

Strickhof Lindau: Wahlfach Fleischverarbeitung für angehende Landwirte

Auch das Wursten will gelernt sein

LINDAU/HALLAU. 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 machen die Lernenden der Landwirtschaftlichen Ausbildung am Strickhof in Lindau. So auch Carlo Bleuler aus Hallau.

VON BRIGITT HUNZIKER KEMPF

Einen Knopf in einen feinen, schlüpfrigen Schafdarm zu knüpfen, ist gar nicht so einfach. Carlo Bleuler schafft es nach einigen Versuchen. Der erste Schritt für die eigene Wurst ist getan. Die zuvor hergestellte Masse wird in den Darm mittels eines Wurstfüllgeräts gefüllt. Die erste Wurst des Wurstpärchens ist erstellt. Carlo Bleuler 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 Mann aus Hallau ist Teilnehmer des Wahlfaches «Fleischverarbeitung», welches am Strickhof in Lindau für die Lernenden der Landwirtschulbildung angeboten wird. Für den Bauernsohn Carlo Bleuler gehörte der Beruf des Landwirten schon längst zu seiner engeren Berufswahl: «Mir gefällt die Vielseitigkeit des Berufes, das Arbeiten mit den Tieren, mit den Maschinen und ich bin gerne in der Natur tätig.» Sein drittes und letztes Lehrjahr absolviert er in Wädenswil. Auf dem Hof stehen

unter anderem Mutterkühe. Das Fleisch der Tiere wird zu Naturabbeef verarbeitet. Auch zu Hause in Hallau stehen 25 Kühe im Stall. «Wir bieten unser Fleisch im Direktverkauf ab Hof an.»

Nützlich für Direktvermarkter

Nicht alle Lernenden haben einen solchen 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 Wahlfaches, 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 Fragestellungen kompetent Auskunft



Hat Spass daran, eigene Würste zu produzieren: Der angehende Landwirt Carlo Bleuler (l.) aus Hallau mit einem Mitabsolventen.

Bild: 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 den drei Lehrjahren 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 Lehr-

jahr 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 Infos auf www.strickhof.ch.

geben können.» So zum Beispiel auch zur Frage: 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 stecken 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 gegessen. 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.»