

Welch köstlicher Startschuss zum Metzgete-Genuss

Regierungsrat Markus Dieth delectierte sich in der Metzgete-Hochburg Thalheim an feinen Blut- und Leberwürsten (Bild)



(A. R.) – «Ich freue mich enorm», schwärmte Markus Dieth am Montag bei einem herzhaften Zmittag im «Wygärtli», «hier herrlichen weissen Sauser sowie die köstlichen Würste von der ersten Sau der Thalner Metzgete zu geniessen.»

Er ging quasi mit gutem Beispiel voran – der Landwirtschafts- und Finanzdirektor honorierte mit seiner Präsenz nicht zuletzt, dass die grosse Metzgete- und Sauser-Tradition auch ein beachtlicher Wirtschaftsfaktor im Schenkenbergertal darstellt.

«Wir leben «Nose to Tail» seit Jahrzehnten»

Zwei Schweine pro Woche respektive je zwölf benötigen die Restaurants Weingarten und Schenkenbergerhof jährlich – wobei sämtliche Tiere vom Thalner Eichhof stammen, sodass die Transportwege kürzer kaum sein könnten.

«Nun, die Schlagworte «Aus der Region für die Region» und «Nose to Tail», das leben wir hier in Thalheim schon seit Jahrzehnten», meinte «Wygärtli»-Wirt René Wassmer schmunzelnd dazu.

Blühende Metzgete-Hochburg

Co-Gastgeber, Bären-Wirt, Grossrat und Gemeindeammann Roland Frauchiger verlieh seiner Freude darüber Ausdruck, dass Thal-

heim noch immer eine blühende Metzgete-Hochburg sei.

Zum Glück, denn immerhin würden besagte Restaurants fast zwei Drittel ihres Umsatzes in einem Vierteljahr erwirtschaften: nämlich in den kommenden drei Monaten, wenn sie nun wieder den Genuss von Blut-, Leber-, Brat- und Rauchwürsten sowie von Rösti, Sauerkraut und Apfelschnitzen zelebrieren.

Er bedauerte, dass «talabwärts nicht mehr viel geht» – wobei die «Linde» in Oberflachs nicht vergessen werden dürfe (vierwöchige Metzgete vom 27. September bis 28. Oktober). So werden jedenfalls auch heuer zwar kurze, aber wohl nicht minder intensive Sauserbummel zustandekommen, die sich nicht nur, aber besonders auch bei Vereinen nachwievor grosser Beliebtheit erfreuen.

Sauserfreinächte nahen im Sauseschritt

Speziell natürlich an den kommenden Sauserfreinächten (3. – 5., 10. – 12., 17. – 19. Okt.) – der naturbelassene, nicht pasteurisierte Traubenmost der WGS Schinznach allerdings ist jetzt bereits im Fachgeschäft in Schinznach-Bad sowie in einigen Restaurants erhältlich. Und: «Sauser passt tatsächlich wunderbar zu Blut- und Leberwürsten», bestätigte Landstatthalter Dieth bei seiner Premiere.