



Die Mitglieder des Männerkochclubs Chelleland Chuchi schöpfen in der Giesserei Blut- und Leberwürste sowie Sauerkraut, Rösti und gekochte Apfelschnitze. Bild: Mano Reichling

Eine teuflisch gute Blutwurst

BAUMA. Feuer, Russ und Metall: Das archaische Ambiente einer Giesserei eignet sich bestens, um darin eine Metzgete zu servieren. Möglich gemacht hat dieses Erlebnis ein spezieller Verein.

SABINE ARNOLD

In der hohen Halle riecht es nach Russ und Metall. In der Ecke züngelt unter einer riesigen Pflanze ein Feuer. Hier, wo sonst in schweren Öfen bei höllischen 1500 Grad Stahl geschmolzen und gegossen wird, steht an diesem Samstagabend Festbank an Festbank.

Zum ersten Mal findet in der Baumer Giesserei Wolfensberger eine Metzgete statt. Hinter dieser stimmigen Idee steht der lokale Männerkochclub Chelleland Chuchi. Zugute kommt den zehn Mitgliedern, dass sie ein bunt zusammengewürfeltes Haufen sind, von dem jeder etwas zu diesem Abend beitragen kann. Blut- und Leberwürste, Rippli und Speck, aber auch Beilagen wie

Sauerkraut, Rösti oder gekochte Apfelschnitze stammen aus der Küche von Silvano Stappung. Der Metzger hat fünfzig Kilogramm Fleisch verarbeitet und vierzig Kilogramm Rösti gebraten.

Stappung setzt sich kurz an den Tisch, um über seine Blutwurst zu sprechen, die dezent würzig, leicht süsslich und so gar nicht nach Blut schmeckt. «Das Schweineblut muss frisch und noch schlachtwarm sein und die verwendete Milch so gehaltvoll, dass sich darauf eine Rahmschicht bildet.» Dazu komme eine Schwitze aus ausgelassenem Nierenfett und Zwiebeln. Abgerundet wird das Ganze mit Gewürzen. Welche das sind? Stappung grinst – und schweigt. Das entscheidende Detail behält er natürlich für sich.

Die Idee zur «Metzgete i de Giässi» kam von Stappungs Frau Trudi. Der Metzger stellte daraufhin an der Generalversammlung seines Kochklubs den Antrag, einmal einen solchen Anlass durchzuführen. Bei Markus Schmidhauser, Geschäftsführer der Firma Wolfensberger und ebenfalls Chelleland-Mitglied, kam die Idee gut an. «So ermöglichen wir der Bevölkerung auch, einmal einen Blick ins Innere unserer Giesserei zu werfen.»

Es gibt wohl ein nächstes Mal

Diese Gelegenheit haben die Baumrinnen und Baumer wahrgenommen. Um die 220 Eintritte zählte Vereinspräsident Mano Reichling insgesamt. Zwar stehe der Kassensturz noch aus. Doch das Feedback der Leute war so gut, dass der Kochklub bereits über ein nächstes Mal nachdenkt. «Wir würden uns dann eher auf den Abend konzentrieren», sagt Reichling. Denn die Re-

servationen häuften sich vor allem am Mittag und am Abend. Am Nachmittag lief nicht so viel.

Über dem Buffet wirft ein Projektor Bilder des Giessereialltags an die Wand. Eingefangen hat sie Profifotograf Reichling. Während sich die Gäste Nachschlag holen, etwa vom wunderbar saftigen Sauerkraut, erklärt der Präsident das einfache Prinzip des Kochklubs. Benannt ist dieser übrigens nach dem Handwerk des Kellenschneitzens, das früher im Tösstal verbreitet war.

Einmal im Monat bestimmt einer der zehn Köche ein Menü, kauft ein und bereitet mit Hilfe zweier Kollegen einen Dreigänger zu. Der Rest darf ausschliesslich geniessen. Im November steht wiederum etwas teuflisch Gutes auf dem Plan: indische Kichererbsensuppe, geschmorte ganze Kalbshaxe mit Rahmtrüffelpolenta und Spinat sowie Marronimousse mit marinierten Grapatrauben zum Dessert.

