



[Stadt](#) | [Region](#) | [Gastro](#) | [Züritipp\(s\)](#) | [Kurzmeldungen](#) | [Meine Gemeinde](#)
Startseite | Zürich | Schübligziischtig: Wie in Zürich der Feiertag für eine Wurst begangen wird

Deftige Zürcher Tradition

Schübligziischtig: Ein Feiertag für eine Wurst

Der Brauch ist viel älter als das Sechseläuten, aber ausserhalb des Zürcher Oberlands kaum bekannt. Seine Wurzeln hat er aber in der Stadt Zürich.



Hélène Arnet

Publiziert: 12.02.2024, 11:42



150 Hallauer Schüblige hängen hier: Bei der Metzgerei Bleicher in Mönchaltorf, wo die Tradition des Schübligziischtig hochgehalten wird.

Foto: Silas Zindel

In der Metzgerei von Cathrine und Erich Bleicher in Mönchaltorf herrscht Hochbetrieb. Sie haben zusammen mit ihrem Team in der vergangenen Woche 2600 Schüblige produziert. 520 Kilo. Denn am Dienstag, 13. Februar, ist Schübligziischtig.

Für viele Zürcher Oberländerinnen und Zürcher Oberländer ist das ein Festtag. Er findet immer am Tag vor dem Aschermittwoch statt. Und er wird begangen, indem man zum Zmittag oder Znacht Schüblige und Kartoffelsalat aufischt. Oder zum Zmittag und zum Znacht.

Klassische Schüblige sind eher grobkörnige und meist geräucherte Würste aus Schweins- und Rindfleisch sowie Speck,

die man brühen, aber auch grillieren kann. Etwa 200 Gramm schwer und leicht gekrümmt.

Auf Spurensuche

Auf der Spurensuche nach dem Ursprung dieses seltsamen Brauchs stossen wir auf eine 81-jährige ehemalige Bäuerin. Was bedeutet Ihnen der Schübliigiischtig? «Ich freue mich jedes Jahr sehr darauf. Dieses Jahr probiere ich erstmals einen Chässchübliig.»

Als wir aber von ihr wissen wollen, woher denn dieser Brauch komme, winkt sie ab. Sie wolle sich nicht als Schübliigiischtig-Expertin aufspielen und deshalb auch nicht mit ihrem Namen in der Zeitung erscheinen. Denn sie lebe erst seit 1975 in dieser Region. In Bülach, wo sie aufgewachsen sei, habe man diesen Brauch nämlich nicht gekannt.

Auch in der Stadt Zürich kennt ihn kaum jemand, obwohl er dort, wie sich nach und nach herausstellt, wahrscheinlich seinen Anfang nahm. Er gehört damit zu den ältesten Traditionen des Kantons.

