

Inhalt

06

Metzgete



Eine feine Tradition

In Bangerten/BE lebt man die Tradition der Metzgete. Bauer Hans Pfäffli verarbeitet das ganze Schwein, das seine Tochter Julia später in der Wirtschaft, die zum Hof gehört, mit feinsten regionalen Produkten zubereitet.

14

Lausanne



Lausanne neu entdecken

Eine Stadt via Metro erfahren? Aber sicher doch! Wir sind mit der M2 von Ouchy nach Croisettes gefahren, da und dort ausgestiegen und haben uns überraschen lassen. Fahren Sie mit und erleben Sie die Stadt mit ganz anderen Augen.

20

Südtirol

IDM Südtirol/Alex Filz



Das Pustertal geniessen

Strauben mit Marmelade, Kaspresknödel mit Kraut oder Südtiroler Kaiserschmarrn mit Preiselbeeren: Das östliche Südtirol rund um Bruneck steckt voller Genuss. Wir haben die besten Tipps zum Essen und Geniessen für Sie zusammengestellt.

22

Porträt



Die Zauberin vom Bundeshaus

Seit 2011 verwandelt sie das Bundeshaus im Herbst mit Licht, Ton und Geschichten in ein Zauberschloss. Brigitte Roux ist die treibende Kraft hinter dem Spektakel «Rendez-vous Bundesplatz», das Hunderttausende fasziniert und begeistert.

4

Zug verpasst

5

Tipps des Monats

12

Gadgets

27

Top Ten

28

Erfahren & profitieren

30

Rätsel

Impressum

Herausgegeben von der SBB, Kommunikation, in Zusammenarbeit mit dem Verband öffentlicher Verkehr (VÖV). Erscheint zehnmal jährlich in Deutsch und Französisch. | Verlag ARGE via Infel AG, Zürich, und Vogt-Schild Druck AG, Derendingen | Realisation Infel AG, Redaktion: Gaston Haas (Chefredaktor), Janine Radlingmayr (Stv.) | Gestaltung: Jörg Fassmann (Art Director), Beni Spirig (Editorial Design) | Bildredaktion: Diana Ulrich (Leitung), Yvonne Schütz | Titelbild: Guillaume Megevand | Redaktionsrat SBB/VÖV Gerry Flückiger, Mathias Gsponer, Pascal Lorenzini, Rahel Meile, Oliver Schörlin, Sarah Stiefel, Donatella Del Vecchio, Roger Baumann | Übersetzungen UGZ, Übersetzer Gruppe Zürich GmbH | Sekretariat/Redaktionsassistentin Sandra Weibel, Infel AG | Redaktionsadresse Infel AG, Redaktion «via», Postfach 3080, 8021 Zürich, T 044 299 41 41, F 044 299 41 40, redaktion@via.ch Anzeigenmarketing/Anzeigenverwaltung Publicitas AG, Mürtchenstrasse 39, Postfach, 8010 Zürich, T 058 680 95 30, z@publicitas.com | Abonnemente und Adressänderungen AZ Verlagsservice AG, Kunden Contact Center, Neumattstrasse 1, 5001 Aarau, T 058 200 56 87, F 058 200 96 94, E via@azmedien.ch, CHF 35.-/Jahr (Schweiz), CHF 45.-/Jahr (Ausland), CHF 69.-/2 Jahre (Schweiz), CHF 87.-/2 Jahre (Ausland) | Adress- und Bestandesänderungen (CompanyMail) Kundenservice SBB CompanyMail, T 051 222 27 38, F 051 222 79 39, Expo80@sbb.ch | Druck und Korrekturen Vogt-Schild Druck AG, Derendingen | ISSN: 1422-6499

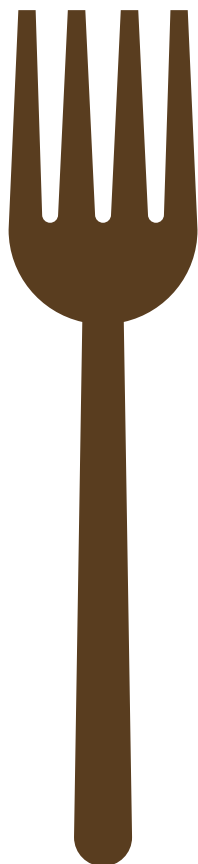
«via» gibt es auch als Hörversion und kann als DAISY Hörzeitschrift bei der SBS, Schweizerische Bibliothek für Blinde, Seh- und Lesebehinderte, bestellt werden.
sbs.ch



gedruckt in der
schweiz

Im Ort Bangerten – zwölf Kilometer nördlich von Bern – beginnt der Tag für Landwirt Hans Pfäßli früh.

