



Zürcher Zunft zum **Widder**

Jeweils am dritten Montag im April feiern die Zünfte Zürichs ihr traditionelles Frühlingsfest: Das Sechseläuten. Der Ursprung des Sechseläuten geht auf die 1336 gegründete «Metzgerzunft» (korrekt: Zunft zum Widder) zurück.

«Metzier, und die Vieh und Rinder uff dem Lande kouffend, und zu den Metzien trybent, habend auch ein Zunft und ein Panner.» Die Zürcher Zunftverfassung vom 16. Juli 1336 fasste das Handwerk, so auch die Metzger, in Zünften zusammen und regelte deren Rechte und Pflichten. Diese bestimmten die Berufsregeln, den politischen Status und die



Wehrpflicht. Viehhändler und Metzger hatten allerdings schon Jahrzehnte vorher in der städtischen Metzger beim Rathaus zusammengearbeitet. Die Metzger wurde von der Stadt später mehrmals vergrössert und wies schliesslich insgesamt 38 Bänke auf. An Ehren privilegiert wurden die Metzger aufgrund ihres heldenhaften Einsatzes in der gegen Rudolf Brun gerichteten Mordnacht vom 23. Februar 1350.

Wurzeln des Sechseläutens

Was geschah am 23. Februar, dem Matthiastag, 1350? Die früheren Herrscher waren zu Verschworenen geworden und suchten sich der Person Rudolf Bruns und seiner Getreuen zu bemächtigen. Sie versuchten die Brun'sche Verfassung ausser Kraft zu setzen, wurden aber von den wachsamem Bürgern überwältigt und zum grossen Teil niedergemacht. Die Metzger leisteten grimmige Arbeit mit Schlachtbeilen und Messern und erhielten dafür besondere Rechte.

Der Zug der Zunft zum St. Peter, der heute Ende Januar oder anfangs Februar durchgeführt wird, erinnert unter anderem an die alten Beziehungen zwischen den Metzgern und den Pfarrern zu St. Peter sowie an die Vorrechte, die Bürgermeister Rudolf Brun der Zunft zum Dank verliehen hat. Damals bekamen die Metzger das Recht, am Aschermittwoch, mit Schlachtbeilen und Prügeln bewaffnet, durch die Stadt zu ziehen, der Stadt «Zeichen und Fähnli», den «Isengrind» und die Bärenhaut mitzutragen. Die drei Insignien der Zunft zum Widder: Zum einen das Banner, das das Wappentier der Zunft, den aufrecht gehenden Widder mit dem Beil in einer Vorderpranke auf den Stadtfarben Weiss und Blau zeigt, zum anderen der goldene Halbblöwe, den «Isengrind», der auf einer Stange mitgetragen wird, und schliesslich der an einer Kette mitgeführte Bär, in dessen Fell sich ein kräftiger Zünfter verbirgt. Dieser Metzgerumzug zum St. Peter dürfte eine der Wurzeln des Sechseläuten sein.



Feierabendläuten um sechs Uhr

Wenn am Montag nach der Frühjahrs-Tagundnachtgleiche das Totenglöcklein vom Grossmünster erstmals wieder um sechs Uhr abends den Feierabend einläutete, im Winter arbeitete man bis zum Einbruch der Dunkelheit – feierten die Handwerkerzünfte das Ende der kalten Jahreszeit mit Umzügen und Essen auf ihren Stuben. Dabei fanden auch gegenseitige Zunftbesuche statt, seit dem 19. Jahrhundert unter Begleitung von Musikanten. Hierher gehören der Böögg als Symbol des besiegten Winters und die um das Feuer galoppierenden Reiter. Diese Feste sind seit 1717 verbürgt und scheinen an Ausgelassenheit nichts zu wünschen übrig gelassen zu haben. Als Termin galt ursprünglich die Tagundnachtgleiche, später der Montag danach, und 1842 wurde das Fest «wegen des Sauwetters» in die zweite Hälfte April verlegt.

Es ist weitgehend das Verdienst eines Widderzünfters, des Metzgers, Volksdichters und Organisers Heinrich Cramer, die Voraussetzungen für die heutige Form des Sechseläutens geschaffen zu haben.

1839 trafen erstmals Constaffel und alle Zünfte auf dem Lindenhof zusammen. Bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts war aber das Verbrennen des Bööggs oder sogar mehrerer Böögggen das Privileg der Jugend. Nach Cramers Tod bemühte sich das Sechseläuten-Centralcomité um die Pflege des Festes.

