

1072 Der Savelat.

Heisst es eigentlich der Savelat oder die Savelat? Spielt doch keine Rolle. Ich nehme jedenfalls die Mundartversion zu Hilfe: en Savelat: Also eindeutig männlich. Der Bezug zur Männlichkeit ist so oder so gegeben.

Da werden weder Männlein noch Weiblein dagegen sprechen und sich vermutlich einig sein: Der Mann hätte in seiner Einfalt gerne selber “so Einen“ mindestens wie ein Savelat und wer weiss, viele Frau gelegentlich vielleicht auch! Beide können somit gut mit einem Savelat leben! Wäre der Savelat weiblich, also eine Savelat, wäre sie für den Mann kein Vorbild, ohne Verwendungszweck und würde damit auch ohne bewundernswerten Status bleiben. Was sollte er auch mit einer weiblichen Savelat? Er würde sie bestenfalls essen, was des Savelats vielfältiger Verwendungsmöglichkeit nicht mehr gerecht würde.

Nun höre ich sofort den Einwand (natürlich von einer leicht angetrunkenen Grillfreunde Runde männlicher Provenienz), dass der Savelat bei entsprechender Vorbereitung nach dem Aufspießen auf einen Grillstock und anschliessendem Bräunen über offenen Feuer meistens die Beine spreize. Nur darum aber den Schluss zu ziehen, es handle sich somit um eine Savelat, ist schon etwas schräg und kann nur einer Grilltruppe in höchst bierseeligem Zustand in den Sinn kommen.

Um sachlich zu bleiben und nicht in den Ruf zu kommen, sich frauenfeindlichen Männerfantasien hinzugeben, hier ein wenig Basiswissen über diese schweizerischste Wurst aller Würste (vielleicht tue ich dem “Schübli” jetzt Unrecht!): Der Savelat kommt aus dem Italienischen *cervellata* und noch früher lateinisch *cerebellum*. In Basel wird er als *Chlöpfer*, in St. Gallen und der Ostschweiz oft als *Stumpen* verkauft. Die Wurst wird erstmals 1552 durch den französischen Schriftsteller Francois Rabelais erwähnt. Sie wird traditionell aus *Rinds- und Schweinefleisch, unter Beigabe von Rückenspeck, gemahlener Schweineschwarte, Gewürzen und Pökelsalz hergestellt*. Im Kutter, der Schneidemaschine, wird dem Fleisch noch Eis zugegeben, damit die Masse sich nicht zu fest erwärmt. Die Wurst wird dann geräuchert und anschliessend in heissem Wasser gebrüht.

So, jetzt ist die bekannteste Wurst des Schweizlers bereit für den Verzehr. Dies kalt mit einem Stück Brot, oder am Stecken über dem Feuer geröstet, was wie vorher erwähnt auch jeweils die schmutzigen Fantasien der angetrunkenen

Männerrunde um das Feuer zu wohlbekanntem Sprüchen anregt. Dazu muss der Savelat aber an den Enden kreuzweise angeschnitten werden, was ihn dann zum *Chräbsli* oder *Säuli* werden lässt, wenn er eben seine Beine in der Hitze spreizt. Womit wir wieder bei der Frage wären, ob die Savelat, oder der Savelat in der Hitze....., aber lassen wir das!

Mir mundet der Savelat sehr gut kalt mit Senf und Brot, aber auch in der Form von Wurstsalat. Ich erinnere mich immer wieder an die beruflich bedingten Dienste an einem Ausstellungsstand an der Baumaschinenmesse in München. Mein Kollege und ich fuhren nach fast zwei Wochen Münchner Rostbraten, Backhendl, Knödel und Sauerbraten jeweils über den Bodensee auf die Schweizerseite zurück. In der ersten Beiz nach dem Zoll assen wir endlich wieder einmal einen Wurstsalat und ein feines Stück Brot dazu. Es hat herrlich geschmeckt, wir waren wieder zuhause.

Und erst wenn der Savelat noch von meiner Hausmetzgerei in Oberglatt stammt, dann frage ich mich schon, ob jetzt ein Rindsfilet.....? Nein, wäre es nicht!!!! Ich würde einen guten Savelat nicht dagegen tauschen.