

# Wo die Wurst eine Geschichte erzählt

TEXT: ESTHER KERN | FOTOS: JORMA MÜLLER | ILLUSTRATIONEN: FELICE BRUNO

Wursten ist eine Passion von Stefan Wiesner, dem Spitzenkoch aus Escholzmatt. Regelmässig zeigt er in Kursen, wie man Bratwürste selber herstellt. Ein Besuch in der Wurstwerkstatt des Hexers aus dem Entlebuch.

Fasziniert schaute ich als Kind immer zu, wenn bei uns auf dem Bauernhof gewurstet wurde. Füllen, abdrehen, füllen, abdrehen, wie von Zauberhand reihte sich Wurst an Wurst. An die Maschine gelassen wurde ich nie. Nun aber fülle ich die Würste ein. Bei Stefan Wiesner sah das ganz einfach aus: In der Schale liegen nach seiner Demonstration regelmässig lange, prall gefüllte Würste. Bei mir sind sie mal kürzer, mal länger, mal dünner, mal dicker. Aber doch sind es Würste, hausgemacht.

Seit bald zwei Jahren bietet Spitzenkoch Stefan Wiesner Wurstkurse an. Das kommt nicht von ungefähr. Würste haben beim Hexer aus dem Entlebuch, wie er auch genannt wird, Tradition und kommen in fast jedem seiner Gourmetmenüs vor. Er beschreibt denn auch in seinem neuen Buch «Wurstwerkstatt», wie er als Kind stets beim Wursten dabei war.

## WURST UND BROT, DAS REICHT

Zu einer guten Wurst brauche es oft nicht viel, meint Wiesner. Manchmal reiche ein Stück Brot. Darum backen wir als Erstes selber Brot. Am späten Nachmittag werden wir es mit unseren gebratenen Würsten essen. Dazu den Senf, den Wiesner frisch herstellt - aromatisiert mit Asche vom Entlebucher Köhler. Die es aber auch bei Otto's zu kaufen gebe, wie Wiesner freimütig sagt.

Überhaupt löst er mit seinen Tipps eines der wichtigsten Probleme von Wurstnovizen. Nämlich die Frage: Wo gibt es



In fünf Schritten kommt Autorin Esther Kern (Bild 1) zur eigenen Wurst: Würzen (1), wolfen (2), Darm waschen (3) und auf die Tülle ziehen (4), Wurstmasse einfüllen (5).



**WURST-  
KURS**  
ZU  
GEWINNEN

Därme für die Wurst? Stefan Wiesner versorgt uns mit einer Adresse, bei der man sie bestellen kann, auch kleine Mengen für den Hausgebrauch. Wir werden sie später in lauwarmem Wasser einlegen und spülen.

Natürlich nimmt Wiesner für die Wurst gutes Fleisch aus der Region. Sein Tipp: als Grundlage eher mageres Fleisch, dazu Halsspeck vom Schwein. Der Fettanteil der Fleischmischung muss bei rund der Hälfte liegen. Wir arbeiten mit dem Schulterfleisch vom Rind, dazu Halsspeck vom Schwein. Dieses lassen wir durch den Fleischwolf. Scheibe Nummer 3 empfiehlt der Profi.

Mit Fleisch, Salz und Pfeffer könne man eigentlich schon eine Wurst machen, sagt Wiesner in seiner Einführung am Morgen. Gemäss seiner Philosophie kommen noch Umami-Komponenten dazu und Gewürz bei Bedarf. Umami ist die fünfte Geschmacksrichtung und bedeutet so viel wie vollmundig oder herzhaft. Auch Zwiebelgewächse haben Umami-Bestandteile. In einer Wurst ist deshalb die Beigabe von Zwiebeln oder Knoblauch sinnvoll, in Pulverform oder frisch gedünstet. Bei der Gewürzmischung ist man frei. Aber, sagt Wiesner: «Die Wurst sollte eine Geschichte erzählen.»

In Stefan Wiesners Gewürzlabor stehen nicht nur Salz und Pfeffer und Nelken und Muskatnuss. Ich etwa entscheide mich für eine Waldwurst mit Douglasien-Nadeln, die ein zitroniges Aroma haben. Um zu sehen, was dazu passt, konsultiere ich Wiesners Wurstbuch. Darin hat er aufgelistet, welche Würzzutaten zueinander passen - für meine Nadeln mit Zitrusaroma schlage ich unter Zitrone

nach. Ich bleibe mit meiner Gewürzmischung im Wald und kombiniere sie mit gefriergetrockneten Brombeeren. Rund zwei Minuten lang werden die Gewürze ins Fleisch eingerührt. Nicht länger, weil es sonst zu warm wird. Würsten sollte man mit schlachtwarmem Fleisch, so wie ich das aus Kindertagen kenne. Oder dann mit sehr gut gekühltem Fleisch. Darum stellen wir unser Fleisch bei Pausen stets in den Kühlschrank.

Das Abfüllen der Würste ist Teamarbeit. Während Stefan Wiesner bei mir das Fleisch in den Trichter stösst, bin ich dafür besorgt, dass der Darm auf dem Einfüllrohr nicht zu schnell und nicht zu langsam abgezogen wird. Bis ich das geschmeidige «Gut und stopp» - so sagt man das in der Wurstersprache - beherrsche wie Stefan Wiesner und einst der Metzger auf unserem Hof, werde ich üben müssen. Doch nach dem Kurs habe ich eine Grundlage. Und vor allem die Erfahrung: Würsten ist keine Hexerei.

## WURSTKURSE mit Stefan Wiesner

### WANN

Jeweils am Samstag:  
**13. Februar, 20. Februar,  
27. Februar.** Weitere Termine  
für das Jahr 2016 folgen.  
Mindestens 6 Teilnehmer.

### WO

Gasthof Rössli, Hauptstr. 111,  
6182 Escholzmatt

### KURSKOSTEN

270 Franken pro Person

### AUSSERDEM

Stefan Wiesners Kochbuch  
«Wurstwerkstatt» ist im  
AT-Verlag erschienen und  
zum Beispiel bei Ex Libris  
erhältlich für Fr. 32.70.

### INFOS UND ANMELDUNG

stefanwiesner.ch

Die Würstdärme bezieht  
Wiesner hier:

[zraggen-darmhandel.ch](http://zraggen-darmhandel.ch)

**Die Saisonküche verlost  
1 Gutschein für 1 Teilnahme**  
an Stefan Wiesners Wurstkurs  
im Wert von Fr. 270.-  
Beantworten Sie dazu folgende  
Frage: Wie lautet der Über-  
name von Stefan Wiesner?

Rufen Sie an unter Tel. 0901 591 929  
(Fr. 1.-/Anruf, Festnetzstarif).  
Sprechen Sie Lösungswort, Namen,  
Adresse und Telefonnummer aufs  
Band. Oder senden Sie ein SMS an  
die Nr. 920 (Fr. 1.-/SMS) mit Inhalt:  
WK (Abstand) Lösung, Ihr Name  
und Ihre Adresse; bzw. eine Post-  
karte (A-Post) an:  
Verlag Saisonküche, Wurstkurs,  
Postfach, 8074 Zürich.  
Einsendeschluss: 20. Februar 2016,  
24 Uhr (Datum des Poststempels).