



Vorwort

Es war im Gasthof Rössli in den 1960er Jahren. Als kleiner Bub verrichtete ich im elterlichen Betrieb die Arbeit, die man einem Achtjährigen zutrauen konnte: Kartoffeln für Pommes frites schälen und schneiden, Büchsen auspacken und in die Gestelle stapeln, die Spargelspitzen nach oben, das Etikett nach vorne, dann die Kartonschachteln, in denen die Büchsen angeliefert worden waren, verbrennen. Wer keine Büchsenware konsumierte, galt damals als konservativ. Auf der Speisekarte standen Schnitzel und Pommes frites, das war damals etwas Besonderes. Das »Rössli« war eine Dorfbeiz, die auch bei Lastwagenchauffeuren beliebt war.

Meine Berufswahl wurde von keinem Berater diktiert. Ich begann die Kochlehre im »Château Gütsch« in Luzern auch deshalb, weil ich eines Tages den elterlichen Betrieb weiterführen sollte. Vorher absolvierte ich als Volontär das damals übliche Welschlandjahr, um Französisch zu lernen. Nach meiner Berufslehre arbeitete ich in verschiedenen Restaurants in Luzern, zuletzt bei Roman Stübiger im »Le Manoir«. 1984 kehrte ich nach Escholzmatt zurück und übernahm 1989 zusammen mit meiner Frau Monica Aurretto den elterlichen Gasthof.

Das Gourmetrestaurant, das er heute ist, entstand nicht von einem Tag auf den anderen. Wie in jeder Lebensgeschichte sind es die ungeplanten und zufälligen Gegebenheiten, die allmählich zum Ziel führten. Einen großen Einfluss hatte aber mein Bedürfnis, alles von Grund auf selbst herzustellen, das Unverfälschte in der Natur zu suchen und mit der Ethik des Essens zu kombinieren. Ich betrachtete meinen Beruf immer als Handwerkskunst wie den von Bauer, Metzger, Müller, Bäcker, Käser, Weinbauer oder Schreiner. Sie sind meine Lieferanten, vor ihnen, ihrem Wissen und Können habe ich großen Respekt. Heute kommen meine Inspirationen für meine Gourmetmenüs aus Natur und Landschaft, Kunst, Geschichte und Kultur. Das verlangt auch die Verwendung regionaler Produkte. Zum Avantgardisten bin ich mit der Zeit geworden, weil ich immer weit über den Tellerrand hinausgeschaut

7
habe. Mit dem Wissen von Parfumeuren, Wildkräuterspezialisten, Drogisten und Förstern sind meine Handlungskompetenzen in neue Dimensionen vorgestoßen.

Meinen Gästen muss ich heute nicht mehr erklären, was ich mache. Sie vertrauen mir, und sie nehmen oft weite Reisen auf sich, um ins »Rössli« nach Escholzmatt zu kommen. Ich habe erreicht, dass mein Stil goutiert wird, auch wenn er nicht einfach verständlich ist und gerade weil er nicht auf Edelprodukten fußt. Es dauert seine Zeit, bis ein Gourmet versteht, dass ein mit dem Rost von Nägeln versetztes Büffelmilchreis ebenfalls eine Delikatesse sein kann. Geschmack kennt eben keine Kompromisse.

Heute arbeiten wir auf dem Niveau von 17 Gault-Millau-Punkten und 1 Michelin-Stern. Die Ironie der Geschichte: Als ich 1994 mit 12 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet werden sollte, habe ich zuerst aus Rücksicht auf Familie und Personal abgelehnt. Auf meinen Wunsch hin hat meine Frau dann aber tags darauf schriftlich dennoch die Annahme bestätigt.

Im Gegensatz zu einem Musiker mag ich keine Wiederholungen: Es gibt bei mir vier nach den Jahreszeiten ausgerichtete Gourmetmenüs pro Jahr, und diese konzipiere ich immer von Grund auf neu. So kann ich einem Gast nicht nur ein hervorragendes Esserlebnis bieten, er bekommt bei mir immer auch einen Einblick in mein Denken, meine Gedankenwelt.

Hier aber soll es in erster Linie und ganz allein um die Wurst gehen – ein oft unterschätztes und gering geachtetes Produkt, das der kulinarischen Fantasie jedoch eine wunderbare Spielwiese eröffnet und sich mit den Elementen der avantgardistischen Naturküche aufs Beste verbinden lässt. Ich hoffe, dass die Rezepte Sie zum Ausprobieren, Variieren und zu vielen eigenen gelungenen Wurstkreationen anregen.

Stefan Wiesner

Geräte und Hilfsmittel

12

WAAGE

Die Waage ist ein wichtiges Instrument zur Bestimmung der einzelnen Bestandteile eines Wurstrezepts. Ich bevorzuge elektronische Tischwaagen mit Batterie oder Netzbetrieb und einem Messbereich von 0,1 g bis 6 kg. Elektronische Waagen sind genauer und schneller ablesbar, und je kleiner desto preiswerter sind sie.

