

Vom Schnörri bis zum Schwänzli

Noch vor 200 Jahren litten grosse Teile der hiesigen Bevölkerung unter Hunger und mussten Gras essen. Heute konsumieren wir über 50 Kilogramm Fleisch pro Kopf und Jahr. Auf den Tisch kommen nur die besten Stücke. Doch was passiert mit dem Rest des Tieres?

KARIN ERNI

APPENZELLERLAND. Jedes Jahr werden mehrere tausend Tonnen geniessbares Fleisch ins Ausland transportiert oder zu Tierfutter verarbeitet, weil es für Schweizer Gaumen zu wenig edel ist. Im Gegenzug importieren wir Pouletbrüstli und Rindsfilet aus Brasilien. Ein Unsinn, der mit hohen Transportkosten und viel Tierleid einhergeht, findet die Organisation KAGfreiland. Sie hat daher eine Kampagne lanciert, die zum Ziel hat, wieder vermehrt das ganze Tier zu verspeisen.

Bei Metzgermeister Franz Fässler aus Appenzell kaufen die Kunden am liebsten Rückenstücke wie Filet, Entrecôte oder Huft, die in Minutenschnelle zubereitet sind. «Heute sind die Frauen meist berufstätig und alles muss schnell gehen. Das Zubereiten von weniger edlen Stücken und Innereien erfordert Zeit und Kochkenntnisse. Das haben die jüngeren Leute eher nicht mehr», so Fässler. Dabei schmeckten die weniger teuren Stücke richtig zubereitet oft sogar besser. Hier seien die Köche in der Pflicht, findet der Metzger. «Wenn ein Gourmetkoch mal etwas Ungewöhnliches zubereitet, kann es sich zum Trend entwickeln.» Fässler nennt als Beispiel das Kalbsbäggli, der Kaumuskel des Kalbes, der sich zu einem eigentlichen Renner in der gehobenen Küche entwickelt habe. «Früher war das einfach ein Bestandteil des Kalbskopfes, heute gilt es als Delikatesse.»

Wenig Innereien

«Von einem Rind kommt heute noch etwa ein Drittel, von einem Schwein die Hälfte auf



Bild: ker

Franz Fässler
Metzgermeister
Appenzell

HEIDEN. Seit 22 Jahren wirtet Gaby Hafner im Restaurant Station in Heiden. Eines ihrer Erfolgsrezepte ist das Zubereiten von Innereien und anderen Fleischgerichten wie Ochsenmaulsalat, Schwartenmagen oder Kalbskopf. «Diese Spezialitäten gibt es bei mir meist als Wochenend-Hit zu einem günstigen Preis», sagt die Gastgeberin. Am Anfang habe ihr der Vater, ein gelernter Metzger, noch bei der Zubereitung geholfen. Mittlerweile traut sie sich selber an die überlieferten Rezepte heran. Einige ihrer Stammgäste kämen auch von weiter her, um etwas nicht Alltägliches zu geniessen.

Ungewöhnlich ist auch die Sommermetzgete, die im «Sta-

tionli» zelebriert wird. Da gibt es, wie beim winterlichen Pendant, alles vom Schwein wie Wädli, Leberplätzli oder Schweinsbratwurst – aber nicht aus der Pfan-

ne – sondern vom Grill. Statt Sauerkraut und Rösti kommen Kraut- und Kartoffelsalat als Beilage auf den Teller. Der sommerliche Anlass sei mittlerweile

ebenso gut besucht wie die beiden klassischen Metzgeten im November und Februar, versichert Gaby Hafner. Das Fleisch bezieht sie vom Metzger Fuchs in Grub. Dieser schlachte noch selber, und daher sei es für sie auch kein Problem, an ungewöhnliche Stücke, wie beispielsweise geräuchertes Euter, zu kommen. Das braucht sie nämlich für eine alte Appenzeller Spezialität, die «Röndelisoppe», eine Gelberbssuppe. Die Gäste, die Innereien mögen, seien schon eher 40 und darüber, räumt die «Stationli»-Wirtin ein. Anders verhalte es sich beim Spanferkel, das sie regelmässig auf einem Spezialgrill im Garten brät. «Das ist bei Alt und Jung gleichermaßen beliebt.» (ker)



Bild: ker

Gaby Hafner und Walter Edlmann servieren regelmässig Innereien.

Wenn ein Tier schon sterben müsse, solle man wenigstens möglichst viel davon essen, findet die Organisation KAGfreiland.