GENUSS



MIT TRADITION

Hans Pfäßli bringt sein Schwein persönlich zum nahe gelegenen Metzger, den er seit Längerem persönlich kennt.

Jetzt beginnt die Saison der Schlachtplatten mit Leberwürsten, Rippli und Speck. Mit der kulinarischen Tradition der Metzgete feiern Bauern und Metzger die Frische und Qualität des Fleisches. So auch im Familienbetrieb Pfäßli in Bangerten/BE: In ihrer Wirtschaft kommt das Feinste einer traditionellen Metzgete auf den Tisch.

Text: Janine Radlingmayr; Fotos: Bruno Augsburg



Respekt vor dem Tier und dem Handwerk: Hans Pfäffli verwertet alles von einem Schwein.



Metzger Res Widmer in Grossaffoltern: Hier ist montags Schlachttag. «Das ist für uns wichtig. Dann ist unsere Wirtschaft geschlossen und wir können ungestört das geschlachtete Schwein verarbeiten – eine tagesfüllende Aufgabe», sagt Julia Pfäffli.



Vater Hans Pfäffli verarbeitet das noch warme Fleisch weiter:
«So behält es den speziellen Eigengeschmack, der typisch ist für eine Bauernhofmetzgete.» Tochter Julia erntet Zutaten für ihre Gerichte.

Metzgete – eine feine Tradition

Den Bauernhof der Pfäfflis gibt es etwa seit 1726. Ab 1903 übernahm der Käser Fritz Pfäffli die zugehörige Wirtschaft, die später Julia Pfäfflis Urgrossmutter Ida, anschliessend ihre Grossmutter und danach während 35 Jahren ihre Eltern Ruth und Hans Pfäffli führten. Seit jeher hatte auch die Metzgete hier Tradition: Sie wurde jeweils mithilfe eines Störmetzgers durchgeführt. «Als ich mich entschieden habe, die Wirtschaft zu übernehmen, gehörte logischerweise auch die Metzgete dazu. Zumal mein Vater immer noch selber Schweine hat», sagt Julia Pfäffli. «Die Metzgete ist ein Gästemagnet und erleichtert mir die Planung. Wenn Metzgete ist, steht während einer Woche fest, was auf den Teller kommt.» Pfäfflis verarbeiten das Tier in erster Linie zu Blut- und Leberwurst sowie Bratwurst. Später, wenn das Fleisch gelagert ist, zu Koteletts, Steaks oder Schnitzeln und auch Braten. «Wir salzen Schinken und Speck ein, die wir später selber räuchern. Gnagi werden eingesalzen, gekocht und mit Gelberbssuppe genossen. Aus dem ausgelassenen Fett machen wir Greubi oder verwenden dieses für die Rösti.» Auch an vielen anderen Orten in der Schweiz finden Metzgeten statt – es ist eine gelebte Tradition. Der traditionelle Tag einer Metzgete war der 11. November, der Tag des heiligen Martins. Zum einen wollte man das Schwein nicht durch den Winter füttern, zum anderen musste man selber durch den Winter kommen und Vorräte anlegen. Der Sinn einer Metzgete bestand darin, alles nicht Pökelbare, nicht Räucherbare und nicht an der Luft Trockenbare zu essen.

loewen-bangerten.ch

Julia Pfäßli vollendet in der Küche das Handwerk ihres Vaters: traditionelle Metzgete mit regionalen Produkten.



Wirtschaft zum Löwen:
Diesen Winter findet hier drei Mal eine Metzgete statt.



Jede Wurst
ist Handarbeit.



Auf die richtige Mischung kommt es an
– Hans Pfäßli würzt nach Gefühl.



Das feine Ergebnis eines traditionellen Handwerks: frische Würste mit Kraut und Rösti.