Hinweis: In den Rezepten werden die Zutatenmengen sehr präzise und grammgenu angegeben, manchmal sogar Bruchteile eines Gramms. Dies ist insbesondere bei geschmacksintensiven Zutaten für eine gelungene Aromenkomposition entscheidend. Um sich mit den kleinen Mengenangaben vertraut zu machen, wiegen Sie, wenn zum Beispiel 0,3 g eines Gewürzes verlangt sind, zuerst 1 g des Gewürzes ab und dritteln Sie diese Menge dann.

MESSER

Das Messer ist eines der wichtigsten Instrumente beim Würsten (wie in der Küche überhaupt). Sie brauchen ein großes Fleischmesser mit etwa 20–30 cm langer Klinge. Die Klinge muss scharf sein, sonst können die Eigenschaften der Würstzutatun beeinträchtigt werden. Ich persönlich arbeite mit dem alten Fleischmesser meines Vaters oder mit einem Damastmesser von Marcel und Maja Zbinden-Jermann (siehe www.elements4art.ch).

Ich widme Material, Form und Art der Messerklinge besondere Aufmerksamkeit und bin stolz, wenn ich ein Messer mit einem besonderen Griff und einer Klinge aus hochwertigem Stahl (z. B. dem legendären, dekorativ gemusterten Damaszenerstahl) in den Händen halten kann. Dass kostspielige Messer entsprechend mit Öl gepflegt werden, versteht sich von selbst. Auch Schleifen und Schärfen sind unabdingbar. Als Schleifmedium kann Stein, Leder, Schleifpapier, Jeansstoff oder ein Wetzstahl dienen, über welche die Messerklinge mit der Schneide in möglichst konstanter Bewegung und im passenden Schleifwinkel geschoben oder gestoßen wird.

Zu einem schönen Messer gehört auch ein entsprechendes Schneidebrett aus edlem Holz oder für mich auch der alte Holz-Hackstock meines Vaters. Es gibt auch Kunststoffschneidebretter, die speziell für die Lebensmittelverarbeitung empfohlen werden.

FLEISCHWOLF

Bei uns kommt ein klassischer Fleischwolf zum Einsatz, mit Einfülltrichter und Förderschnecke, die das Fleisch beim Drehen durch die Lochscheibe mit dem daran befestigten Messer (Scheibenmesser) drückt. Der Befestigungsring, der die Lochscheibe gegen das Messer drückt, muss immer fest angezogen sein. Andernfalls wird das Fleisch nicht sauber zerschnitten, sondern gezerrt und gequetscht.

Die Löcher der verschiedenen Scheiben haben einen Durchmesser von 2–16 mm. Sie bestimmen die Textur des Fleisches. Für die meisten Würste kommen Lochscheiben von 2–8 mm zum Einsatz. Je kleiner die Löcher der Scheibe sind, desto mehr Widerstand und Reibung entsteht, was für die Wurstmasse nicht vorteilhaft ist, da sich dadurch Wärme entwickelt. Deshalb müssen Fleisch und Fett für die Zerkleinerung im Fleischwolf sehr kalt sein: 0 Grad oder leicht angefroren.

Fleisch und Fett, Gemüse und Tofu werden zur einfacheren Verarbeitung im Fleischwolf in möglichst dünne, lange Streifen oder in Würfel geschnitten. Das Salzen und Würzen kann vor oder nach dem Wolfen geschehen; ich bevorzuge es danach.

Bei einem handbetriebenen Fleischwolf lässt sich der Füllzustand (Überfüllen) und das Zusammenpressen der Lebensmittel hinter der Schneideinheit besser steuern als bei einem motorisierten Gerät. Wenn der Fleischwolf die zugeführten Lebensmittel nicht mehr verarbeiten kann, stockt die Schnecke; die Muskelfasern des Fleisches reißen und es wird mehr Protein extrahiert, wodurch die Textur des Bräts beeinträchtigt wird.

UNIVERSAL-KÜCHENMASCHINE

Um für den privaten Gebrauch Würste herzustellen, genügt eine haushaltsübliche Küchenmaschine (z. B. [®]KitchenAid, Kenwood oder andere), die als Zubehör über einen Fleischwolf und einen Füllaufsatz zum Würsten verfügt, falls diese nicht anderweitig verfügbar sind. Doch auch eine alte Kurbelmaschine vom Trödelmarkt lässt sich durchaus dafür verwenden. 1–2 Kilogramm Fleisch lassen sich mit diesen Geräten ohne Probleme bewältigen.

