

Die Sauserzeit hat begonnen

Eine gute Adresse für feine Würste und weissen Sauser ist derzeit das Schenkenbergertal. Es ist wieder Metzgetezeit in Thalheim.

LORENZ CAROLI

Jeweils in der Woche vor dem Bettag beginnt die Zeit der Metzgete. Die Weinbaugenossenschaft Schinznach (WGS) hat sich zur Pflicht gemacht, dass spätestens am Bettagsamstag in den Wirtschaften süsser Sauser genossen werden kann. Sauser ist in Gärung befindlicher Traubenmost und wird aus der Traubensorte Riesling-Sylvaner hergestellt. Entstanden ist die Metzgete in den 50er-Jahren. Damals gab es in jedem Restaurant des Schenkenbergertales von Auenstein bis Villnachern und Thalheim Sauser und Metzgete. Damals dauerte die Sauserzeit drei Wochen lang, und in den Wirtschaften wurde im 24-Stunden-Betrieb gearbeitet. Heute gibt es noch an drei Wochenenden von Donnerstag bis Samstag verlängerte Öffnungszeiten. Diese beginnen jeweils Anfang Oktober. Der Gemeinderat Thalheim fördert die Tradition und bewilligt die Sauserfreinächte in üblicher Weise.

Wirtschaftsfaktor in Thalheim

Die Metzgete ist in Thalheim ein wichtiger Wirtschaftsfaktor. Einen grossen Teil ihres Umsatzes machen die beiden Gastrobetriebe «Weingarten» und «Schenkenberghof» während der Metzgetezeit. Für den «Weingarten»-Wirt René Wassmer ist es eine strenge Zeit. Aber während dieser Zeit macht er den grössten Teil seines Jahresumsatzes. Er freut sich, dass ihm die



Landstatthalter Markus Dieth (links) freut sich im Beisein seines Chauffeurs Remo Walde über die Produkte aus der Landwirtschaft

BILD: CI

Kundschaft treu bleibt und von weither anreist. Es gibt viele Vereine, die regelmässig das Tal während der Sauserzeit besuchen. Für ihn gilt die Losung «Aus der Region für die Region» schon immer. Seine Schweine bezieht er beim Thalner Eichhofbauer Schmidli. Dieser füttert die Tiere langsam bis zum Schlachtgewicht von 120 Kilogramm. Das geschlachtete Schwein verarbeitet Wassmer selber in seinem Betrieb zu den verschiedenen Würsten wie Blut-, Leber-, Brat- und Rauchwurst. Zusätzlich werden Rösti, Sauerkraut und Apfelschnitze bereitgestellt. Die Zutaten bezieht Wassmer aus der Umgebung. Speziell erwähnt er die grosse Menge von Kartoffeln, die zu einer goldgelben, knusprigen Rösti gebraten werden.

Als Landwirtschaftsdirektor stattete Markus Dieth zu Beginn der Sauserzeit einem Gastrobetrieb in Thalheim einen Besuch ab. Er genoss die stichfeste Blutwurst und die geschmackvoll gewürzte Leberwurst wie auch die feine gelbe Rösti. Er freut sich über die Wertschöpfung aus der Landwirtschaft. Er ist begeistert, dass diese Tradition weiter gelebt wird, und bedauert, dass sie an gewissen Orten nicht mehr aktuell ist.

Betriebszeiten

Täglich werden in Thalheim in den beiden Restaurants Weingarten (bis 2. Dezember, geschlossen am Mittwoch und ersten Dienstag im Monat) und Schenkenberghof (bis 1. Dezember, dienstags geschlossen) Metzgete und weisser Sauser serviert.