

Es geht um die Wurst

Kulinarisches Erbe «Ramsen» ist ein einfacher Jass, der in der Altjahrswoche in Teilen der Nordwestschweiz gespielt wird. Wie in Ueberstorf FR spendiert der Verlierer eine Wurst aus der lokalen Metzgerei.

Monika Neidhart

Jassen und Wurst – diese zwei Schweizer Kulturgüter sorgen immer wieder für geselliges Beisammensein. In Regionen von Solothurn, Bern, Jura und dem Freiburgischen wird zwischen Weihnachten und Neujahr beidem gefröhnt. Dabei wird nach den Regeln des «Ramsen» gejasst. Wer verliert, spendiert eine Wurst. Eine eigentliche Ramsenwurst ist nicht bekannt. Meist ist es die Hauswurst der ansässigen Metzgerei.

Im Restaurant Schlüssel in Ueberstorf wird vorwiegend um eine Bauernwurst geramst. Romi Morf, die Wirtin des historischen Hauses, kauft jeweils ein paar Hundert Würste bei der benachbarten Metzgerei Lehmann. Wer ramst, zahlt vor dem Spiel für eine Wurst. Wer die Jassrunde verliert, spendiert sie den Mitjassern. Seit Jahrzehnten mit dabei sind Hans Brühart und Beat Baeriswyl. Zwei eingefleischte Jasser, die sich jeweils mit rund zehn Kollegen zum Ramsen verabreden. «Zuerst müssen wir die Regeln wieder klären. Wir ramsen ja nur in der Altjahrswoche», erklärt Brühart in seinem Seisler Dialekt.

Von «Bälli» und «leihe»

Geramst wird in Gruppen von zwei bis sechs Mitspielern. Ausgegeben werden jeweils fünf Karten. Der Trumpf wird durch Abheben bestimmt. «Wenn du am Austeilen bist, darfst du diese Karte mit einer deinen tau-schen», weist er auf eine der Regeln hin. Baeriswyl ergänzt: «Das Ass der Trumpffarbe ist die stärkste, gefolgt von Egge sieben, dem sogenannten «Bälli». Danach folgen König, Dame und die Weiteren absteigend in der Trumpffarbe.» Ziel ist es, mindestens einen Stich zu machen. Wer bei einer Runde leer ausgeht, zahlt bei den zwei Freunden zwanzig Rappen in die Trinkkasse. «Auch wer versetzenlich ablupft», sagt Baeriswyl mit einem Schmunzeln und schiebt das Kartenset hinüber. Doch Brühart fällt nicht drauf herein. Wer schlechte Karten in der Hand hält, kann den «Blinden» nehmen, ein Austauschhaufen von fünf Karten, oder auf die



Gilbert Lehmann führt die Landmetzg Lehmann in Ueberstorf. Die Bauernwurst, um die im Dorf meist geramst wird, kann warm oder kalt gegessen werden. BILDER: MONIKA NEIDHART

Spielrunde verzichten. Wer startet, muss mit dem Trumpfpass beginnen, falls er es hat. Die Mitspielenden müssen «leihe», also die Farbe einhalten. Können sie es nicht, dürfen sie mit einer Trumpfkarte stechen. Pro gewonnenen Stich gibt es einen Strich. Sieger ist, wer 21 Striche hat.

Jassende lassen sich nicht gerne in die Karten schauen. Anders bei Metzgermeister Gilbert Lehmann, der die Landmetzg in

Ueberstorf mit 17 Angestellten in dritter Generation führt. Rund 50 Sorten aus den drei Gruppen von Brühwurst, Rohwurst und Kochwurst hat er im Angebot. Fürs Ramsen im Restaurant Schlüssel ist es hauptsächlich die Bauernwurst, die er nach dem Rezept seines Grossvaters herstellt. Für diese Rohwurst verwendet er Rind- und Schweinefleisch von Tieren aus der Region, die er selbst einkauft und im Betrieb



Hans Brühart (l.) und Beat Baeriswyl aus Ueberstorf, die mit Freunden alljährlich um eine Wurst ramsen.



Rohwürste wie die Bauernwurst sollten mit einer glatten Messerklinge geschnitten werden, damit die Struktur der Wurst nicht zerrissen wird.

«Die Qualität einer Wurst hat ihren Ursprung auf dem Bauernhof.»

Gilbert Lehmann
Metzgermeister

schlachtet: «Die Qualität einer Wurst hat ihren Ursprung auf dem Bauernhof. Die Black-An-gus- und Limousin-Rinder sollen gut gehalten und die jungen Tiere

etwas fett sein.» Beim Wurstern werden die Fleischstücke zuerst mit Speck und Schwarte durch den Scheffel gedreht, dann mit Knoblauch, Pfeffer, Koriander, Muskat, Kümmel, Macis und anderen Gewürzen gemischt. «Das Salz darf nicht zu früh beigegeben werden, damit das Eiweiß nicht vorzeitig bindet», weist der Fachmann auf ein Detail hin, das sich später in der Schnittfestigkeit zeigt. Beim Abfüllen der Würste

arbeiten zwei Metzger Hand in Hand. Der eine füllt die Masse mithilfe einer Maschine in die Rinderdärme, während die andere Person die Enden der Würste mit Agraffen schließt. Sind die Würste auf eine Stange aufgereiht, folgt der Umrötzungsprozess mithilfe des Pökelsalzes. Zum Schluss werden die Bauernwürste in der Metzgerei Lehmann bis zu drei Tage in den kalten Rauch gehängt. Dadurch erhalten sie ihr Aroma und ihre dunkle Farbe.

Frische Bauernwürste eignen sich zum Warmessen. «Aber nicht kaputt kochen», mahnt der stolze Metzger. «Die Wurst soll knapp unter dem Siedepunkt erwärmt werden. Sonst läuft die Fleischsaft aus.» Die getrocknete Variante, die rund 35 Prozent ihrer Feuchtigkeit verloren hat, schneidet der Fachmann kalt mit einem Messer mit glattem Schliff auf: «Gezackte Messer würden das schöne Bild zerstören.»

Keiner wird «rams»

Geramst wurde bestimmt schon im 19. Jahrhundert, wie auch Jeremias Gotthelf berichtete. Damals aber nicht nur in der Altjahrswoche und nicht nur um eine Wurst. Woher der Jass und der Namen kommen, ist nicht geklärt. Vielleicht ist es vom französischen Wort «ramasser» abgeleitet, was so viel wie auflesen, zusammennehmen bedeutet. Sicher hat das Wort nichts zu tun mit dem Schaffhauser Dorf Ramsen. Dort ist der Jass gänzlich unbekannt.

Im Gasthaus zum Schlüssel serviert Romi Morf die Würste warm oder kalt mit Brot. Die Verlierer werden bei diesem geselligen Anlass nicht «rams sy», was gemäss Schweizerdeutschem Wörterbuch aus dem Jahr 1886 für «verloren haben» oder «finanziell ruinert sein» steht. Die Freude, seine Freunde oder ehemalige Jahrgänger wieder einmal getroffen zu haben, ist eine Wurst allemal wert.

Kulinarisches Erbe

In dieser Serie stellen wir einmal im Monat eine Spezialität aus dem kulinarischen Erbe der Schweiz vor. jul

ANZEIGE

Wo das Leben stets in Schwung ist.

Hier sind wir.

Volg
frisch und fröhlich