Gute Küchenmaschinen haben ein Eisen-oder Alugussgehäuse, einen Edelstahl-Rührkessel mit einem Fassungsvermögen von circa 3 bis (bei Profimaschinen) 30 Liter und ein Planetenrührsystem mit einem Vollzahnradgetriebe und verschiedenen Geschwindigkeitsstufen. Dazu gibt es verschiede-

ne Ansatzgeräte und Arbeitswerkzeuge, wie Mischhaken, Knethaken oder Schwingbesen, die meist bereits in der Grundausstattung enthalten sind. Zum Würsten braucht es einen Mischhaken (auch Flachrührer genannt).

Wie beim Fleischwolf drückt auch bei der Küchenmaschine die Spindel das Fleisch und die weiteren Zutaten durch die Lochscheibe in die Schüssel, wo dann sämtliche Zutaten mit dem Mischhaken vermengt werden. Anschließend wird der Darm auf das Wurstfüllhorn (Füllstutzen) oder den Trichter aufgezo-gen, das Brät in den Darm abgefüllt und zu einzelnen Würsten portioniert (zum genauen Vorgehen siehe Seite XXX)

Im professionellen Bereich kommen Mischmaschinen zum Einsatz, die ausschließlich mischen und ein sehr großes Fassungsvermögen haben.

WURSTFÜLLER

Die heutigen Wurstfüller gibt es in vertikaler sowie in horizontaler Ausführung. Sie haben eine Füllmenge von 2 bis 20 Kilogramm. Meist sind sie aus Edelstahl, Aluminium, Kunststoff oder einer Mischung davon. Mein alter Wurstfüller ist aus Gusseisen und aus verzinktem Eisen. Der Kolben wird mit einer Kurbel mit zwei Geschwindigkeiten manuell bedient. Daneben gibt es noch Profimaschinen, die sogar mit Vakuum arbeiten. Als Zubehör gibt es diverse Füllhörner oder Trichter, die je nach Grösse der Wurst aufgesetzt werden.

TRICHTER

Wer über keinen Wurstfüller verfügt, kann sich mit einem großen Trichter behelfen. Der Halsdurchmesser des Trichters sollte so bemessen sein, dass sich die Wurstmasse gut mit einem Kochlöffelstiel oder einem Finger hindurchpressen lässt. (Zum genauen Vorgehen siehe Seite XXX.)

MÖRSER

Zum Zerkleinern von Gewürzen benütze ich am liebsten meinen Drogisten-Mörser aus Bronze (solche dünnwandigen Mörser werden auch Fantaschalen oder Patenen genannt). Es eignet sich aber auch ein normaler Mörser mit Stößel (Pistill). Unentbehrlich für die Wurstherstellung.

GEWÜRZMÜHLE

Ende des 18. Jahrhundert kamen die ersten Gewürzmühlen auf und ersetzten damals Mörser und Stößel. In der Gewürzmühle lassen sich verschiedene Arten von Gewürzen, je nach Einstellung des Mahlgrads, frisch schrotten oder mahlen. Das Mahlgut wird während des Mahlvorgangs kontinuierlich dem Mahlwerk zugeführt. Für alle, die mit Leidenschaft und Hingabe kochen ein Muss.

KAFFEEMÜHLE

Eine einfach zu bedienende kleine, kompakte Mühle mit transparentem Deckel, der das Überwachen des Mahlgrads der Gewürze ermöglicht. Je länger gemahlen wird, desto feiner werden die Gewürze. Das Gehäuse ist meist aus Kunststoff, die Schneideklingen aus Edelstahl gefertigt.

SCHERE

Ein wichtiges Werkzeug in meiner Wurstwerkstatt. Mit einer gut geschliffenen Schere kann man Kräuter, deren Triebe oder zarte Blätter ernten. Am besten eignen sich japanische Scheren oder gewöhnliche Küchenscheren, wie ich eine gebrauche.

MOTORSÄGE

Da ich oft mit Holz arbeite, etwa um Sägemehl oder Holzwohle zum Räuchern herzustellen, gehört eine Kettensäge zu meiner Grundausrüstung (siehe auch »Hölzer«, Seite XXX).

RÄUCHERPISTOLE

Die »Smoking Gun« ist ein handliches batteriebetriebenes Räuchergerät zum Kalträuchern. Die kleine Räucherkammer aus Aluminium wird mit dem Räuchergut befüllt, dieses leicht angedrückt und entzündet. Ein kleiner, leistungsfähiger Motor saugt den Rauch an und bläst ihn über ein Röhrchen mit Schlauchstück am Ende nach außen. Die Rauchentwicklung ist stark – oft reichen bereits 30–60 Sekunden. Beim Vermengen der Wurstmasse in der Küchenmaschine kann der Rauch für eine gute Verteilung der Aromen über das Schlauchstück direkt in die gerührte Masse geleitet werden. (Mehr dazu unter www.artisancuisinier.ch.)

13



Burenziegenwurst
mit Sesam, Minze, Eisenkraut, Thymian,
Koriander, Kreuzkümmel und Pfeffer