



Mit ein bisschen Übung entstehen innert kurzer Zeit zahlreiche schön geformte Würste.



Das Rohmaterial muss von einwandfreier Qualität sein.



Die gewürzte Masse wird langsam in die Wursthaut gedrückt.



Die Würste brutzeln in der Pfanne, der Magen knurrt. BILDER ANNICK RAMP / NZZ

Das Geheimnis einer guten Wurst

In Kursen lernen Anfänger das Hantieren mit scharfen Messern, Fleischwolf und Wurstspritze

Die Wurst ist ein widersprüchliches Ding. Von den einen wird sie als Nationalgericht geliebt, von den andern als Kalorienbombe gemieden. Eine Annäherung an die Wurst ermöglicht ein Wurstkurs für Anfänger. Die Herstellung ist keine Hexerei.

Rebekka Haefeli

Etwas voll nimmt Patrick Marxer den Mund ja schon, denkt sich der Laie. Verspricht doch der Kursleiter am Sonntagmorgen um 11 Uhr, das Ziel sei, dass am Ende des Nachmittags jeder die Fähigkeit besitze, zu Hause selber zu wursten. Der gelernte Laborant Patrick Marxer, ein stattlicher Mann mit angegrautem Bart, Ohrstecker und Brille, hat sein Hobby zum Beruf gemacht. Zusammen mit dem Koch Simon Schneeberger führt er im Zürcher Oberland ein kleines Unternehmen namens «Das Pure»; ihr Ziel ist, gute Lebensmittel herzustellen oder zu veredeln und in den Kundinnen und Kunden die Lust an der Qualität zu wecken.

Fleisch, Fett und Därme

So räuchern die beiden in einem früheren Industriegebäude in Wetzikon Bio-Lachs, zarte Entenbrust oder einheimisches Wildschwein – und eben, sie wursten und bringen diese Fertigkeit anderen bei. In sechs Stunden produzieren die Kursteilnehmer je vier Kilo Würste, die sie nach Hause mitnehmen und später zusammen mit Freunden verspeisen können. Los geht es mit ein bisschen

Theorie, die Marxer den fünf Anwesenden – vier Männern und einer Frau – an einem grossen Holztisch sitzend vermittelt. Silvia, Stefan und Kurt kommen aus Winterthur und sind verwandt miteinander. Auf das Kursangebot stiessen sie an einer Messe. Heinz und Maurice, zwei Kollegen, sind an diesem Sonntag aus der Stadt Zürich ins Oberland gereist; Maurice hat den Wurstkurs zum Geburtstag geschenkt bekommen. Alle fünf Kursteilnehmer sind weit davon entfernt, Vegetarier zu sein. Sie sind bekannte Wurstliebhaber und wüssten nun gerne, was genau in einer guten Wurst steckt.

Bevor es weitergeht, erklärt ihnen Marxer aber noch, welche Ausrüstung sie zum Wursten brauchen: scharfe Messer und Wetzstahl zum Beispiel, einen kleinen Fleischwolf, eine Wurstspritze, Mischgefässe, Schneidebretter und Küchenschnur. Das Fleisch und das Fett – darauf legt der Kursleiter grössten Wert – müssen von einwandfreier Qualität sein. Durch die Beigabe von Fett erhält das Fleisch eine sämige Konsistenz, so dass die Wurst nicht auseinanderbröselt, wenn man sie anschneidet. Zusammengehalten werden die Würste aber letztlich durch die Haut aus Därmen vom Schaf, Schwein, Rind oder Pferd. Die Därme sind industriell gereinigt und eingesalzen. Marxer rät den Teilnehmern, einen Metzger ihres Vertrauens danach zu fragen und dort auch das Fleisch zu bestellen. Wichtig sei vor allem das «Kaliber» der Därme; je grösser das «Kaliber», desto dicker wird die Wurst.

