**Schwynsbrate vom Hals.**

Ich mag mich no erinnere, als öbs geschter gsi wär, das Knischtere zwüsche de Zähn wenn me i die Chruschte vo eme Schwynsbrate us em Grill bisse het, wo mini Muetter gmacht het amigs amene Sunntig. Da sind denn der Schwiegervater, d`Schwiegermuetter, min Brüeder und vielmal no anderi zuegewandti Ort mit derbi gsi. Alli hend sie gschmatzt und hend das wunderbari Mittagesse globt, bewunderet und gnosse.

Mir als Nachkomme hend die Tradition denn wyter bybhalte, en Königgrill kauft, der Schwynsbrate vom Hals gwürzt und in Grill ghänkt und en dört lo drehe, bis er brun, knuschperig und um e paar Gramm liechter gsi isch, will i der Hitz s`Fett useglaufe isch und sich i der Fettpfanne gsammlet het. Eusi beide Söhn, damals no chli, hend in Grill ine gschtunet und gloset wie der Brate prutzlet het.

Bim Esse hend denn eusi Jungs immer e chli gmotzet, wills halt amene Schwynsbrate von Hals e chli Fett gha het. Aber ohni das Fett het es nöd en so en wunderbari Chruschte gäh. Mini Söhn hend das nie begriffe. Das heisst, sie hend immer bim Esse jedes no so chlini, wyssi Fettschtückli use gschnitte. Sie hend nach em Esse meischtesn meh im Teller gha, als sie vor em Esse drinn gha hend.

Sie sind halt scho us der Filet-Generation cho. Sie hend nümme erkennt, dass es für en guete Gschmack vom Fleisch au e chli Fett brucht. Fett isch bekanntlich en Gschmacksträger, jede Koch weiss das.

Bi eus isch der Sunntigs-Grillbrate us em Königsgrill, de Schwynsbrate vom Hals, bald e chli verschwunde us em Schpieszettel. Die Junge sind usgfloge und sie erwarte, wenn sie hüt zum Esse chöme mit ihre Chinder, kei Fett am Fleisch. Isch ungsund, säge sie. Au d`Chinder schnyde s`Feisse (s`Fett) weg. Das wend mir ihne erschpare. Drum git es scho lang bis Hodels kei Schwynsbrate vom Hals me us em Königgrill. Und für eus Zwei en söttige Brate mache, nei, das lohnt sich nöd. So eine muess mindeschtens 500 Gramm ha. Und die meischte vo euse übrige Gäscht schätze ebe au magers Fleisch.

Lang isch es her gsi, das mir zwei Pensionierte en Schwynshalsbrate us em Königgrill gässe hend. Die Wuche isch er eus wieder in Sinn cho. Mir hend scho bim Ichaufszettel schriebe gschmatzt, der Saft isch eus us de Muulegge glaufe. Ich ha d`Ufgab gha, i d “Bure-Metzg“ uf Oberglatt, eini vo de beschte Metz -gereie im Kanton Züri, z`fahre und dört en Schwynshals-Brate z`chaufe. Mini Frau het mir igschärft, dass ich aber nöd meh als 700 Gramm söll chaufe.

„Mir hend denn no so am andere Tag es guets Schtück chalt z`vertilge“ het sie gmeint.

In Anbetracht vo dem guete, nahrhafte Nachtesse ha ich s`Velo gnah uf Oberglatt und ha mir e paar Gramm uf Vorrat abgschtramplet, bis ich dört gsi bin.

Wo ich a cho bin, han ich en Schluck Wasser us der Fläsche gnoh, der Helm a d`Lenkschtange ghänkt und ha mich in Lade gschliche. Uf mim Ichaufszettel isch nur der Schwynshals gschtande. Mini Frau het no gnueg anders Fleisch i der Gfrüri gha. Aber gang emol in e so en wunderbari Metzg ine und chum nur hei mit dem wo uf em Zettel schtaht! Das würdisch au du nöd mache. Es Schtück Terrine, es Schtück Burehamme, es Schtück Schwartemage isch wie en Magnet zuesätzlich zum Schwynshalsbrate i min Rucksack ine ghüpft. Sorry, ha nöd chönne widerschtah! Gäll begriefsch es au!

