

«Jetzt gehts um die Wurst»

Mario Kaufmann produziert zwei- bis dreimal pro Woche Würste in seiner Metzgerei – vom Wienerli über die Bratwurst bis zum Landjäger und der Schwarzen Bauernwurst. Der «Liewo» gewährte er Einblick in seine Arbeit als Metzger.

von Heidi Lombardo

→ «Je weniger die Leute wissen, wie Würste und Gesetze gemacht werden, desto besser schlafen sie», war die Meinung von Otto von Bismarck, dem ersten Reichskanzler Deutschlands. Die «Liewo» liess sich davon nicht abschrecken und besuchte diese Woche die Metzgerei Kaufmann in Sennwald. Mario Kaufmann hat die Metzgerei 1983 von seinem Vater übernommen und als Familienbetrieb weitergeführt. Seine Frau Käthi arbeitet im Verkauf, eine Tochter geht ihm in der Metzgerei zur Hand, die andere kümmert sich um die Büroarbeiten. Die Familie wohnt im oberen Stock des Betriebs. Mittlerweile hat sie je eine Filiale in Räfis und Eschen eröffnet. Mario Kaufmann erklärt: «Die Leute sind heute viel mobiler als früher. Wir möchten daher unsere Kundschaft auch in anderen Gebieten mit unseren Produkten versorgen.»

Kein Abfall in Würsten

«Jetzt gehts um die Wurst», lächelt der Metzger. Er schlüpft durch die Tür hinter der Ladentheke und befindet sich bereits im Raum, in dem die Würste hergestellt werden. Mario Kaufmanns Tochter bereitet gerade eine Adrio, Kalbsrät in Schweinsnetz, zu. Neben der Arbeitsfläche befindet eine Stange, an der zahlreiche Wienerli hängen. Der Boden ist nass. «Wir haben gerade den Cutter gereinigt, das ist nur Wasser», erläutert sie. Der Metzger



Mario Kaufmann schiebt die Cervelats in den Rauch- und Kochschrank. Würste werden je nachdem gekocht und geräuchert, nur gekocht oder geräuchert oder roh belassen.

ergänzt: «Im Cutter haben wir das Brät für die Würste hergestellt.» Man nimmt dafür Fleischabschnitte – Fleisch, das z. B. beim Zuschneiden von Plätzli übrig bleibt und alleine nicht verwertbar wäre. «Abfall – wie das gewisse Menschen nennen – würde ich dem aber nicht sagen», so Kaufmann. Er erklärt, dass bei den heutigen Ansprüchen der Kundschaft nur ein Teil des ganzen Tierkörpers zu «Edelstücken» wie Filet, Huft und Entrecôte verarbeitet werden kann. «Der Rest wird für die Herstellung von Wurst verwendet, der qualitativ aber trotzdem sehr gut ist.» Des Weiteren wird für Wurst das Fleisch

älterer Tiere verarbeitet, weil es in einer anderer Form nicht mehr verwertbar ist.

«Jeder hat ein eigenes Rezept»

Das Fleisch kommt also in den Cutter und wird dort zerkleinert. Das Muskeleiweiss öffnet sich und vermischt sich mit dem Speck und dem Wasser. Dazu kommen Salz und weitere Gewürze. Viel mehr will Mario Kaufmann nicht verraten. Er schmunzelt: «Da hat jede Metzgerei ihr eigenes Rezept.» Das Brät wird anschliessend maschinell in Naturdärme – von Rind oder Schwein – gefüllt. Der Metzgermeister erzählt,

dass man die Därme früher auch selbst hergestellt habe, man heute die Därme jedoch importiere. Rindsdärme stammen zum Beispiel aus Südamerika. «Die Arbeit wurde immer teurer und das Produkt immer billiger. Die Herstellung von Därmen rentiert daher in Europa nicht mehr.» Mittels Aluminiumklammern werden die gefüllten Därme in einzelne Würste unterteilt.

Zum Schluss werden die Würste entweder geräuchert und gekocht (z. B. Cervelat und Wienerli), nur gekocht (z. B. Bratwurst), nur geräuchert (z. B. Bauernwurst) oder roh belassen (z. B. Landjäger). Bratwürste werden zusätzlich vakuumiert und pasteurisiert. «Räuchern ist ein natürliches Konservierungsmittel. Da Bratwürste nicht geräuchert werden, macht man die Würste auf diese Weise länger haltbar», so Kaufmann.

Auf die Bewegung kommt es an

Dass gewisse Leute Würste aus gesundheitlichen oder figurtechnischen Gründen meiden, versteht der Metzgermeister nicht: «Es ist alles eine Frage des Masses.» Bei ihm zu Hause werden ein- bis zweimal pro Woche Würste gegessen.

Der 56-Jährige nutzt seine spärliche Freizeit zum Schwimmen oder Inlineskaten. Seiner Meinung nach sitzt der moderne Mensch viel zu viel. Dazu würden aus Stress zu viele Süssigkeiten gegessen. «Die Zusammensetzung des Essens muss rundum stimmen.» Es ist also «wurst», wenn ab und zu ein Paar Wienerli auf den Tisch kommt.



Das Fleisch wird im Cutter zu Brät verarbeitet und mit Gewürzen angereichert.



Das Brät wird maschinell in Rinds- oder Schweinedärme gefüllt – je nach Menge entstehen Wienerli, Cervelats, Bratwürste etc.



Mario Kaufmanns Frau Käthi verkauft die selbst hergestellten Produkte an der Theke.

FOTOS: D. OSPELT UND S. BEHAM