

9.11.2023  
Kletzger S.



Sie verwöhnen die Gäste einen Abend lang nach Strich und Faden (von links): Sandra Hutter, Reto Wellinger, Judith Landes und René Telli. (Bild: kan)

## Wenn die Sau drankommt

**Dann ist Metzgete. Zu einer solche Metzgete etwa, wie die Dorfladengenossenschaft und das Ladenteam mit Reto Wellinger am vergangenen Wochenende ins Schützenhaus Oberhallau einluden.**

**Oberhallau** Deftig ist sie schon, die Metzgete. Man könnte jetzt nörgeln und behaupten, dass ein solches Essen wegen des Fettgehalts ungesund sei. Aber, da waren sich die vielen Besucher einig, man darf einmal im Jahr viel Sauerkraut auf die Gabel laden und mit dem Messer Leber- und Blutwürste aufschneiden und sich dazu eine Portion Kartoffelstock genehmigen. Auch Speck und viele andere saftige Stücke vom Schwein. Als Garnitur ein paar gekochte Apfelschnitze und

frisch zubereitetes Lebergeschnetzeltes, das Reto Wellinger persönlich servierte.

Die Gäste waren durchwegs voll des Lobes für dessen Kochkünste und das qualitativ gute Fleisch von der Metzgerei Breu. Dazu die ganz edlen Weinangebote und zur besseren Verdauung das kleine Schnäpschen und einen Kaffee und wer noch Kapazitäten im Magen frei hatte, konnte als absolute Krönung des Abends ein köstliches Dessert zu sich nehmen. Für einmal so richtig schlemmen und geniessen hat etwas Bodenständiges und auch Verbindendes. Draussen tobte der Wind und peitschte die Regentropfen an die Fensterscheiben und gab der heimeligen Wärme im Schützenhaus reichlich Schub.

Das gesamte Team sorgte sich einen Abend lang um das Wohl der Besucher und durfte gewiss viel Erfolg für ihre Anstrengungen einheimen. Schön, sehr fein und äusserst gemütlich war die Metzgete im «Schüsstand» in Oberhallau. (kan)