder **Rösti**.



Chochete Nr. 532 / 18. November 2024, Angelo Burgio

Thema – «Metzgete»

[Gefeiert wird die Metzgete auch:](#)

- ***In der Romandie «la Fête du Cochon»***
- Im Kanton Jura am zweiten Wochenende nach Allerheiligen (St. Martin) mit einem 8-12 gängigen Menue.