

Meine Damen und Herren

Verehrte Mitglieder des AAW

Wir können hier und jetzt nicht umhin, das rätselhafte Verschwinden des Ernährungswissenschaftlers Franz Zemp zu beklagen, der am gestrigen Abend nicht, wie von uns erwartet, in den Gasthof St. Mauritz zu Schötz zurückgekehrt ist, wo er sich seit Tagen aufhielt, um den 4. Kongress unseres Arbeitskreises Alemannischer Wurstfreunde AAW, den ich hiermit für eröffnet erkläre, vorzubereiten. Teller und Bett des Mannes waren heute Morgen - leider - unberührt.

Polizeiliche Nachforschungen über die Kantonsgrenze hinaus, meine Damen und Herren, blieben bis zur Stunde erfolglos. Als gesichert gilt nur, dass unser Präsident, Franz Zemp, gestern Nachmittag hier in der Wurstküche der Metzgerei Furrer ein letztes Mal - in voller Grösse - gesehen wurde. Es soll diese meine Rede, solange wir nicht wirklich wissen, wo unser Franz steckt, nicht zu einem Nachruf werden. Und doch erlaube ich mir - nein, vielmehr ist es die Pflicht eines Vizepräsidenten - die grossartigen Leistungen des Vermissten heute schon zu würdigen, hoffentlich nicht abschliessend, nicht zum letzten Male.

Sie alle, liebe Mitglieder des AAW, glaubten zu wissen, was und wozu eine Brühwurst ist.

Woher sie kommt.

Wohin sie geht.

So selbstverständlich glaubten Sie es zu wissen, dass Sie Ihren Glauben nie ventilierten. Bis zu dem Tage, als der

Ernährungswissenschaftler Zemp Ihnen die Sinne öffnete für ein Gesamtkunstwerk namens Servela - ich betone: Gesamtkunstwerk.

Franz Zemp, Sohn eines erfahrenen Baggerführers, öffnete uns Gaumen, Nasen, Augen in seinem bahnbrechenden Opus "Servela - Mutter aller Würste", ein Werk in fünf Bänden, seit Jahren vergriffen. Es ist und bleibt Zemps grosses Verdienst, die helvetische Volkswurst Nr. 1, die Arbeiterforelle, dieses pralle straffe rosa knackige Stück Heimat, nicht nur unter kompositorischen Aspekten erforscht zu haben, sondern auch unter sprachwissenschaftlichen, historischen, ethnologischen, epidemiologischen, kanzerogenen, statistischen.

Zu Letzterem zuerst: Nichts, verehrte Anwesende, beweist die Hingabe des Schweizers zur Brühwurst Servela so hiebfest wie das Fakt, dass selbst in den Jahren, da der Fleischverzehr zusammenbrach, keineswegs weniger Servelas verlangt und verdrückt wurden, rund zwanzigtausend Tonnen pro Jahr, zweihundert Millionen Einzelexemplare. Trifft auf jeden Eingeborenen vier Kilo, anders gesagt: vierzig Stück dieses traditionellen Fleischerzeugnisses, jedes davon in argentinische Rindskranzdärme des Kalibers 34/36 gewandet. Davon bettet der hiesige Gourmet achtzig Prozent auf den Gartengrill.

Allein, was sagen Zahlen, wo es um Kultur geht?

Meine Damen, meine Herren, die Servela, ich betone: DIE und nicht DER, weil, wer Mutter aller Würste heisst, nur weiblich sein kann, DIE Servela erscheint im Holozän. Im fernen Simbabwe, damals noch Rhodesien, 1967, entdeckte unser Präsident Felszeichnungen, die nicht anders gelesen werden dürfen als Szenen des Jagens und Wurstens. Unermüdlich in seiner Suche nach dem Anfang der Servela, fand Franz Schriften aus Babel und Ägypten, die davon berichten, wie Fleisch in Mägen und Blasen toter Tiere gefüllt wurde. Ein Publikum, wie Sie es sind, brauche ich nicht an den grossen griechischen Dichter Homer zu erinnern, der seinen Odysseus gegen den verfressenen Iros antreten lässt - wer gewinnt, bekommt (was sonst?) die Servela, die über offenem Feuer schwitzt.

Wenn wir schon beim Bräteln sind, dann memorieren Sie bitte die Leitplanken, die Franz nach jahrelanger Forschung erfolgreich ins Volksverhalten betonierte: Die Servelat nie vom Kühlschrankschrank direkt auf den Rost. Nicht zu stark einschneiden. Erst wenden, wenn sie auf der einen Seite ultimativ knusprig gebraten ist. Nicht tropfen lassen, weil Fett, in die Glut geplumpst, möglicherweise Benzpyren erzeugt, was möglicherweise Krebs erzeugt. Die Hitze auf 140 Grad begrenzen, weil andernfalls im Leib der Wurst Nitrosamine entstehen könnten, die subeventuell wiederumhin Krebs machen könnten. Doch keine Panik! Wann immer Sie grillen, denken Sie an die bekannte Karzinogenitätsgleichung des Verbandes Schweizer Metzgermeister VSM vom 13. Mai 1992: 100 Servela = 1 Zigarette.

