

Gemütliche Metzgete in der Hofmatt

■ *Das Leben geht weiter – trotz Corona – speziell auch im AltersZentrum Hofmatt*

Eigentlich war die Metzgete wie jedes Jahr als öffentlicher Anlass der Hofmatt gedacht. Doch infolge Covid-19 musste auf die Gäste von ausserhalb verzichtet werden. Hingegen wollte man den Bewohnern der Hofmatt diesen beliebten Anlass nicht verwehren und sie – besonders in dieser schwierigen Zeit – kulinarisch verwöhnen.

Geplant war, dass neben dem Ausflug in das währschafte Herbstmenü die Giselmüsig aus Flüelen mit ihren unkonventionellen Musikinstrumenten zur musikalischen Unterhaltung aufspielt. Coronabedingt mussten sich die Damen von der Alltagsgestaltung/Anlasskoordination kurzerhand ein neues Rahmenprogramm einfallen lassen.

Aber flexibel wie sie sind, war dies kein Problem. Musik gab es ab CD's und zwischen den einzelnen Gängen wurden Geschichten, Anekdoten und Gedichte zum Thema Metzgete vorgetragen. Dies kam bei den Bewohnern der Hofmatt sehr gut an.



Edith Strolz (links) und Renate Wendt freuen sich über den geselligen Anlass und die reichhaltige Metzgete.

Fotos: ZVg

Hiebsbotschaft von höchster Stelle

Den Auftakt zur urchigen Gaumenfreude machte ein Stück Schwartenmaggen mit Schalottensensauc, garniert mit Nüsslisalat. Weniger erfreulich war dann die Mitteilung von Zentrumsleiterin Kathrin Rogger. Sie informierte die Bewohner darüber, dass Sie vom Luzerner Regierungsrat am Nachmittag die Vorgabe bekommen hatte, dass ab Freitag (dem darauffolgenden Tag) keine Besucher mehr in die Alters- und Pflegeheime des Kantons Luzern dürften. Dies als Folge der stark ansteigenden Infektionszahlen schweizweit. Leider müsste sich auch die Hofmatt danach richten. Diese Ankündigung wurde von den lebenserfahrenen Bewohnern relativ gelassen aufgenommen und sie liessen sich die gute Laune nicht verderben. Zügig wurde nämlich der zweite Gang serviert: Blut- und Leberwurst-Ravioli auf Sauerkraut mit Preiselbeerschaum. Interessiert lauschten sie anschliessend den Ausführungen von Manuela Zbinden, welche über die Entstehung der Metzgete berichtete und wie diese früher zelebriert wurde.

Gaumenfreuden aus der Hofmattküche

Der Hauptgang hatte es im wahren Sinne des Wortes in sich und insbesondere die «Fleischtiger» unter den Bewohnern kamen hier voll auf ihre Rechnung: Grüner Speck, Rippli, Buurebratwurst, Salzkartoffeln, Dörrbohnen und Apfelschnitze zierten die Teller. Bestimmt nicht alle Bewohner wussten, dass die Bernerplatte bereits am 5. März 1798 erstmals geschichtlich erwähnt wurde. Dies ergaben die Recherchen von Manuela Zbinden. Am Tag der Schlacht bei Neueneegg wurde diese kulinarische Erfindung geboren. Die Berner – obwohl zahlenmässig weit unterlegen – warfen an diesem denkwürdigen Datum die Franzosen über den Röstigraben zurück. Zum Dank improvisierten die Helden noch am gleichen Tag ein Schlachtfest, und zwar im Kreuz in Wohlen. Jede Familie brachte mit, was sie gerade zu Hause hatte, so kamen ein Hamml, Speck, Würste, Rindfleisch, Rippli, Zunge und Gnagi zusammen. Auch Sauerkraut, Sauerrüben und Dörrbohnen waren dabei. Plus natürlich

Kartoffeln, welche im Kanton Bern bereits eine wichtige Rolle spielten. Aber zurück in die Hofmatt nach Weggis: Zum Abschluss der Metzgete kamen die Bewohner in den Genuss von gebackenen, feinen Apfelchüechli mit Vanilleglace.

rtb.

Was gehört zu einer Metzgete?

Um 1300 hat dies der Zürcher Lyriker Johannes Hadlaub in seinen Herbstliedern wie folgt beschrieben: «Zu einer guten Metzgete gehört gebratenes Schafhirn, Magen und Halsgkrose, Schweinskopf und Schweinsfüsse, Kalbskeulen, Kuttelstücke und fette Würste. Als Beigericht sind Griben zu empfehlen (Rückstände von ausgelassenem Fett). Alles gut gesalzen und gewürzt, auf dass ein herrlicher Durst entstehe, den man mit Wein oder Sauser löschen kann.»



Prost auf einen gelungenen Abend.