

Das Geheimnis der Wurst

Bergerhausen. Auch, wenn uns das Wetter derzeit öfter mal einen Strich durch die Rechnung macht - zumindest kalendarisch gesehen befinden wir uns mitten in der Grillsaison und damit in der Hochsaison für Fleisch. Aber was steckt eigentlich drin in der Wurst, die wir auf den Rost legen oder alternativ in der Pfanne braten? Und viel wichtiger: Wo kommt das Fleisch überhaupt her? Mit diesen und weiteren Fragen setzt sich der Verein „Slow Food“ auseinander; eine Vereinigung von Genießern und Konsumenten, die es sich zur Aufgabe gemacht hat, die Kultur des Essens zu fördern und zu erhalten. „Slow Food“ setzt sich aktiv für eine traditionelle Herstellung, eine Zubereitung ohne Zusatzstoffe oder Geschmacksverstärker, den schonenden Umgang mit Lebensmitteln und artgerechte Viehzucht ein - so wie es sich der Kooperationspartner, die Bio-Fleischerei Burchhardt an der Rellinghauser Straße, auf die Fahne geschrieben hat.

Transparenz und Vertrauen wichtig

Gerade in Zeiten, in denen ein Lebensmittelskandal den nächsten jagt, scheint Transparenz und Vertrauen eine überaus große Rolle zu spielen. Kein Wunder also, dass da die Nachfrage zu einem Blick hinter die Kulissen immens groß ist. Insgesamt 34 Teilnehmer, aufgeteilt in zwei Gruppen, folgen der Einladung in die Küche der Fleischerei, um hautnah zu erleben, wie die Wurst hergestellt wird und teilweise auch, um selber mit anzupacken.

Auf die Frage, warum sie an diesem ungewöhnlichen Workshop mit dem Namen „Wir wursten“ teilnehmen, bekommen wir immer wieder dieselben Antworten: „Ich will wissen, was ich auf meinem Teller liegen habe“ oder „Mich interessiert, wie die Tiere gezüchtet wurden.“

„Schritt für Schritt informieren“ Fleischmeister Bernd Burchhardt und Meister Klaus Esser über die einzelnen Vorgehensweisen; angefangen von der Aufzucht auf der Wiese, über die Schlachtung bis zur Herstellung des Bräts - der Grundmasse für die Produktion verschiedener Frischwurstwaren. Verfeinert mit natürlichen Gewürzen wird die Masse anschließend in die Därme gefüllt. Ein Verfahren, bei dem jeder Vegetarier wohl die Küche verlassen würde.

Tipps vom Profi

Gewurstet werden an diesem Vormittag Grillwürste aus Bio-Schweinefleisch sowie eine Wurst aus Bio-Lammfleisch namens Merguez. Ursprünglich aus Nordafrika stammend, fand diese scharfe Wurst den Weg über Frankreich nun auch nach Deutschland.

„Das sind alles Würste, bei denen man keinen Ketchup oder Senf mehr benötigt, um ihnen Geschmack zu verleihen“, wie Carolin Hüser bestätigt. Die Teilnehmerin muss es wissen; wurstet sie schließlich auch in ihrer heimischen Küche. Am Wurst-Workshop nimmt sie vor allem aus einem Grund teil: „Ich möchte mir Tipps von den Profis holen.“

Julia Witte