Dehei het denn mini Frau e chli d`Auge grollt. Das macht sie immer, wenn ich vo Oberglatt hei chume.

Am Nachmittag han ich der Grill in Funktion gsetzt. Mini Frau het de wunder- bari Schwynshalsbrate guet gwürzt, mir hend en i der Bratehalter glegt und hend en dört unter der Heizschlange lo drehe und schwitze. Wie amigs eusi Buebe sind mir zwei immer wieder dur s`Glastürli go luege, wie sich sini rosigi Farb langsam zur brune Chruschte gwandlet het. S`Wasser isch eus im Muul zäme glaufe. „Hei, git das e feine Znacht!“ het mini Frau gmeint. Mir hend en Fläsche guete Wy ufgmacht, der Tisch deckt und mini Frau het der Härdöpfel-gratin us em Bachofe gnah, wo uf em Balkon usse d Alarmglogge vom König- grill glütet het. Der Brate isch guet gsi, s Timeing het offesichtlich gschtimmt, alles mitenander bereit für euses Feschtässe.

Ich ha der Brate im Bratehalter i d Chuchi treit.Wenn ich en aglueget ha, denn han ich müesse konschtatiere, dass das wunderbare Schtück Fleisch im König- grill recht a Masse verlore het. Vo de afängliche 770 Gramm sind gemäss mine Auge sicher 150 Gramm verdampft worde dervo.

Aber was da für en Duft dur d Chuchi i d`Schtube über gschwebt isch, isch unglaublich gsi. Nach langer Zyt wieder emol en urchige Schwynshalsbrate bis Hodels uf em Tisch. Mir sind fascht usgflippt. Mit em grosse Fleischmesser han ich drei schöni Schybe vo dem Wunderbrate abgschnitte. Die erschti Schybe, der Aschnitt (bim Brot seit me oft “Mürgel“), de isch für mich gsi als Schnyder -lohn. Das Schtück het au die beschti Chruschte gha. Schnell isch es verschwun- de i min Suppechlack. Ich ha gschmunzlet, has gnosse. Mini Muetter isch mir wieder in Sinn cho, die Super-Chöchin.

„Chunnt der Brate? Oder issisch en selber i der Chuchi“ het mini Liebschti gmotzet. Sie isch scho lang im Ess-Egge mit em Werkzüg bereit gsässe, het aber immer no nüt vor sich im Teller gha.

„Ja er chunnt. Ha zerscht no müesse der Aschnitt versorge. Du hesch de ja nöd gern.“

„Gäll, bisch froh da drüber“ het sie glachet.

Und denn isch er los gange, de Schmaus. Nach mängem Jahr wieder en Schwynshalsbrate vom Grill. Mir hend gar nümme gwüsst wie de schmöckt.

Mini Frau und ich sind jedefalls nöd zfriede gsi mit eim Schtück. Und e so viel isch denn gar nöd übrig blibe. Mir hend eus tüscht i der Meinig, dass mir müessed no drei Tag Brate esse.

Liebi Gäscht, ihr wo en Iladig übercho hend zu eus zu eme Esse, ihr müesst umdenke. S`git wieder Halsbrate us em Königgrill bis Hodels. Öb ihr s`Fett amene Schwynshals-Brate liebet oder nöd: Ihr chönd`s ja abschnyde, wies au eusi Söhn amigs gmacht hend. Ihr werdet au no usgiebig schmatze ab em reschtliche Fleisch wo übrig bliebt, nach der Extraktion vom Fett.

Und warum isch denn de Brate e so schmackhaft? Ich han emol i der Metzg z`Oberglatt gfraget, warum sie so wunderbars Fleisch hend im Agebot. D`Antwort isch erschtunlich gsi:

„D`Tier müend us der Region si und guet behandlet werde, S`Fleisch muess richtig und lang gnueg glageret werde. Aber üsserscht wichtig isch en gueti Chöchin, wo`s Fleisch au richtig würzt und zuebereitet!“ Ich wills minere Chöchin dehei säge. Sie wird sicher Freud ha!