Alle Gemeinderäte treten wieder an

DÄGERLEN. Für die Erneuerungswahlen, deren erster Wahlgang am 30. März 2014 stattfindet, stellt sich der gesamte Gemeinderat von Dägerlen inklusive Präsident Markus Kyburz nochmals für eine Amtsperiode zur Verfügung. Konkret wollen Tiefbauvorstand Willy Held, Polizeivorstand Michael Epp, Hochbauvorsteherin Susanne Aeby sowie Sozialvorstand Urs Roost weitermachen. Aus der Primarschulpflege tritt laut Mitteilung lediglich Denise Rüegg nicht mehr zur Wiederwahl an. Ferner kandidieren bei der Rechnungsprüfungskommission noch einmal vier von fünf Personen und bei der evangelisch-reformierten Kirchenpflege treten zwei Mitglieder nicht mehr für eine Wiederwahl an, wie es weiter heisst. (at)

Schulpräsidentin tritt nicht mehr an

NEFTENBACH. Nicht mehr alle Neftenbacher Gemeinderatsmitglieder wollen für die neue Amtsperiode 2014/2018 kandidieren. Bis dato haben laut Mitteilung Schulpräsidentin Elvira Venosta (FDP, seit 2002 im Amt) und Sicherheitsvorstand Cédric Gitchenko (Freie Wähler FW, 2006) angekündigt, sicher nicht wieder kandidieren zu wollen. Voraussichtlich wird sich auch Urs Müller (SVP, 2006) im Zusammenhang mit seiner neuen Tätigkeit als Geschäftsführer des Alterszentrums Im Geeren aus der Exekutive verabschieden. Für den Gemeinderat stellen sich weiterhin Präsident Manfred Stahel (FW, 2006) sowie Markus Ruf (FW, 2010), Martin Huber (FDP, 2009) und Silvia Weidmann (SVP, 2013) zur Verfügung.

Aus der Schulpflege zieht sich Markus Fischer (FDP, 2010) zurück. Aus der Rechnungsprüfungskommission Präsident Alain Strickler (FW, 2006) sowie Peter Meili (FW, 2010) und Carlo Sax (FW, 2010). In der Sozialbehörde tritt Bettina Conrad (FDP) nicht mehr an. In der evangelisch-reformierten Kirchenpflege geben Lydia Kückenbrink (FW) und Paul Streit (SVP) ihren Rückzug bekannt. (at)

Eine Treichel für die Miss Turbenthal

TURBENTHAL. 400 Kühe und Rinder präsentierten sich am Samstag an einer Jubiläumsvieh-schau in Tablat. Kuh Pixma aus Wila erhielt den Titel «Miss Turbenthal und Umgebung».

Miss-Wahlen, bei denen Kühe die Hauptrolle spielen: Am Samstag trafen sich in Tablat 24 Aussteller mit mehr als 400 Tieren. Die «Braunviehzuchtgenossenschaft (BVZG) Turbenthal und Umgebung» feiert heuer ihren 125. Geburtstag und hatte zur Jubiläumsschau geladen.

Die Züchter trieben ihr geschmücktes Vieh zu Fuss oder transportierten es mit Lastwagen und Traktoren zum Ausstellungsgelände. 15 Jungbauern des Vereins Zürcher Jungzüchter unterstützten die Landwirte beim Vorführen des Viehs. Die Experten beurteilten die prächtigen Tiere nach ihrem korrekten Fundament, Format, Widerrist, der Höhe, dem Becken, der Beinstellung oder dem Euter und dessen Aufhängung. Um Beaderung, Zitzen und Zentralband besonders hervorzuheben, hat so mancher Viehbesitzer die Euter seiner Tiere geschoren.

«Natürlich war der Aufwand für die Jubiläumsfeier grösser als in den übrigen Jahren», erklärten die Verantwortlichen. Die Sponsoren zeigten sich sehr

grosszügig, und so durfte jeder Aussteller dieses Jahr eine Jubiläumsglocke oder -schelle mit nach Hause nehmen.

Für die «Miss Turbenthal und Umgebung», die Kuh Pixma, spendierte die Landi Wila-Turbenthal eine beeindruckende Treichel. Zur jungen «Miss Schöneuter» wurde Kuh Arnika. Wesley darf sich «Miss Protein» nennen. Sie alle stammen aus dem Stall von Ernst Grünenwald aus Wila. Aus der Zucht von Franz und Martin Fuster aus Turbenthal erhielt die ältere Erena den Titel «Miss Schöneuter» und Hurra wurde «Miss Genetik». Den Genossenschaftscup gewann Nolisa von Peter Gähler, der die VZG Zell und Umgebung vertrat.

Nachdem die Tiere wieder gut im Heimatstall versorgt waren, feierten die Landwirte mit den zahlreichen Besuchern weiter bis in die späten Abendstunden. Markus Zemp, Präsident Braunvieh Schweiz, lobte das Braunvieh als Melkkuh der Schweiz. Es sei ein gesundes und langlebiges Tier, seine Milch eigne sich am besten für Käse. Die künftige Agrarpolitik konzentriere sich auf die extensive Produktion. So gibt es beim Braunvieh neben der Melkkuh auch den Typ, der sich für die hohe Fleischproduktion eignet. Die Schweiz ist weltweit führend in der Braunviehzucht und gewann in den letzten 12 Jahren sämtliche Europameistertitel. (mkr)



Bunte Viehschau mit Ehrendame (o. l.), spielenden Kindern, Blumenschmuck und herausgeputzten Kühen und Rindern. Bilder: jb