

Wir wursten -

so die Überschrift über einen Nachmittag, der dem einen oder anderen unter die Haut ging, auf jeden Fall aber der Schweinehälfte, die auf uns wartete um zerlegt und zumindest teilweise verspeist zu werden. Doch der Reihe nach:



Eine Gruppe von Slow Food Mitgliedern des Convivums Münster/Münsterland bestehend aus 16 Teilnehmern hatte sich auf den Weg nach Heek gemacht. Dort erwartete uns der Metzgermeister Christoph Laschke, um uns sein Wissen und seine Erfahrung aus Metzgersicht über das beliebte Haustier Schwein und dessen Verwendung in der Küche näher zu bringen. Und so ging es nach einer kurzen Einführung gleich an die Töpfe.



Die Zutaten für eine deftige Leberwurst wurden vorbereitet und mit Gewürzen angereichert, das Ganze in Gläser gefüllt und gekocht. Ebenso wurde von den Teilnehmern eine leckere Kochmettwurst zubereitet, immer begleitet von fachlicher Anleitung und Tipps durch C. Laschke.



Nachdem die Wurst im Kessel war, ging es an die Zerlegung eines halben Schweins.

Dieser Programmpunkt war sicher ebenso interessant wie spannungsreich, denn hier konnte man rein praktisch die Anatomie des Tieres kennen lernen und viele der täglichen Produkte, die wir auf dem Tisch oder in der Metzgertheke finden, definieren lernen.



Einige Teile des zerlegten Schweins wanderten gleich in den Cutter und wurden händisch in entsprechende Därme gefüllt. Und Sie ahnen es schon: Im Handumdrehen waren ansehnliche Bratwürste hergestellt. Unterschiedliche Würzungen gaben dem Geschmack der Bratwürste den letzten Kick – am Ende hatte jeder Teilnehmer das Gefühl ein sauberes und leckeres Produkt nachvollziehbar hergestellt zu haben.



Übrigens fertigt C. Laschke einen Großteil der Bunten-Bentheimer-Produkte für Maria Büning.



Der Grill war schon angeheizt – jetzt ging es zum verdienten gemütlichen Teil und jeder Teilnehmer konnte die gefertigten Bratwürste mit nach Hause nehmen. Wohl zerkleinert in seinem Magen angelangt, versteht sich.



So war es dank Christoph Laschke, seinem Lehrling "Elvis" und der Schaffenskraft der Teilnehmer unterm Strich ein interessanter, lehrreicher und genussvoller Nachmittag.