

Das Geheimnis einer guten Wurst

Hof-Metzgerei in Stadel Jeden Mittwochvormittag werden in der Hof-Metzgerei im Hasli Würste produziert. Bis eine gute Wurst genussbereit ist, bedarf es etlicher Arbeitsschritte.

Ruth Hafner Dackerman

Der Arbeitstag beginnt früh. Um halb fünf Uhr stehen Chef Thomas Volkart und seine beiden Metzgerkollegen Sämi Rhyner und Peter Eigen im Verarbeitungsraum des Hofes im Hasli. Wie jeden Mittwoch ist heute Würsten angesagt. Aus 250 Kilo frisch geschlachtetem Fleisch, 100 Kilo Wurstspeck und nochmals so viel Eis werden bis am späteren Vormittag gegen 500 Kilo Würste und Fleischkäse verarbeitet sein.

Im heissen Wasserbad sieden Lyonerwürste und Bratchügeli vor sich hin – Erstere für drei Stunden, die Chügeli für zehn Minuten. Daneben liegen Dutzende Cipollata im kalten Wasser. Volkart ist soeben daran, für seine Kalbsbratwürste eine Mischung aus Fleisch, Speck, Milch, Eis, Gewürzen und Salz in den Blitz zu geben. Fünf Minuten dauert der Vorgang, der Geräuschpegel ist hoch. Durch die 5000 Umdrehungen pro Minute entsteht eine gute Bindung der Masse.

O ja, er möge das Würsten sehr, sagt Thomas Volkart. «Wo sonst bekommt man solche speziellen Würste? Alles Fleisch ist selbst geschlachtet. Vor zwei Tagen stand das Vieh noch im Stall.» Mit geübten Handgriffen kippt er die Fleischmasse in den Wurstfüller. Hier wird portioniert. Dafür braucht es Darmhäute – erhältlich in jedem Kaliber. «Ja, das ist so eine Sache mit diesen Häuten», sagt Volkart lachend. Für Bratwürste brauche es Schweinedünndarm, für Wienerli sogenannte Schafseiten und für Cervelats Rindskranzdärme aus Brasilien.

Bis zwei Stunden dauert der Kochvorgang

Letztere seien zeitweilig nicht mehr auf dem Markt erhältlich gewesen. Sämi Rhyner, ehemaliger Lehrmeister von Volkart und inzwischen pensioniert, zieht den Darm auf. Ein solcher reicht für rund 50 Bratwürste. Rhyner hält mit der rechten Hand die aufgespannte Darmhaut fest und stösst gleichzeitig mit dem Bein an den Bedienungshebel. Im Sekundentakt entsteht nun eine Wurstrieh nach der anderen. «Ich liebe es, einen Tag in der Woche hierherzukommen und unter Leuten zu sein», gesteht Rhyner.

Ihm zur Hand geht Peter Eigen. Seit April dieses Jahres gehört er zum Team. Schwungvoll hängt der gelernte Metzger insgesamt 22 Paare auf einen Stecken, bevor er sie in den sogenannten Wagen hängt. 1000 Würste haben darin Platz. Sobald er voll ist, wird er abgedeckt und in den Rauchkochschrank geschoben. Ein bis zwei Stunden dauert der Kochvorgang, dann sind die Bratwürste fertig. Er habe lange nur im Verkauf gearbeitet, erzählt Eigen. «Nun bin ich zurück zu den Wurzeln gegangen und habe viel Spass dabei.»

Auf dem Tisch in der Mitte des Raums stehen mehrere Harassen mit verschiedenen Fleischstücken – fein säuberlich unterteilt nach Fleischsorten und Art –, solche mit Sehnen oder ohne Fett, Rindfleisch, Kalbfleisch, Mo-



500 Kilo Würste und Fleischkäse werden in der Hof-Metzgerei Volkart an einem Tag hergestellt. Thomas Volkart bereitet dazu die Fleischportion für das Würsten vor (zweite Reihe links). Danach kommt es in den Fleischwolf, wo Hackfleisch entsteht. Die Fleischmasse wird vorbereitet (zweite Reihe rechts) und in die Därme gepresst. Peter Eigen nimmt die Würste aus dem Kocher, um sie in ein Abkühlbecken zu füllen (unten Mitte). Hängende Würste werden in die Gärmaschine gestellt. Fotos: Raisa Durandi

renfleisch. Volkart schneidet flink mehrere Stücke Rindfleisch, noch leicht angefroren. «So lässt sich das Fleisch besser schneiden.» Dazu kommen Schwartenteile, welche als einzige zugekauft werden müssen, Knoblauch und Zwiebeln. Das Ganze gibt er in den riesigen Fleischwolf. Das Gehackte kommt nun wiederum in den Blitz. Etwas Cognac, eine

geheime Würzmischung – das sind die Zutaten für die hofeigene Rindsbratwurst. Bei den Kunden sei diese sehr beliebt.

Rohwürste herzustellen, ist schwieriger

Die portionierten kleinen Ofenfleischkäse sind inzwischen fertig. Nun heisst es, die grossen Fleischkäse à je drei Kilo in den

Ofen zu schieben, wo sie bei 100 Grad rund vier Stunden saftig gegart werden. Sämi Rhyner legt einen soeben portionierten Cervelat einige Minuten ins heisse Wasser. Der «Znüni» wird wenig später in Rädli aufgeschnitten und mündet auch um halb acht Uhr morgens ausgezeichnet. «Grüner Cervelat» nennt sich diese Spezial-

tät, wenn sie nicht geräuchert wurde. Früher habe er am liebsten Brühwürste hergestellt, erzählt Thomas Volkart. «Inzwischen reizt es mich fast mehr, Rohwürste herzustellen, obwohl diese Arbeit schwieriger ist.» Gegen elf Uhr ist das Team am heutigen Tag mit der Produktion fertig. Nun müssen die Würste noch etwas fest werden, bis sie

am nächsten Tag verpackt werden können. Für die drei Metzger heisst es anschliessend, rund eine Stunde abzuwaschen und zu putzen, sodass der Verarbeitungsraum wieder blitzblank ist. Die am heutigen Tag hergestellten Produkte gelangen in der Hütte Hochfelden sowie am Wochenmarkt in Bülach und in Zürich in den Verkauf.