Heutiges Sechseläuten

Am Sechseläuten-Sonntag zieht der reizvolle Kinderumzug, ein lustiger, fröhlicher Umzug mit über 2000 kostümierten Kindern, 14 Musikkorps und vielen originellen Wagen, durch die Strassen der Innenstadt.



Mitmachen darf jedes Kind, das eine Tracht oder ein geeignetes Kostüm trägt. Am Sechseläuten-Montag erfolgt der Zug der Zünfte zum Feuer. Er zählt etwa 7000 farbig kostümierte Teilnehmer mit 28 Musikkorps ebenfalls in historischen Kostümen. Hinzu kommen gegen 500 Pferde, 150 als Zugpferde für die über 50 originell gestalteten Wagen und Kutschen und über 350 als Reittiere für die Zünfter. Ziel des Umzugs ist der Sechseläutenplatz beim Bellevue am See. In dessen Mitte steht auf einem 13 Meter hohen Scheiterhaufen der 3,4 Meter grosse Böögg. Punkt sechs Uhr abends wird er angezündet. Dann galoppieren unter dem Klang des Sechseläutenmarsches die berittenen Zünfter um das auflodernde Feuer. Nach einem festlichen Abendessen auf den Zunftstuben besuchen sich die Zünfte gegenseitig. Ein Sprecher der zu Besuch kommenden Zunft versucht mit einer möglichst originellen Rede den besuchten Zunftmeister zu einer ebenso witzigen und träfen Antwort herauszufordern.

Kulinarisches der Widderzunft

Traditionell treffen sich die Zünfter am Sechseläuten-Montag zum Mittagessen im Hotel Widder. Auf der Menükarte steht

Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art mit Nierli.

Zutaten (für 4 Personen):

400 g Kalbfleisch und

200 g Kalbsnierli von Hand geschnetzelt,

Salz

Pfeffer

Mehl

2 El Speisefettcrème

Für die Sauce:

2 Ei Mandelstifte
1 kleine fein gewürfelte Zwiebel
3 dl leichter Rotwein
2 dl Bouillon
2 Tl milder Senf
1 Ei grüner Pfeffer aus dem Glas
je 2 Prisen Zimt oder Muskatnuss
15 cl steif geschlagener Rahm

Zubereitung:

Fleisch salzen, pfeffern und mit Mehl bestäuben. In Bratpfanne in heisser Speisefettcrème kurz anbraten. In vorgewärmter Schüssel im Ofen bei 60 Grad warm halten. In Bratpfanne die Mandelstifte leicht anbräunen. Zwiebeln zugeben und anziehen. Zum Fleisch geben. Bratsatz mit Wein auflösen und zur Hälfte einkochen, Bouillon zugießen und wiederum einkochen. Zimt oder Muskat sowie Senf und abgespülte Pfefferkörner unterrühren, 2 Minuten köcheln lassen. Dann Rahm unterziehen und Fleisch mit Mandeln und Zwiebeln zugeben. Pikant abschmecken. Dazu wird eine klassische Rösti serviert. Getrunken wird neben dem Zunftwein St. Saphorin AOC (weiss) auch der Zunftwein Worrenberger aus dem Weinhaus Landolt, Zürich. Im Glas zeigt sich der Klevner (Blauburgunder) tief rubinrot. Es macht sich eine intensive Aromatik nach reifen Trauben und einer spürbaren Cassisnote breit. Am Gaumen ist der Worrenberger kraftvoll und fruchtbetont. Sein Abgang ist geschmeidig und lang anhaltend.

Das Metzgermuseum

In der «Zunftchammer» des Hotels Widder hat die Zunft zum Widder mit ihrem Mitzünfter, Sammler und Kurator Hermann Mörter 1996 ein Metzgermuseum errichtet. Auf eindrückliche Art werden Werkzeuge und Einrichtungen des Metzgerhandwerks der letzten zwei Jahrhunderte gezeigt. Der Rundgang beginnt mit der Präsentation von Schwein, Rind und Schaf als Hauptlieferanten des Rohmaterials. Dem drei Bilderwänden die entsprechenden Schädel präsentiert sowie je dazu passend ein Videoclip. Weiter wird das Schlachten bzw. Störmetzgen, die Fleischverarbeitung und der Fleischverkauf aufgezeigt. Abschliessend werden Metzgereiberufe von einst und jetzt einander gegenübergestellt.

www.zunft-widder.ch
www.z-z-z.org