



Hofvermarktung – Strickhof bietet Wahlfach für die Fleischverarbeitung an

Hier gehts um die Wurst

Die Wurst – ein beliebtes Produkt auf dem Teller. Auch Landwirtschaftsbetriebe bieten verschiedene Kreationen an. Ihre ersten Erfahrungen mit der Produktion der Wurst machten Lernende am Strickhof in Lindau.

BRIGITT HUNZIKER KEMPF

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 damit getan. Die zuvor hergestellte Masse wird mittels eines Wurstfüll-Geräts in den Darm gefüllt. Die erste Wurst des Wurstpärchens 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.

Mit den Tieren zum Metzger

Das erste Mal in seinem Leben hat er eine eigene Wurst kreiert. Der 18-jährige Mann aus Hirzel ist Teilnehmer des Wahlfachs «Fleischverarbeitung», welches am Strickhof in Lindau für die Lernenden der Landwirtausbildung angeboten wird. Für Lukas Huber ist schon seit seinem neunten Lebensjahr klar, dass er den Beruf des Landwirts erlernen will. «Mir gefällt das Arbeiten

mit den Tieren, mit den Maschinen, und ich bin gerne in der Natur tätig.»

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

Woraus besteht eine Wurst?

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 tun können, erfahren sie in den Kurstagen unter anderem, welche 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 Fragestellungen kompetent Auskunft geben können.»

So zum Beispiel auch: Woraus besteht eigentlich eine Wurst? Der gelernt

te Metzger, Christian Bohl, klärt die Kursteilnehmer und -teilnehmerinnen auf. Es gibt drei Wurstgruppen: die 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 kommt ins Abfüllgerät, über das Abfüllrohr wird sorgfältig der glitschige, gesäuberte Darm gestülpt.

Jedem seine Wurst

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 – ein paar direkt nach dem Kurs. Man ist sich einig: Die Wurst ist gelungen.

Für Christian Bohl ist das Wahlfach «Fleischverarbeitung» eine gute Möglichkeit, die Partnerschaft zwischen Metzger und Landwirt zu stärken. «Unsere Arbeit ist miteinander verwoben, wir sind abhängig voneinander.»

Datum: 25.02.2014

Andelfinger Zeitung

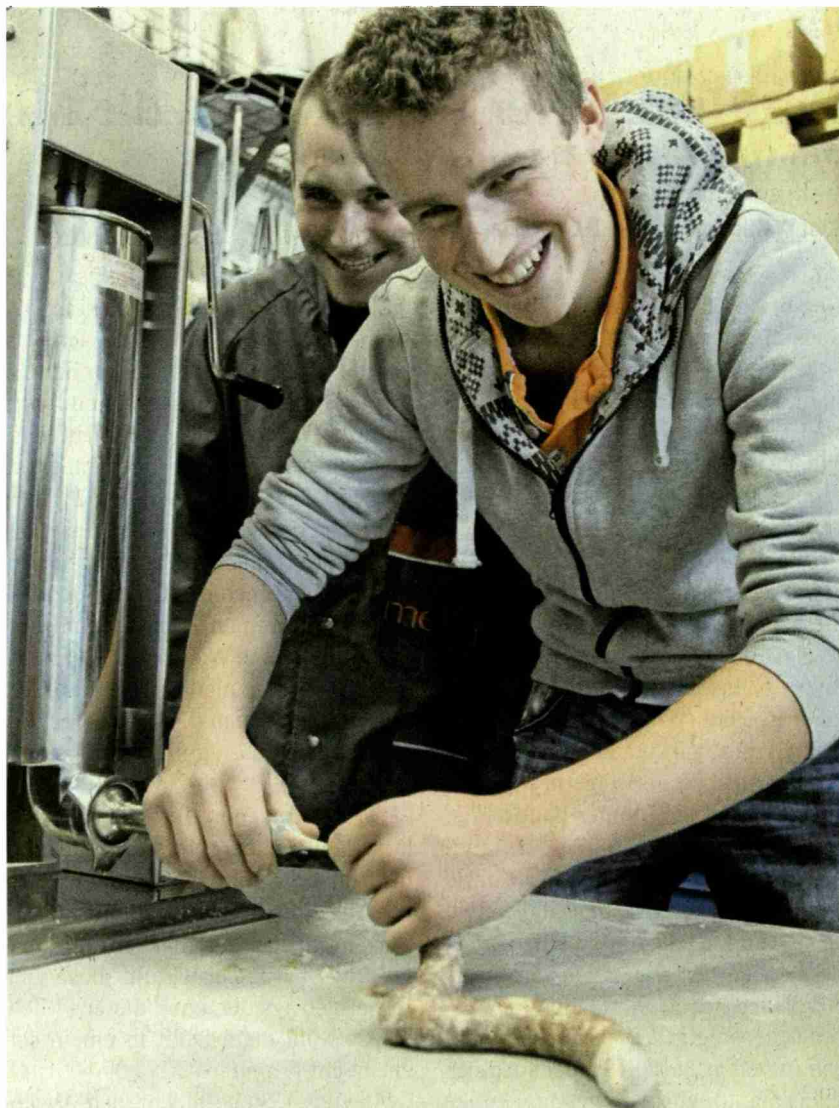


 **Baudirektion
Kanton Zürich**

Akeret Verlag + Druck AG
8450 Andelfingen
052/ 305 29 09
www.andelfinger.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 5'632
Erscheinungsweise: 2x wöchentlich

Themen-Nr.: 540.3
Abo-Nr.: 1088177
Seite: 12
Fläche: 43'343 mm²



Alles hat ein erstes Mal: Lukas Huber beim Wurstn.

Bild: bhu