Dann geht es ans Eingemachte. Programmpunkt Nummer eins sind Schweinsbratwürste, die mit Salz, ge-

schrotetem Pfeffer, gemahlener Muskatnuss und Majoran gewürzt werden. Die Gewürze werden eins ums andere fein säuberlich abgewogen und mit einem Ei und etwas Milch vermischt. Dann tritt die Gruppe in den sogenannten Hygienerraum, wo Marxer vorzeigt, wie man richtig die Hände wäscht, zuerst mit Seife und dann mit Desinfektionsmittel. Alle Kursteilnehmer bekommen eine weisse Schürze aus Plastic umgebunden, auch Latexhandschuhe stehen zur Verfügung.

Eine glitschige Sache

Zu zweit geht es ans Werk beziehungsweise an den Fleischwolf, wo oben grosse Fleisch- und Fettstücke hineingepresst werden, die unten als Hackfleisch wieder herauskommen. In grossen Kunststoffbehältern wird das Fleisch nun mit den Gewürzen vermischt. «Ihr müsst kneten, als wäre es ein Brotteig», weist Marxer die Neulinge an, die sich ins Zeug legen, um dann das rohe Fleisch zu kosten. «Stimmt der Salzgehalt?», will Marxer wissen. «Stimmt die Würze?»

Es folgt eine glitschige Angelegenheit. Der gesäuberte Darm, der in Wasser eingelegt ist, muss wie ein dünner Gummischlauch um das Rohr der Wurstspritze gelegt werden. Dann hält man das Ende mit den Fingern der einen Hand zu, während man mit der anderen die Spritze bedient und die Fleischmischung herauspresst. Die einzelnen Würste werden entweder mit einem Stück Schnur oder durch Drehen des Darms abgebunden. Je mehr Würste entstehen, desto leichter geht das Pressen von der Hand. Hin und wieder

platzt ein Darm auf, und die Mischung quillt unschön auf der Seite heraus, doch bald schon hat sich ein stattlicher Berg von Würsten angesammelt.

Selber wursten ist im Trend

Nach der Herstellung der Bratwürste und einer Pause produzieren die Teilnehmer weitere Sorten, darunter Buureschüblig und Salametti. Die Bratwürste nehmen sie am Kursabend direkt mit heim. Buureschüblig und Salametti werden von Patrick Marxer und Simon Schneeberger zuerst noch geräuchert, beziehungsweise sie reifen im Keller, bis sie geniessbar sind. Ein paar Wochen später werden die Kursteilnehmer mit der Post ein Päckchen erhalten, in dem sie ihre Produktion vorfinden. Die Kosten für den Kurs und das Material belaufen sich auf 340 Franken.

«Das Pure», das Unternehmen in Wetzikon, ist nicht der einzige Anbieter von Wurstkursen in der Schweiz. In Bünzen im Kanton Aargau etwa führt die Brau- und Rauchshop GmbH ähnliche Veranstaltungen durch. Ein Kurs dauert dort rund drei Stunden und kostet 100 Franken. Das «Do-it-yourself-Wursten» entspricht offenbar einem Bedürfnis; Lebensmittelskandale mit Gammelfleisch und Falschdeklarationen haben dazu beigetragen. Die Teilnehmer des Kurses in Wetzikon sind sich am Ende einig: Sie haben sich das Wursten um einiges komplizierter vorgestellt. Viel mehr als Fleisch, Gewürze und etwas Fingerfertigkeit braucht es dazu nicht.

Weitere Bilder unter www.nzz.ch

Bessere Routen für Velos

Neue Umleitungen in Zürich

scf. · Baustellen sind unbeliebt. Nicht nur Autofahrer oder Fussgänger ärgern sich über die entstehenden Umwege, auch für Velofahrer sind sie hinderlich. Hinzu kommt, dass Umleitungen für Radwege in der Vergangenheit entweder ganz vergessen oder nicht zufriedenstellend umgesetzt wurden, wie Zürcher Stadtrat Daniel Leupi am Dienstag an einer Medienkonferenz ausgeführt hat. Um die Sicherheit für Velofahrer bei Baustellen zu gewährleisten, habe die städtische Dienstabteilung Verkehr vor einem Jahr ein Projekt lanciert.