Bild: fotolia

Chance für die Gastronomie

den Tisch», sagt Franz Fässler. Möglich wäre deutlich mehr, doch die Innereien finden kaum mehr Abnehmer. Während in den 1980er-Jahren noch mehr als 1,4 Kilo Innereien pro Person und Jahr verzehrt wurden, sind es heute gerade noch 150 Gramm. Früher waren die Familien grösser, da musste auch mal etwas Günstiges auf den Tisch. Im Krieg hätte man sogar aus Euter Plätzli gemacht, weiss Fässler. «Gstell», Leber, Herz, Lunge und Milz von Kälbern werde heute nur noch selten verlangt. Eine Ausnahme sei «Chitzigstell», die Innereien von jungen Ziegen, diese würden im Frühjahr noch öfters nachgefragt. Hirn sei heute praktisch unverkäuflich, obwohl es eigentlich noch gut schmecke. Auch Zunge stosse eher auf Ablehnung, dabei würden die meisten Leute es wohl kaum merken, wenn man die Zunge zerkleinert in einem Gericht serviere, so der Metzger. «Die Nachfrage nach Leber, vor allem vom Kalb, ist immer noch ziemlich hoch. Aber auch die Schweinsleber wird vor allem während der Metzgetezeit viel gegessen – in manchen Restaurants wird während dieser Zeit bis zu 50 Kilo umgesetzt.» Einige Gastrobetriebe hätten auch Erfolg mit Kutteln auf der Speisekarte.

Degustation

Wie schmeckt das überhaupt?

Mit der Kampagne «All of it – Genuss mit Hirn & Herz» will die Organisation KAGfreiland zeigen, dass von einem Tier nicht nur Steak und Filet gegessen werden können. Andere, weniger beliebte Fleischstücke schmeckten ebenso gut, seien nachhaltiger und vor allem tierfreundlicher.

Die Appenzeller Zeitung veranstaltet heute abend gemeinsam mit dem Restaurant Linde in Heiden eine Degustation. Wie es geschmeckt hat, ist in der Ausgabe vom Samstag zu erfahren. (ker)

Feuerwerk, Feuerhörner und auswärtige Retter

Eine abgesagte 1.-August-Feier, ein verspätetes Feuerwerk und ein Munitionslager waren vor acht Jahrzehnten Auslöser des Kirchenbrandes von Heiden. Dank der Hilfe der städtischen Feuerwehr St. Gallen konnte Schlimmeres verhindert werden. Nach dem Brand erhielt die Kirche eine neue Gestalt.

PETER EGGENBERGER

HEIDEN. Rund hundert Jahre nach dem verheerenden Dorfbrand von 1838 fiel die Kirche von Heiden in der Nacht auf den 15. August 1936 erneut dem Feuer zum Opfer. Die Katastrophe wurde durch Feuerwerk verursacht. Es hatte die im Dachboden der Kirche gelagerte Militärmunition in Brand gesetzt.

Wegen schlechter Witterung am 1. August 1936 wurde in Heiden auf die Durchführung der Bundesfeier verzichtet. An deren Stelle fand am Abend des 14. August ein Konzert der Gesangsvereine und der Bürgermusik im Freien statt. Auch die jungen Turner begeisterten mit ihrem Können. Den Darbietungen der Vereine folgte das mit Spannung erwartete Abbrennen des Feuerwerks. Als nach dem Flug der Raketen wieder Dunkelheit herrschte, begannen plötzlich

die Kirchenglocken Sturm zu läuten. Zugleich schreckte der unheimliche Ton der Feuerhörner die Bewohner auf.

Magazin auf dem Dachboden

Zum weiteren Geschehen schrieb die in Heiden erscheinende Zeitung Appenzeller Anzeiger: «Das Dach der stattlichen Kirche hatte Feuer gefangen, das sich unheimlich rasch über den Dachboden verbreitete. Hier hatte der Historisch-Antiquarische Verein vielerlei Antiquitäten gelagert, und auch andere Vereine magazinierten hier Requisiten. Dazu befanden sich hier – es hätte keinen Sinn, dies vertuschen zu wollen – auch noch ein paar Kisten mit Landsturmpantronen, die ohne das Wissen der Bevölkerung in einem besonderen Gelass eingelagert waren.»

Trotz der Bemühungen der örtlichen Feuerwehr konnte den wütenden Flammen kaum Ein-

halt geboten werden. Donnernd krachte das Dach samt Dachboden ins Kircheninnere, wo Empore, Orgel und Bänke zerschmettert wurden. Mittlerweile war eine Abteilung der städtischen Feuerwehr von St. Gallen auf dem Brandplatz erschienen. Mit vereinten Kräften gelang es, ein Übergreifen des Feuers auf den Turm und die benachbarten Häuser zu verhindern.

Neue Kirche mit Walmdach

Wenig später erfolgte der von Architekt Ernst Häny, St. Gallen, geplante Wiederaufbau, für den die Stimmbürger 270 000 Franken bewilligt hatten. Bei dieser Gelegenheit wurde das ursprüngliche Satteldach durch das heutige Walmdach ersetzt, um eine Anpassung an die Dachformen der umliegenden Häuser zu erreichen. Die feierliche Einweihung der erneuerten Kirche erfolgte am 23. Januar 1938.



Bild: pd

Vor 80 Jahren zerstörte eine verheerende Feuersbrunst die Kirche von Heiden. Nur der Turm konnte vor Schaden bewahrt werden.