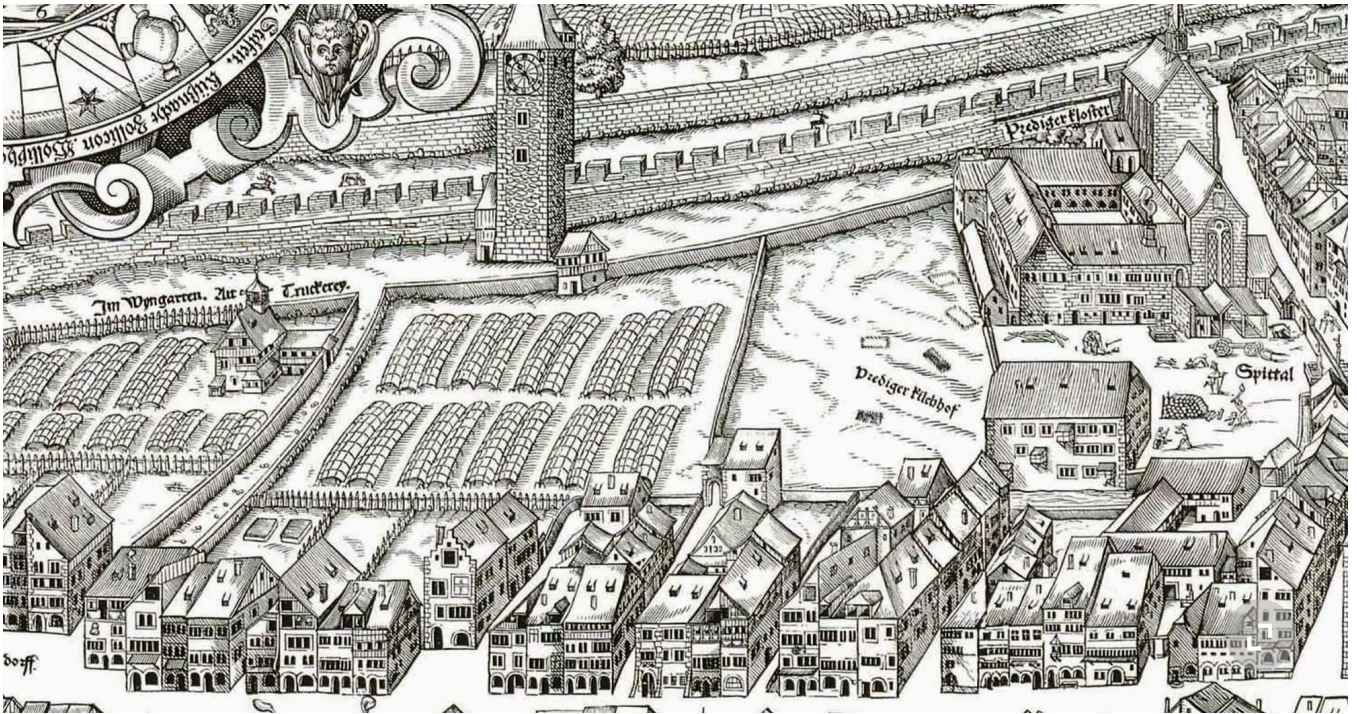
Es gibt zwei Versionen dazu, wo dieser Festtag für die Wurst seine Wurzeln hat. Beide gehen Jahrhundert zurück, beide sind wohl halb wahr, beide vereint scheinen jedoch ziemlich plausibel.

1

Die reformierte Tradition

Am 9. März 1522 tischte der Drucker Christoph Froschauer in seinem Haus im Weingarten des Predigerklosters Würste auf. Gut möglich, dass es Schübliige waren. Sicher ist: Das Es-

sen war ein Skandal, denn die Fastenzeit war eben angebrochen.



Das Wurstessen hat in der Druckerei von Froschauer stattgefunden, die damals im Weingarten des Predigerklosters stand. Im Plan oben links mit Alt Truckerey beschriftet. Heute verläuft dort die Zähringerstrasse.

Foto: Murerplan (1576)

An dieser Protestaktion gegen die katholische Kirche nahm der Zürcher Reformator Huldrych Zwingli persönlich teil – allerdings soll er sich selbst der Wurst enthalten haben.

2

Die katholische Version

Diese zweite Erklärung geht so: Am Tag vor Aschermittwoch mussten die Würste, die noch da waren, verzehrt werden. Denn danach war den Katholiken der Fleischkonsum für vierzig Tage verboten, und die Würste wären möglicher-

weise verdorben. Zudem wollte man sich bestimmt einfach nochmals so richtig den Bauch vollschlagen.

Von einer Anti-Wurst-Waste-Aktion erzählt auch die 81-jährige «Neo»-Oberländerin. Am Schübligziischtig seien früher sogar die Metzger von ennet dem See, wo man eher katholisch war, ins reformierte Oberland gekommen. Sie gingen mit ihren Schübligen von Hof zu Hof und Ort zu Ort, damit sie nicht darauf sitzen blieben.



Das Ehepaar Cathrine und Erich Bleicher aus Mönchaltorf lässt den Schübligziischtig hochleben.

Foto: Silas Zindel

Sicher nicht auf den Schübligen sitzen bleibt die Metzgerei Bleicher. Sie ist weit herum bekannt für ihre Schüblige. 22 verschiedene Sorten stehen dieses Jahr auf diesen Tag hin im Angebot.

Aloe-vera- und Schlumpf-Schüblig

Es gibt den Aloe-vera-Schüblig, den Chriesi- oder den Aprikosenschüblig. Ein Schüblig heisst nach dem einheimischen Sängerstar Dabu Fantastic (mit Chili und Käse), einer nach dem aus Japan stammenden Spiel Pokémon (nur mit Chili).

Und dann ist da noch der Schlumpf-Schüblig.

Er hat nichts mit den blauen Comicfiguren zu tun, sondern mit Alt-Bundesrätin Eveline Widmer-Schlumpf. Sie ist in Mönchaltorf heimatberechtigt, der Schüblig zeichnet sich durch eine Extraportion Pfeffer aus. Passt.