«Was wir vorhaben, ist schweizweit einmalig», sagte Leupi. Vorgesehen ist, bestehende Velorouten bei Baustellen wenn immer möglich aufrechtzuerhalten. Falls dies nicht umsetzbar ist, soll eine gute Alternative angeboten werden. Zudem will man Umleitungen klar und verständlich signalisieren, und der Fahrbereich innerhalb einer Baustelle soll komfortabler und sicherer werden. «Ich bin überzeugt, dass die Verbesserungen den Wünschen der Velofahrer entsprechen», erklärte Leupi. Doch er räumte ein, dass eine korrekte Signalisierung nicht immer möglich sei – vor allem dann, wenn sich Baustellen verändern. Dabei könne es vorkommen, dass man mit der Neugestaltung der Umleitungen nicht nachkomme. In solchen Fällen wird empfohlen, vom Velo abzustiegen, um es als Fussgänger an der Baustelle vorbeizuschleppen.

Das Projekt «Masterplan Velo» sieht zudem vor, bereits bei der Planung eines Bauvorhabens das Augenmerk auf die Umleitung des Veloverkehrs zu legen. Die Umfahrung einer Baustelle soll zudem klar und verständlich signalisiert werden. Aus diesem Grund hat die Dienstabteilung Verkehr neue Wegweiser für Velos entwickelt, die seit vergangem März zum Einsatz kommen. Die ersten Ergebnisse der derzeit laufenden Testphase seien vielversprechend. Ab April 2014 soll nach der Auswertung der Testphase eine konkrete und verbindliche Handlungsanweisung in Kraft treten, welche die Veloumleitungen bei Baustellen regelt.

Ungenügende Umfahrungsmöglichkeiten für Velos hätten bei Baustellen in der Vergangenheit zu einer «gewissen Wildwuchskultur» im Fahrverhalten einiger Radfahrer geführt, sagte Leupi. Die neue Signalisierung hingegen zeige den Velofahrern, dass an sie gedacht worden sei und sie sich nicht mehr selber organisieren müssten. Eine Baustelle liefere kein Argument mehr für ein regelwidriges Fahrverhalten.

Schloss Rapperswil neu denken

Vorstoss aus Wirtschaftskreisen

wt. · Die Frage einer attraktiveren Nutzung des Schlosses Rapperswil beschäftigt die Gemüter am rechten Ende des Seedamms schon eine Ewigkeit. Eine illustre Schar von Persönlichkeiten aus der Wirtschaft hat am Dienstag eine neue Stufe im Streit der Ideen gezündet. Im Rahmen der Vernehmlassung zum im März von Stadt und Ortsgemeinde vorgestellten Konzept hat die Gruppe einen völligen Neuanfang gefordert. Sie ist bereit, eine Neukonzeptionierung zu begleiten und mit finanziellen Mitteln zu ermöglichen.

Wie ihr Sprecher Randolph Hanslin auf Anfrage sagt, lehnt die auf Initiative von Verleger Bruno Hug zustande gekommene Gruppe das jetzt zur Debatte stehende Nutzungskonzept ab. Es sorgt nicht für die angestrebte Belebung, sei – weil um das sperrige Polenmuseum geplant werde – wenig flexibel und wirtschaftlich ohne gesunde Basis. Um einen lebendigen kulturhistorischen Ort zu schaffen, an dem auch die Bevölkerung von Rapperswil-Jona teilhaben kann, müsse das Schloss leer gedacht und neu mit Inhalt gefüllt werden. Die Betriebsorganisation soll von der Ortsgemeinde, der das Schloss gehört, unabhängig sein; in Frage käme eine Stiftung