



# Hier gehts um die Wurst

Die Wurst – ein beliebtes Produkt auf dem Teller von Frau und Herr Schweizer. Auch Landwirtschaftsbetriebe bieten verschiedene Wurstkreationen an. Ihre ersten Erfahrungen mit der Produktion der Wurst machten die Lernenden der Landwirtschaftlichen Ausbildung am Strickhof in Lindau. So auch Lukas Huber.

**Lindau:** Einen Knopf in einen feinen, schlüpfrigen Schafdarm zu knüpfen, ist gar nicht so einfach. Lukas Huber schafft es nach einigen Versuchen. Der erste Schritt für die eigene Wurst ist getan. Die zuvor hergestellte Masse wird in den Darm mittels eines Würstfüllgeräts gefüllt. Die erste Wurst des Würstpärchens ist erstellt. Lukas Huber dreht das 160-Gramm-Stück um 180 Grad. Der zweite Teil kann gefüllt werden. Ist dies erledigt, schneidet er den Darm ab und ein zweiter Knopf wird fällig. Stolz schaut er auf das Produkt. Das erste Mal in seinem Leben hat er eine eigene Wurst kreiert. Der 18-Jährige aus Hirzel ist Teilnehmer des Wahlfachs «Fleischverarbeitung», welches am Strickhof in Lindau für die Lernenden der Landwirtschausbildung angeboten wird. Für Lukas Huber ist schon seit seinem neunten Lebensjahr klar, dass er den Beruf der Landwirte erlernen will. «Mir gefällt das Arbeiten mit den Tieren, mit den Maschinen und ich bin gerne in der Natur tätig.»

## Woraus die Wurst besteht

Sein drittes und letztes Lehrjahr absolviert er in der Betriebsgemeinschaft Heer und Aschwanden in Hirzel. Auf dem Hof stehen unter anderem Milchkühe, Mastriinder und Mastkälber. Das Fleisch aus der Kälbermast wird direkt ab Hof vermarktet. «Ich gehe mit den Tieren jeweils mit



Lukas Huber erlernt am Strickhof Lindau die Produktion der Wurst. Bild: bhk.

in die Metzgerei und helfe beim Schlachten.» Nicht alle Lernenden haben einen solch direkten Bezug zur Verarbeitung der Nutztiere und Kenntnisse rund um das Fleischsortiment. Aus diesem Grund wird das Wahlfach «Fleischverarbeitung» angeboten. «Immer mehr Betriebe vermarkten ihr Fleisch direkt ab Hof», erklärt die Leiterin des Wahlfachs, Daniela Brand. Damit die zukünftigen Landwirte und Landwirtinnen dies kompetent tun können, erfahren sie in den Kurstagen unter anderem, was für Ursachen zu zähem Fleisch führen können, wie ein Mischpaket zusammengestellt wird, welches Stück Fleisch in der Küche wie zubereitet werden kann, was beim Einfrieren und wieder Auftauen des Fleisches beachtet werden muss. «Ich finde es wichtig, dass unsere Lernenden ihrer Kundschaft bei



Winterthurer Stadtanzeiger  
8401 Winterthur  
052/ 266 99 00  
www.stadi-online.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 64'571  
Erscheinungsweise: 50x jährlich

Themen-Nr.: 540.3  
Abo-Nr.: 1088177  
Seite: 2  
Fläche: 45'413 mm<sup>2</sup>

Fragestellungen kompetent Auskunft geben können.» So zum Beispiel auch: Woraus besteht eigentlich eine Wurst? Der gelernte Metzger, Christian Bohl, klärt die Kursteilnehmer und -teilnehmerinnen auf. Es gibt drei Wurstgruppen: Kochwürste, Brühwürste und Trockenwürste. «In jeder Wurst steckt Fleisch, Speck, Salz, Pfeffer und Fantasie für weitere Zutaten für den individuellen Geschmack», erklärt er. Die in Lindau entstandene Wurst beinhaltet Schweinefleisch, Fett, Zwiebeln, Knoblauch und eine Gewürzmischung. Zuerst werden alle Zutaten separat durch den Fleischwolf gedreht. Danach wird alles in einer Schüssel mit den Händen vermischt und wie ein Brotteig geknetet. Die entstandene Wurstmischung wird in das Abfüllgerät gefüllt und über das Abfüllrohr sorgfältig der glitschige, gesäuberte Darm gestülpt. Alle Kursteilnehmenden produzieren vor Ort ihre eigenen Würste. Christian Bohl schaut dem Treiben der jungen Auszubildenden gerne zu. «Ja, eine Wurst zubereiten, macht Freude. Und das Fleisch ist zum Kneten und Fühlen da.» Und natürlich erfreut das Produkt später auch den Gaumen, und zwar werden einige der Würste direkt nach dem Kurs miteinander genossen. Man ist sich einig: Die Wurst ist gelungen. Lukas Huber isst regelmässig und gerne gute Würste: «Am liebsten esse ich Würste, wenn ich die Herkunft des Fleisches kenne. Dann weiss ich, dass das Tier gut gehalten und behandelt wurde.» Für Christian Bohl ist das Wahlfach «Fleischverarbeitung» eine gute Möglichkeit, die Partnerschaft zwischen Metzger und Landwirten zu stärken. «Unsere Arbeit ist miteinander verwoben, wir sind abhängig voneinander.»

*Brigitt Hunziker Kempf*

## den beruf zum landwirt erlernen

Jedes Jahr starten am Strickhof Lindau 70 bis 80 Lernende die Ausbildung zum Landwirt oder zur Landwirtin. Während der drei Lehrjahre arbeiten die Lernenden auf verschiedenen Landwirtschaftsbetrieben, wobei es üblich ist, nach jedem Lehrjahr den Lehrbetrieb zu wechseln. So bekommen die Lernenden einen Einblick in viele verschiedene Betriebszweige. Während ihrer Lehrzeit besuchen die jungen Leute je nach Lehrjahr ein bis

zwei Tage pro Woche die Berufsschule. Mit dem grossen Angebot an verschiedenen Wahlfächern im dritten Lehrjahr können die Lernenden ihr Wissen nach ihren Wünschen vertiefen.

Am 16. April, um 20 Uhr, findet ein Informationsabend in Wädenswil zu den Berufen Landwirt/-in, Agrarpraktiker/-in, Obstfachmann/-frau und Winzer/-in statt. Weitere Informationen unter [www.strickhof.ch](http://www.strickhof.ch). *bhk*.