

Ein junger Physiotherapeut tüfelt in einer stillgelegten Metzgerei an neuen Wurstkreationen

Ritterschlag mit Schinkenwurst

Markus Bühler sagt, die Wurst kann mehr, als man ihr zutraut. Deshalb hat er kürzlich angefangen, selbst Hand anzulegen. Hilfe bekommt er von zwei pensionierten Metzgern aus Hallau.



Markus Bühler macht den Konsistenztest. Wenn die Masse gut gemischt ist und in einem Stück in den Kessel fällt, kann sie weiterverarbeitet werden. Fotos: Peter Pfister

■ Marlon Rusch

Mickey tigert gierig vor dem offenen Hintereingang der Metzgerei Pfistner herum. Die Katze des pensionierten Metzgermeisters Werner Pfistner ist gut genährt, scheint aber dennoch auf Entzug zu sein. Der traditionelle Familienbetrieb schloss Ende Januar 2014 nach über 50 Jahren seine Pforten, seither steht er leer. Früher konnte sich Mickey an frischen Metzgereiabfällen gütlich tun, heute steht Futter aus dem Volg auf dem Speiseplan. Ein Hundeleben für eine verwöhnte Metzgerskatze. Aber wenn Markus Bühler alle zwei Monate im Dorf ist und den stillgelegten Räumlichkeiten vorübergehend neues Leben einhaucht, gerät Mickey in Ausnahmezustand.

An diesem Mittwochmorgen produziert Bühler hier drei Sorten Würste, alles Eigenkreationen. Eine Lammwurst, eine Bölle-Bier-Wurst und eine Blauburgunderwurst – drei Ladungen à 15 Kilo-

gramm Fleisch. Für die dritte Ladung vermengt er in der grossen Knetmaschine fein geschnittenen Thymian und Petersilie, Pfeffer, Salz, wenig Brät und angeschwitzte Karotten und Sellerie mit Rinder- und Schweinehack, das bereits über Nacht in eingekochten Rotwein eingelegt wurde. Mühelos wuchtet er in seiner weissen Plastikschürze den dunkelroten Fleischberg in den Kessel, wie wenn er seit Jahren nichts anderes getan hätte. Doch Bühler ist Physiotherapeut, kein Metzger, im Wurstbusiness ist er Anfänger. Zumindest in der Praxis.

Unzählige Möglichkeiten

«Würste werden unterschätzt», sagt Bühler. «Eine Wurst kann viel mehr sein als ein Gemisch verschiedener Fleischarten, die Möglichkeiten sind fast unbegrenzt. Und doch essen wir immer die selben Standardprodukte.» Mit seinem Background aus einigen Semestern Lebensmitteltechnologie kaufte er sich vor

zweieinhalb Jahren einen Fleischwolf mit Wurstaufsatz und begann, zuhause eigene Rezepte zu entwickeln. Das habe unglaublich viel Zeit in Anspruch genommen, sagt er. Immer wieder nahm er feine Anpassungen vor und protokollierte penibel. Rechnet man die Mengen hoch, wie er es hier in einer echten Metzgerei tut, können schon kleine Abweichungen viel ausmachen. «Man denkt, Würsten sei etwas Grobes, dabei ist es eine sehr feine Arbeit», so der Jungwurstler.

Nach einiger Zeit kam Markus Bühler zuhause an seine Grenzen. Die Konsistenz, der Biss, stimmten nicht. Und mittlerweile sind Ambitionen angewachsen, denen das heimische Spielzeug nicht mehr genüge. Also versuchte er, mit Metzgern in Kontakt zu kommen. «Christian Beck, der Munotwächter, ist Zunftmeister der Metzger. Er hat mich an einen Zunftanlass eingeladen. Dort habe ich auf der Toilette Werner Pfistner kennengelernt, der gesagt hat, ich könne mal vorbeikommen. Daraus entwickelte sich eine ungewöhnliche Zusammenarbeit.»

Brachiale Feinarbeit

Mittlerweile hat die Maschine die Zutaten zu einer homogenen Masse vermischt und der anspruchsvollste Teil der Produktion kann beginnen. Das Rohmaterial kommt in den Trichter der Vakuumspritzmaschine, bereit, mit grossem Druck in den dünnen Rinderdünndamm gejagt zu werden. Hier zeigt sich nun, was jahrzehntelange Erfahrung ausmacht. Willi Pfistner, der Bruder und ehemalige Geschäftspartner von Werner und 52 Jahre im Geschäft, wechselt sich mit Markus Bühler ab. Der eine steht an der Spritze, der andere an der Clip-Maschine, die ebenfalls mit Hochdruck die Würstenden mit den charakteristischen Metallklammern fixiert.