Zurück zu Homer. Folgerichtig wies Franz erstmals nach, dass die alltagssprachliche Wendung "Jetzt geht es um die Wurst" direkt auf dem Erlebnis des Weltenfahrers Odysseus sockelt, der gegen den feisten Iros schliesslich obsiegte und als Preis eine gebratene Servela gewann.

Wie kein anderer, schreibt unser Franz in seinem Werk "Mutter aller Würste", zweiter Band, Kapitel 33, wie kein anderer förderte Homer damit die Demokratisierung des Fleischkonsums.

Im Sinne unseres verschollenen Präsidenten fasse ich demnach zusammen: Die Servela stand immer auf der Seite der Einkommensschwachen, die sich ein Cordon bleu oder Schnitzel selten leisten. Die Servela erst macht den Schlachtakt vernünftig, weil sie unter ihrer zartschimmernden Haut vereint, was Verwöhnte verschmähen. Die Servela ist billig und trotzdem Fleisch. Das macht sie beim Volk so beliebt. Das Volk sind wir. Wir sind o.k. Die Servela ist o.k. Ergo: Volk = Servela (I. Zempsche Formel, 1986).

Verehrte Mitglieder des Arbeitskreises Alemannischer Wurstfreunde. Was gäbe ich hin, könnte unser Präsident den folgenden Satz nun hören? Wie kein anderer, lieber Franz, betreibst du die Entgötzung von Filet und Nierstück. Franz, wo steckst du?

Vor Jahren einmal fragte ich ihn: Was hat Dich zur Servela geführt? Und er antwortete mir: "Die Wünsche einer Frau,

der Magen einer Sau, der Inhalt einer Worscht bleiben ewig unerforscht."

Dem Wesen der Servela auf den Grund zu gehen, das war der Motor seines Strebens. Seines Lebens.

Wo fängt sie an?

Wo führt sie hin?

Wo hört sie auf?

Fragen über Fragen.

Franz Zemp hat sie beantwortet.

Der Materie, die ihn umtrieb, konnte er nie nahe genug treten. Wie oft sahen wir ihn neben einer Fleischzerkleinerungsmaschine weilen, dem sogenannten Blitz, Wissenshunger auf den Lippen, nichts als ungestillte Sehnsucht in den Augen? Wie oft überfiel jene, die das Glück hatten, dann neben Franz stehen zu dürfen, das Gefühl, unser Präsi sei fähig, mit dem Brät, das da gedieh und unter schnellen Messern warm und wärmer wurde, fast intimen Austausch zu pflegen?

Werte Wurstianer

Unnötig, Ihnen die II. Zempsche Formel in Erinnerung zu rufen: 35 Prozent Muskelfleisch vom Rind; 29 Prozent Schweinespeck; 25 Prozent Leitungswasser; 11 Prozent Schweineschwarten.

Dazu, per Kilogramm, 19 Gramm Nitritpökelsalz, je ein Gramm Pfeffer, Muskatnuss, Koriander, Knoblauch. Plus ein Achtelgramm Nelken, ein halbes Gramm E 300 und zwei Gramm E 450.

Und fünf Gramm Zwiebeln.

Dies gebe man in den Blitz, stelle die Messer an, 3000 bis 5000 Umdrehungen in der Minute, so lange, bis heller lockerer Fleischteig, vornehmstes Brät, im Edelstahlkessel wabbelt, bereit für den Umzug in den Vakuumfüller, darin eine Spirale, die den Brei in ein waagrechtes Rohr drängt. Über dieses Rohr nun zieht der Wurster einen Rindskranzdarm aus Brasilien oder Argentinien, fünf, sechs, acht Meter lange höchstsensible Schrumpligkeiten, wirft die Maschine an.

Engelschallgleich schiesst jetzt das Brät in sein seidenes Gewand, füllt es aus und auf, prall und satt. 110 Millimeter in der Länge, 35 im Durchmesser, eine verruchte Schönheit, knackig im Biss, weichsalzig im Geschmack, schmelzend im Mund - Götterspeis.

Hiermit, geschätzte Fleischfresser, möchte ich schliessen. Die Servelas, die auf Ihren Tellern liegen, sind eine Spende von Metzgermeister Furrer, in dessen Wurstküche unser geliebter Franz ein letztes Mal gesehen wurde.

Herr Furrer, erlauben Sie die Frage: Wie genau, wo genau ging uns Franz Zemp verloren?

Gestern, um halb fünf, ich war grad am Servelamachen. Als ich die Wurstküche verliess, um aus dem Kühlraum frische Schwarten zu holen, stand dieser Zemp ganz nah beim Blitz, 5000 Touren, und der Zemp schaute ins warme Brät und sprach mit ihm. Schier zärtlich. Und als ich zurückkam, waren nur noch seine Schuhe da.

Ich danke für Ihre Aufmerksamkeit und wünsche allen einen
frohen Appetit.