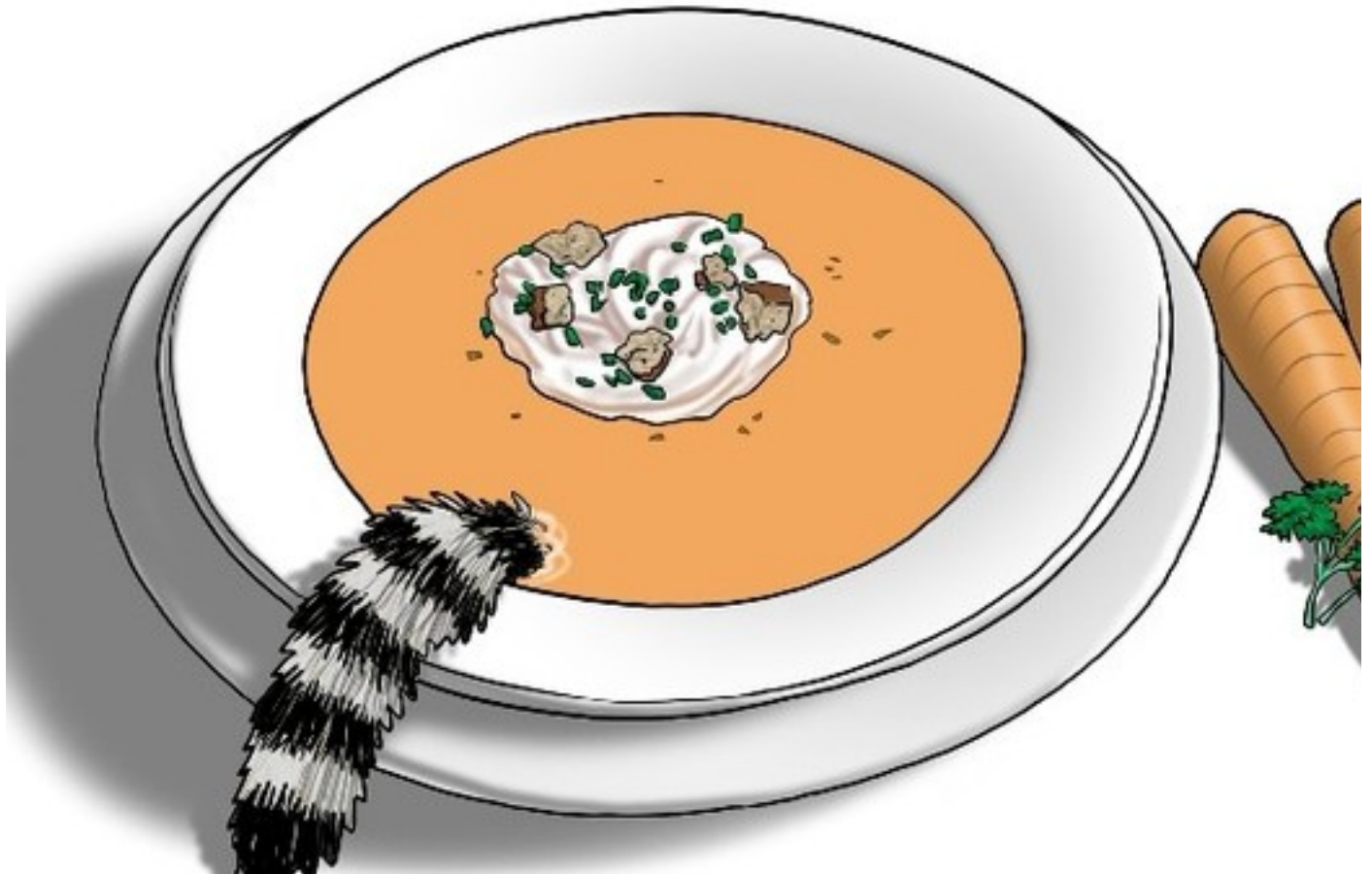


# «Büsi und drunder» und andere Rezepte



Karikatur: Silvan Wegmann Aargau: «isskatz» statt «whiskas»?

Die Replik von Jörg Meier, Kolumnisten bei der Aargauer Zeitung auf den «furchtbaren Verdacht» des «Blicks», dass im Aargau Katzen gegessen werden. von Jörg Meier

Das lassen wir uns nicht bieten. «Im Aargau fressen sie Büsis» behauptete der «Blick» auf der Titelseite der gestrigen Ausgabe. Diese Behauptung ist nicht nur vulgär, sondern auch eine

Frechheit. Denn wir Aargauer fressen keine Büsi. Wir essen sie. Wir lieben ihr zartes Fleisch, das an Chüngel erinnert, aber weniger faserig ist. Wer einmal ein süsslich-herbes Büsifilet genossen hat, wird es nicht mehr missen wollen.

Das Essen von Büsi hat im Aargau eine lange Tradition. Es war der Zürcher Reformator Ulrich Zwingli höchstpersönlich, der den Aargauern das Büsifleisch näherbrachte. Als er 1531 zur Tagsatzung nach Baden geladen wurde, verteilte er unter der Hunger leidenden Bevölkerung Büsi: nicht als Haustiere, sondern zum Verzehr gedacht.

### **«Cervelcats» als Aargauer Spezialität**

Seit der Reformation gehört also das Büsi im Aargau zu den beliebteren Fleischlieferanten. Es ist einfach im Unterhalt und als Tier doch viel sympathischer und auch ästhetischer als etwa ein gemeines Hausschwein. Es gibt eine Reihe von alten Büsi-Kochrezepten, die regional verschieden sind. Bekannt ist etwa «Büsi und drunder» aus dem Freiamt. Es handelt sich um einen Eintopf, der bei Bauern und Tagelöhnern sehr beliebt war. Er besteht aus Rüebli, Kartoffeln, Birnen- und Apfelschnitzen und gewürfeltem Büsifleisch (besonders geeignet dafür ist Tigerli-Fleisch wegen der zarten Maserung). Während der Fasnacht ist «Büsi und drunder» noch in den Freiämter Landbeizen erhältlich. Besonders beliebt sind die Cervelcats; das sind pralle Würstchen aus Büsifleisch.

Was offenbar in Zürich auch kaum bekannt ist: Für den berühmten Aargauer Braten mit Dörrzwetschgen wird meistens Büsi-fleisch verwendet, idealerweise vom Büsihals. Ein Geheimtipp sind weiter die Büsi-Metzgeten, die im Spätherbst jeweils in den abgelegenen Beizen im Fricktaler Jura gefeiert

werden; es ist übrigens bekannt, dass da die üppigsten Büsi-Geniesser meistens Zürcher sind.

### **Büsi-Kochbücher**

Wer mehr über die Aargauer Büsi-Esskultur erfahren möchte, dem sei das Rezeptbuch «Aargauer Büsi-Küche» empfohlen. In Vorbereitung ist auch ein Kochbuch von Annemarie Wildeisen «Katzenfleisch garen bei Niedertemperatur» mit raffinierten Menüvorschlägen für Könner.

Der «Blick» irrt. Wir Aargauer sind keine Katzenfresser. Wir fressen unsere Büsi nicht einfach auf. Wir lieben sie, bereiten sie sorgfältig und fantasie reich zu und essen sie genüsslich. Was soll daran barbarisch sein?

(Aargauer Zeitung)