Slow Food® Karlsruhe

Geschmackserlebnis am 21.11.2009
"Es ging um die Wurst"

Am 21. November um 14.00 Uhr lud das Convivium Karlsruhe zum Geschmackserlebnis „Wurst" ins Küchenstudio „PRINZIP" ein.

In der kurzen Einleitung von Bernadette Baumann hörten wir, dass Wurst, wie viele andere Nahrungsmittel auch, regional sehr verschieden ist. Besonders die verwendeten Gewürze, aber auch die Form, können schon binnen weniger Kilometer sehr verschieden sein. Sie berichtete vom Wurstmann, der in ihrer Kindheit bei Hausschlachtungen die Länge der Wurst festlegte, indem er beim jüngsten Kind der Familie zwischen Ohr und Mund Maß nahm.

Das erste, was es zu probieren gab, stand offiziell gar nicht auf dem Programm: Brigitte Pflug hatte zum Knabbern vorneweg „Spicy Walnuts" mitgebracht, die sie nach folgendem Rezept selbst gemacht hatte:
Walnüsse entkernen und in Ghee anrösten. Vom Feuer nehmen, helle Sojasoße und Worchestersauce darüber, mit Chili würzen – fertig.

Besonders wichtig bei der Wurstzubereitung ist das Verhältnis von Fett zu Fleisch. Es sollte bei 1:2 liegen, damit die Wurst oder die Pastete nicht zu trocken wird.

Hauptzutat an diesem Tag war vorbereitetes Fleisch aus der Metzgerei Sack. Mangels Wurstmaschine, sauberem Gedärm und entsprechender Gläser stand allerdings statt echter Wurst eine Pastete auf dem Programm.

Slow Food
Karlsruhe

Conviviumsleitung
Jens Herion
Yorckstr. 23
76185 Karlsruhe

fon 0721 856047

karlsruhe@slowfood.de
www.slowfood.de

Ein Convivium von
Slow Food Deutschland
e.V.

Vereinsregister
Münster VR 4429

Nachdem Frau Baumann die Rezepte erläutert hatte, begaben sich alle auf die Suche nach Messern und Brettern, denn zuerst musste das Gemüse sehr fein geschnitten werden, um dann mit der Fleisch- und Fettmasse gut vermengt zu werden.

Hierzu kam der Julienne-Schneider einer Teilnehmerin zum unerwarteten Einsatz, denn die damit geschnittenen Streifen von Petersilienwurzeln und Pastinake wurden im zweiten Arbeitsschritt zu winzigen Würfeln.

Ebenfalls sehr klein geschnitten wurden Kartoffeln, Zwiebeln und glatte Petersilie. Die Zwiebeln wurden in Butter angedünstet und zusammen mit dem Gemüse in Handarbeit unter die Fleischmasse gemengt. Der Pastetenteig wurde mit Salz und Muskat gewürzt und in zwei nicht gefettete Auflaufformen gestrichen. Die mit Alufolie abgedeckten Formen kamen in den vorgeheizten Backofen.

Gleichzeitig fanden sich eifrige Kartoffelschäler, denn zur Pastete sollte es dreierlei Kartoffelpüree geben. Die dafür verwendete Kartoffelsorte „Afra“ ist mehlig kochend und sehr gut geeignet. Die geschälten Kartoffeln wurden in wenig (!!) Wasser gekocht. Für Kartoffelbrei sollten die Kartoffeln generell in wenig Wasser kochen, damit kein oder nur wenig Wasser abgegossen werden muss. Somit bleiben die Nährstoffe und Mineralien erhalten.

Während die Pastete im Ofen vor sich hin brutzelte und die Kartoffeln garten, bereiteten wir zweierlei Sauerkraut zu. Dazu wurden Zwiebeln angeschwitzt, das Sauerkraut mit Wachholder und zerdrücktem Koriander sowie Lorbeerblätter, Kümmel, Thymian und Weißwein gewürzt und dann erst mal eine ganze Weile gekocht.

Zum Sauerkraut gab es dreierlei Wurst:
Weißwurst, die nur erwärmt werden muss (Brühwurst), Kartoffelwurst, eine Durlacher Spezialität, die wie Saumagen oder Leberwurst gut mit Majoran gewürzt ist, und Blutwurst, die wie die Weißwurst nur auf dem Kraut erhitzt wurde.

Es gibt durch die neue Schlachtverordnung das Problem, dass kein schlachtwarmes Fleisch mehr zur Verfügung steht. Daher muss dem Fleisch Phosphat zugesetzt werden, damit es zu Wurst verarbeitet werden kann.

Die drei Arten Kartoffelbrei erhielten viel Aufmerksamkeit: Während der Päckles-Kartoffelbrei von Alnatura rasch angerührt war, war für die beiden anderen Varianten Muskelkraft vonnöten. Für den zweiten Kartoffelbrei wurden die heißen Kartoffeln durch die Kartoffelpresse in den noch heißen Topf gepresst, für Variante drei wurden die heißen Kartoffeln mit dem Kartoffelstampfer traktiert. Unter Hinzugabe von Milch, Butter und Muskatnuss war auch diese Hürde schnell genommen.

Slow Food® Karlsruhe

Schon ging's ans versuchen. Dazu – vielen Dank an das Staatsweingut Durlach für die Spende – gab's unter anderem leckeren Sekt, einen Cuvee aus 4 Rebsorten (Silvaner, Müller-Thurgau, Kerner und Scheurebe).

Auf den einzelnen Tellern tummelten sich alsbald neben einem schönen, lecker duftenden Stück Pastete zwei bis drei Kleckser Kartoffelbrei und ein oder zwei Löffel Sauerkraut, begleitet vom einen oder anderen Stück Wurst.

Die Geschmäcker sind ja verschieden, aber wir waren der einhelligen Meinung, dass die Pastete sehr fein war. Ob nun zuviel oder zu wenig Salz in der Fleischmasse war, wurde nicht abschließend geklärt ☺ Es war auch nicht zu übersehen, dass der bereits erwähnte Julienne-Schneider die viel feineren Würfel geliefert hatte – für die Karotten wäre das auch eine sehr gute Idee. Alternativ könnte man die Möhren auch vorher blanchieren.

Auch beim Sauerkraut war die Richtung schnell klar: während das Demeter Sauerkraut hauptsächlich sauer war, hatte das Bioland Sauerkraut wesentlich mehr Geschmack. Beim Kartoffelbrei gingen die Meinungen etwas auseinander, ob nun der gepresste oder aber der gestampfte Brei der bessere war. Klar, dass der dritte neben den beiden frischen nicht wirklich bestehen konnte.

Susanne Ried (Text) Jens Herion (+ Ingried Ukas-Post) (Fotos)