Die Spritzmaschine ist auf 100 Gramm eingestellt. Die Maschine wird mit dem Bein eingeschaltet, worauf die Masse im Sekundentakt abgeschossen wird. Doch bereits das Überstülpen des meterlangen

Darms auf die Spritze erfordert Konzentration wie das Einfädeln in ein dünnes Nadelöhr. Dann wird die Maschine gestartet. Nach 100 Gramm Masse dreht sich die Spritze vier Mal in Hochgeschwindigkeit um die eigene Achse, um die Wurst zu verschliessen; dann kommt die nächste Ladung. Als Wurster steht man praktisch am Fließband, hält mit der Hand den Darm und kann so die Kompaktheit der Wurst steuern. Lässt man locker, kommt mehr Darm mit, die Wurst wird dünner und labbriger. Bei zu viel Druck droht der Darm zu reißen. «Man muss dabei locker bleiben. Das ist wie beim Hochleistungssport», sagt Werner Pfistner, der kurz in der Produktionsstätte reinschaut. «28/30er. Schöne Kaliber sind das!»

Während Willi Pfistner lässig an der Spritze steht und die Würste gleichmässig auf die Arbeitsfläche gleiten lässt, platzt bei Markus Bühler immer wieder ein Darm, die Masse spritzt. Doch Willi Pfistner ist mit seinem Zögling zufrieden. Mit der stoischen Ruhe aus 40 Jahren Lehrmeisterfahrung gibt er Bühler Tipps. «Dafür, dass Markus erst zum vierten Mal an der Maschine steht, macht er das schon sehr gut», sagt er.

Keinen Nachfolger gefunden

Doch Wursten ist lange nicht nur Produktion. Seit Bühler zum ersten Mal in der Metzgerei war, traf er sich viele Male mit den pensionierten Metzgern, besprach Rezepturen und liess sich die Maschinen und das Handwerk erklären.

«Ich bin unglaublich glücklich mit den beiden», sagt Bühler. «Obwohl sie während Jahrzehnten einen Betrieb führten, der vorher dem Vater gehört hatte, sind sie total offen für meine Ideen. Klar, einige Rezepte haben sie für untauglich erklärt, aber das hatte durchaus seinen Grund. Sie helfen mir mit ihrer Expertise ungemein.» Und auch dass er das profes-



Kritisch, aber wohlwollend schaut Willi Pfistner dem jungen Wurster beim Abfüllen auf die Finger.

sionelle und gut erhaltene Equipment benutzen dürfe, sei ein Glücksfall. Eine Rechnung habe er dafür noch nie gekriegt. «Wir sind ja auch erst in der Aufbauarbeit», schmunzelt Willi Pfistner. Man merkt den Brüdern die Freude an, die sie am wissbegierigen Frischling haben. Sie suchten jahrelang nach einem Nachfolger für ihre Metzgerei im Hallauer Dorfkern, wurden aber nicht fündig. Nun steht der voll ausgestattete Betrieb bis auf die wenigen Tage mit Markus Bühler leer.

Mittlerweile hat Willi Pfistner den Räucherofen angemacht. Sägemehl und Gas sorgen für Hitze und Rauch. Die frischen Blauburgunderwürste kommen nun für 20 Minuten in den Ofen. Das gibt eine subtile Holznote und macht sie dunkler, das Auge isst schliesslich mit. Danach werden sie in einem heissen Wasserbad gebrüht, so werden sie fest und haltbar. Nach 20 Minuten werden die Würste in einem anderen Wasserbad abgekühlt, aber nur kurz, sonst verlieren sie an Geschmack.

Es soll ein Hobby bleiben

Nach drei Stunden sind 45 Kilogramm Fleisch zu Würsten verarbeitet und kommen bald in den Verkauf. «Pasta Pizza Daniele» verkauft die Würste des «Wurstmachers», wie sich Markus Bühler nennt, an der Theke. Für Grossbestellungen kann man ihn auch direkt anfragen (derwurstmacher@gmail.com). Mit dem Verkauf

deckt Bühler seine Kosten. «Das Wursten ist ein Hobby, und das soll es auch bleiben. Müsste ich damit Geld verdienen, könnte ich mir keine teuren Zutaten mehr leisten und müsste auf Massenproduktion umsteigen. Und dann würde mir auch der Spass daran vergehen», sagt er. Und doch könnte die Nachfrage bald so stark steigen, dass sich Markus Bühler etwas überlegen muss: Die Gebrüder Pfistner weisen ihn nämlich in die Produktion ihrer berühmten Hallauer Schinkenwurst ein – ein Ritterschlag für einen jungen Wursttütler.

Markus Bühler

Der 31-jährige Markus Bühler ist im Neuparadies aufgewachsen und wohnt seit Jahren in Schaffhausen. Nach seiner Lehre als Chemielaborant und einigen Jahren Berufserfahrung begann er an einer Fachhochschule Lebensmitteltechnologie zu studieren. Nach vier Semestern wechselte er zu Physiotherapie. Heute arbeitet Markus Bühler zu 80 Prozent als Physiotherapeut.

Chemische Prozesse und der Umgang mit Lebensmitteln faszinieren ihn aber nach wie vor. In der Wursterie fand er einen Weg, diese Faszination zum Hobby zu machen. (mr.)



Der Druck mit der linken Hand ist das A und O.