**Wie in alten Zeiten.**

Das ist übrigens kein Anflug von Nostalgie im Kopf eines grauen Panters mit

72 Jahrringen auf dem Buckel. Nein, das hat auch gar nichts mit anrückender Senilität zu tun, die in meinem Kopf die Gedanken nur noch nach rückwärts richten möchte. Das ist pure Freude am Genuss, was Du jetzt zu lesen kriegst.

Weder verschanze ich mich hinter vergilbten Foto-Alben und traure der Zeit vollgeschissener Windeln nach, noch bin ich ein Schwerenöter, der dauernd über die heute ach so veränderte Lebensweise motzt! Ich habe einfach Freude am Genuss. Sieht man ja auch meinem vorderen Überhang an, der seinen Ursprung unmöglich in Verzicht und Askese haben kann.

An was ich mich aber sicher erinnere, das ist der früher an einem Samstag Nachmittag zum Zvieri in der Küche meiner Mutter schwebende Duft nach ausgereiftem Schinken oder geräuchertem Speck aus dem Kamin. Ich meine wirklich “…aus dem Kamin“! Nicht an einen viereckigen Fleischklumpen, der in einer Wanne in einer Gewürzlake 10 Minuten gebadet wurde, nachdem ihm mittels einem Dutzend Hohlnadeln Rauchgeschmack eingeimpft wurde. Du kennst ja diese, nach nichts schmeckenden, bei Migros oder COOP gekauften, genau in ein Weggli passenden, sogenannten “Schinken“-Scheiben. Häufig sind sie als “Toast-Schinken“ deklariert, können aber problemlos mit einem zweimal gefalteten Stück A4-Papier ersetzt werden.

Wissen wir eigentlich noch, als im Gaumen völlig deformierte Esser, wie ein gut abgehangenes Stück Fleisch schmeckt? Wissen wir, die wir in Auslagen von Grossverteilern mit Schutzgas behandeltes Fleisch kaufen, wie ein reifes Kot- telet schmeckt? Das Huft-Steak eines Rindes, das nicht über 100 km in Vieh- transportern in die Gross-Schlachterei gekarrt wurde, und dessen Muskelfasern deswegen mit Stresshormonen übersättigt wurden?

Ich weiss es wieder!

Doch war es ein weiter Weg dazu. Mein Fleischkonsum sank über Jahre. Bald wäre ich zum Vegetarier geworden, wenn nicht die von unseren Grossvertei- lern verkauften Gemüse, durch Treibmittel in Nullkommanichts zur Reife hochgeschossen, auch keinen Genuss mehr versprochen hätten.

Dann half der Zufall. Meine Frau fährt jeden Tag ihre 40 – 50 km mit dem Velo durch das Zürcher Unterland. Dabei hält sie die Augen offen, ja muss sie auch, wenn sie unversehrt wieder nach Kloten zurückkommen will.

Eines Tages fuhr sie am Ende der Nordpiste des Flughafens Kloten entlang von Bachenbülach nach Oberglatt. Mitten auf einer Abfahrt Richtung Dorfmitte schweifte ihr Blick einen Sekundenbruchteil nach links in eine Gasse hinein, statt sich auf den Weg zu konzentrieren. Eigentlich fahrlässig!

Aber genau dieser fahrlässige Blick ist der Grund, dass ich jetzt wieder mit Genuss Fleisch esse! Genau darum weiss ich wieder wie guter Schinken riecht und schmeckt! Genau darum krieg ich wieder schwarze Hände, wenn ich ein Stück geräucherten Rohessspeck, oder Bauernspeck in die Hände nehme! Genau darum weiss ich wieder, was der Unterschied ist zwischen einem Hoh- rückensteak von einem Rind aus der Umgebung und einem stressgeplagten Rind aus der Westschweiz, das in der Ostschweiz im Schlachthof landete. Genau darum haben meine Frau und ich beschlossen, wenn diese neu ent- deckte “Bure-Metzg“ in Oberglatt jemals die Tore schliessen sollte, dass wir dann kein Fleisch mehr auf unsere Teller bringen werden!

„ Ich hätte heute wieder einmal Lust auf eine Omelette mit Hackfleisch!“ liess ich kürzlich fallen, einfach so nebenbei beim Frühstück.

„Dann musst du mit dem Velo nach Oberglatt in die “Bure-Metzg“. Du weisst, anderes Gehacktes kommt nicht auf unseren Tisch!“

Die Frage sei hier erlaubt: „Hast du auch so eine autoritäre Frau zu Hause?“

Nein, sie hat einfach Recht! Wenn du das frisch gehackte Fleisch dieser Metzgerei, ohne jede Begasung (der schönen Farbe wegen) oder andere Zusätze einmal zwischen die Zähne kriegst, dann isst du nichts mehr aus einer anderen Auslage, Punkt, Schluss! Es schmeckt anders! Besser! Frischer! Einfach hammermässig!

Selbst mein Sohn in Fällanden fragt mich: „Wann gehst du wieder in die Metzg nach Oberglatt. Bessere, frischere Kottelets gibt es nirgends sonst. Und die Cordon-bleu sind rekordverdächtig gross und gut! Cervelats findest du im ganzen Kanton keine, die vergleichbar sind! Und der Fleischkäse zum Selber- backen: Einfach fantastisch!!“

Und jetzt noch das Sahnehäubchen: Sobald die Temperaturen es zulassen, geh ich diese Genüsse mit dem Velo holen!!! Schön entlang der Flughafenpiste, durch ein Naturschutzgebiet. In kaum einer halben Stunde bin ich bei dieser Quelle des Genusses angelangt. Nach dem Einkauf wieder eine halbe Stunde zurück nach Kloten radeln, den anstehenden Genuss in meinem Rucksack verstaut! Am Mittag oder Abend kann ich mir ohne Reue ein wunderbares Stück Fleisch erlauben, für das ich die körperliche Anzahlung bereits am Morgen geliefert habe!

Eigentlich eine Banalität, die ich hier erzähle, nicht wahr! Ist es aber nicht! Ich habe die wunderbaren Gerüche aus meiner Kindheit wieder gefunden. Wenn ich das Papier um den fein geschnittenen Hammen/Schinken öffne ( es gibt sie noch in dieser Metzgerei, die grossen, runden Hinterschinken am Knochen!), dann fühle ich mich wieder wie vor rund 60 Jahren, an einem Samstag Nach –mittag um 4 Uhr, nach der Arbeit im Garten, neben meinem Vater sitzend und darauf wartend, dass er mir auch ein Stück abgibt von dem, was da so fein duftet: Richtig feiner Schinken!

Und hätte meine liebe Frau damals nicht einen so fahrlässigen Blick nach links in die Seitengasse in Oberglatt riskiert, ich würde mich heute wohl statt mit einem feinen Stück Rindfleisch oder einem wunderbaren schmeckenden Cervelat alleine mit Rüeblisalat begnügen. Ginge wohl auch, aber beides zusammen find ich doch genussvoller!

Der “Äntsch“ aus Kloten