Schulfrei zum Schübligstibitzen

Bis in die 1990er-Jahre hatten im Zürcher Oberland die meisten Kinder am Schübligziischtig schulfrei.

Sie sind stattdessen maskiert durch die Gassen gezogen, haben Gedichte aufgesagt und Lieder gesungen und um Schüblige oder auch Süssigkeiten gebettelt.

Es wird erzählt, dass manche auch in die Küchen eingestiegen seien, um die in den Pfannen brutzelnden Schüblige zu stibitzen. Was dazu führte, dass man mit Sägemehl gefüllte Fake-Würste anfertigte.



Metzgermeister Erich Bleicher prüft die Hallauer Schüblige im Räucherofen.

Foto: Silas Zindel

Keine moderne Wurst

Der freie Nachmittag ist ausser an der Primarschule Uster fast überall seit Jahrzehnten verschwunden. Danach geriet auch der Brauch etwas in Vergessenheit. Bis der Metzgereiverband ihn vor einiger Zeit wiederbelebte.

Der eher deftige Schüblig sei eigentlich keine «moderne Wurst», sagt Metzgermeister Bleicher, während er Speckwürfeli für die nächste Sorte umrührt. Heute wünschten sich die Konsumenten weniger Speck und Schwarte, heisst es auch auf der Plattform «Kulinarisches Erbe der Schweiz» [↗](#).



Die Speckwürfeli für die nächste Schübligsorte sind schon bereit.

Foto: Silas Zindel

Deshalb gibt es neben dem Röstigraben in der Schweiz auch einen Schübliggraben, der zwischen Stadt und Land verläuft. In der Stadt ist der Inhalt der Schüblige in der Regel weniger fett und feiner gehackt.

Bald sind die Schwarzen dran

Im Räucherofen von Metzger Erich Bleicher hängen bereits etwa 150 Hallauer Schüblige, nebenan im Laden packt seine Frau Cathrine gerade die ersten Dabu- und Bauernschüblige für eine Kundin ein.

Demnächst sind die dunklen Bassersdorfer dran – die Schwarzen, wie diese Fasnachtsspezialität aus dem Zürcher Unterland bezeichnet wird.

Erich Bleicher erzählt von eigentlichen Schübli-Genuss-Reisen, für die manche am Schübli-Genuss von weit her ins Zürcher Oberland pilgern. «Sie klappern Metzger für Metzger ab, um deren Spezialitäten einzukaufen.»



Manche reisen von Metzger zu Metzger, um möglichst viele verschiedene Schübli-Sorten zu kaufen.

Foto: Silas Zindel

Dabei kommen die Wurstfans wohl auch bei der Metzgerei Minnig in Bubikon vorbei. Dort deckt sich unsere «erst» seit knapp fünfzig Jahren im Oberland ansässige Auskunftsper-son ein. 15 Sorten stehen zur Wahl.

Sie erwartet am Dienstag ihre Tochter zum traditionellen Schübligessen und wird daher bereits früh am Morgen in der Küche stehen. Nicht wegen der Würste, sondern wegen des Kartoffelsalats. Denn der müsse richtig lange in der Sauce ziehen. Es folgt ein weiterer Tipp für das ultimative Schübligziischtig-Essen: keine Mayonnaise, sondern gequirilter Kaffeerahm für die Salatsauce.

Sie hat vorgesorgt

Die ehemalige Bäuerin freut sich darüber, dass der Schüblig wenigstens einmal im Jahr gefeiert wird. Diese deftige Wurst widerspreche vielleicht dem Zeitgeist, wo man eher zum Vegetarischen neige, gibt sie zu. Doch er sei eine währschafte Wurst mit langer Tradition.

«Und es soll halt jeder essen, was er mag.» Und sie mag Schüblig und hat gleich auf Vorrat gekauft. «Zum Einfrieren.» So hat sie in den nächsten Wochen immer mal wieder einen Schübligziischtig. Oder Schübligiamschtig. Oder Schübligsunntig.

Helene Arnet ist promovierte Historikerin. Seit 2001 ist sie Redaktorin im Ressort Zürich Politik & Wirtschaft. [Mehr Infos](#)

✂ @HeleneArnet

Fehler gefunden? [Jetzt melden.](#)

11 Kommentare

