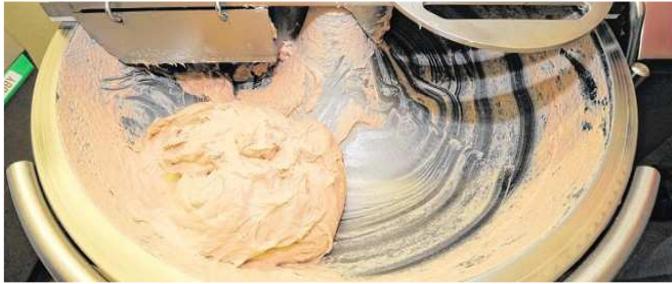


WAZ 11.03.2012

Wie die Wurst in die Pelle kommt



In der Maschine werden die Fleischstücke zur Wurstmasse. Foto: Oliver Müller / WAZ FotoPool Bergerhausen

Mitglieder des Vereins Slow Food schauten hinter die Kulissen einer Bio-Fleischerei und versuchten sich selbst bei der Herstellung von Würsten und Fleischkäse.

Wo kommt sie denn nun eigentlich her, die Wurst, mit der wir unsere Brote belegen? Und wie wird sie überhaupt produziert? Dieser Frage gingen 16 Teilnehmer beim Wurstworkshop in der Bio-Fleischerei Burchhardt auf den Grund. Inhaber Bernd Burchhardt ermöglichte den Interessierten einen Blick hinter die Kulissen und lud in seine Fleischerei an der Rellinghauser Straße ein - das Ganze in Kooperation mit dem Verein Slow Food, einer Vereinigung von Genießern und Konsumenten, die darauf bedacht ist, die Kultur des Essens und Trinkens zu fördern und zu erhalten. Darüber hinaus setzt sich der Verein für artgerechte Viehzucht und das traditionelle Lebensmittelhandwerk ein.

Die Fleischerei Burchhardt macht genau das, was Slow Food will“, erklärt Slow-Food-Mitglied Andreas Neumann. So entstand gemeinsam die Idee für den Wurst-Workshop.

Los ging es mit einem kleinen Crashkurs über die Herkunft und Haltung der Tiere. Burchhardt bezieht sein Fleisch von mehreren Bauern, die am Niederrhein ansässig sind. „Hier wachsen die Schweine natürlich auf, haben viel Auslauf und nehmen daher nicht so schnell zu, wie Tiere, die konventionell in der Massentierhaltung gezüchtet werden. Bei der Fütterung wird zudem auf Wachstumsbeschleuniger verzichtet. Unsere Schweine leben demnach länger“, so der Fleischermeister.

Nach einer kurzen Einführung zur Philosophie des Betriebes ging es an die Herstellung. „Das rohe Fleisch kommt vom Kühlhaus in einen sogenannten Cutter, in dem es durch Hinzufügen von Eis und Schweinefett zum Brät weiterverarbeitet wird“, so Burchhardt.

Mit 6000 Umdrehungen und Messern, die schärfer als Rasierklingen sind, verwandeln sich die Fleischstücke in einen „Brei“, der anschließend in der Füllmaschine landet. Von dort aus wird die Masse in Naturdärme oder künstliche Därme abgefüllt. Verfeinert wird die Masse ausschließlich mit natürlichen Gewürzen, wie Salz, weißem Pfeffer oder Macisblüte, der Blüte vom Muskatnussbaum. Zusatzstoffe oder Geschmacksverstärker müssen draußen bleiben. Das würde man später schmecken.

Produziert werden an diesem Tag mehrere Sorten Brühwürste: Fleischwurst, Wiener Würstchen und Fleischkäse – insgesamt verarbeiten die Workshop-Teilnehmer 43 Kilo Fleisch.

Unter fachkundiger Beobachtung der anwesenden Wurst-Experten üben sich die Teilnehmer im Abfüllen der Masse. Ein nicht ganz so leichtes Unterfangen; einmal nicht aufgepasst - und die Naturdärme platzen. Da sollte man nicht allzu zimperlich sein. „Der Vorgang sieht so einfach aus, ist er aber gar nicht. Man muss die Pelle auf Spannung halten und den Faden auf eine bestimmte Art und Weise kneten“, weiß Conny Brandt, nachdem sie nun zum ersten Mal selber ein Würstchen hergestellt hat. Eine Kunst für sich.

Und auch Georg Krause ist erstaunt über das hochkomplexe Handwerk: „Wenn man im Geschäft die Wurst hinter dem Tresen so liegen sieht, macht man sich ja für gewöhnlich gar keine Gedanken darüber, wie sie produziert wird. Ich finde es daher sehr interessant, mal zu erfahren, wie die Wurst denn eigentlich hergestellt wird.“

Aber was wäre ein Wurst-Workshop, ohne das Ergebnis am Ende zu probieren? Nach getaner Arbeit wurde die Slow-Food-Gruppe für ihre Anstrengung belohnt und konnte den selbst gemachten Fleischkäse kosten. Wie er schmeckt? Wie früher, natürlich, bestätigen die Teilnehmer, die an diesem Tag viel Neues erfahren haben. Und dann hat auch der Workshop ein Ende - was ihn bekanntlich von der Wurst unterscheidet. Denn: Alles hat ein Ende . . .

Julia Bodlin