

Dorfleben

Steinenkreuz: Die Metzgete-Saison hat begonnen!

Bereits um 11:30 Uhr an diesem Freitag, den 18. Oktober, sind die Tische im Restaurant Steinenkreuz beinahe voll besetzt. Kein Wunder, die weitherum bekannten und beliebten Metzgete-Wochenenden haben begonnen. Und zwar noch fulminanter als bisher, nämlich gleich im Wochentakt, versuchsweise bis Ende November. Nicht, um noch mehr Gäste bewirten, sondern vor allem, um den grossen Andrang besser zu verteilen und bewältigen zu können. Nach dieser Testzeit werden die weiteren Termine bis zum Frühling festgelegt.

Die Stammkundschaft kommt von weit her: aus Zürich und Winterthur zum Beispiel. Sogar aus dem Baselbiet, wie Regula Meyer stolz von einem besonderen Fan berichtet, der jeweils selig und mit einer Kühltruhe voller Bratwürste, mit denen er dann seine heimische Jagdgesellschaft verwöhnt, das Lokal zu verlassen pflegt.

Das Erfolgsrezept von Familie Meyer – da wären Mutter Regula in ihrer 58sten und schreibe 58sten Saison mit Tochter Rita im Service und Ausschank und Sohn Stefan in der Küche – ist einfach: Frisch und authentisch! Das können sie weiterhin zu günstigen Preisen garantieren, auch wenn sie selber keine Schweine mehr halten. Das sei zu aufwendig und kompliziert geworden, meint Stefan Meyer, dafür kommt Störmetzger Peter Gut aus Glattfelden ins Lokal, um



Wenn dann richtig: Blutwurst, Herdöpfel, Sauerkraut und Öpfelstückli, mein Klassiker im Steinenkreuz!



Ein bewährtes und beliebtes Team verwöhnt sie auch diese Saison im Steinenkreuz, von links: Béatrice, Monika, Regula und Rita Meyer - Fotos ts

hier vor Ort die zugekauften Waren zu verwursten. Viel Konkurrenz gibt es in der näheren Umgebung nicht mehr, vor allem nicht in

diesem Takt, da wären die Post in Volken, die Traube in Berg am Irchel, die sporadisch noch mit einer Metzgete locken.

Die Metzgete-Tradition, so könnte man meinen, stünde heutzutage vollkommen quer in der Landschaft neben der zunehmenden Vegetarier- und Veganer-Bewegung, die auf dem kulinarischen Sektor der Kultur zwei unversöhnliche Pole einer gespaltenen Gesellschaft zu markieren scheinen. Anders als in der Politik jedoch gibt es in der Gastronomie viele, die mit beiden Extremen sympathisieren können: Weniger Fleisch essen, aber wenn, dann richtig! So wie an einer Metzgete in Rüdlingen eben ...

Gesundheitlich geht es Stefan Meyer nach seinem Hirschschlag vor eineinhalb Jahren wieder ordentlich gut, insbesondere dank dem sinnvollen Reduzieren der Öffnungszeiten im Restaurant. Auch die Metzgete gibt es deshalb nur über Mittag. Reduzieren ist auch angesagt, weil sie seit einiger Zeit vergeblich nach Verstärkung im Service und der Küche suchen, Stichwort Fachkräftemangel!

Ein Besuch im Steinenkreuz lohnt sich auch an normalen Tagen: Eine gut bürgerliche Küche ohne Schnickschnack ist auch hier das bewährte Erfolgsrezept von Familie Meyer: En Guete!

Toni Saller