

Kochseminar für einmal ein Wurstseminar

Das sechste Kochseminar führte die Leibstadter Hobbyköche «Elch-Meister» ins schöne, nördliche Emmenthal.

LEIBSTADT (rg) – Für einmal ging es dabei nicht hauptsächlich ums Kochen, sondern viel mehr ums Würsten. Und auch dies sollte sich einmal mehr als ein tolles und lehrreiches Erlebnis zeigen.

Quartier bezogen

Wie gewohnt, ging es am Freitagnachmittag los, heuer also in Richtung Bern. Gemäss Tagesplan von Organisator Peter Grünig sollte zuerst das Nachtlager im Landgasthof Bären in Bärswil bezogen werden, denn das darauf folgende Wurstseminar fand nicht im selben Ort statt. Dort angekommen, wurde das Gros der Elch-Meister bereits von Peter empfangen. Die Gepäckstücke wurden eiligst auf den Zimmern deponiert, um sich dann rasch zu ein, zwei erfrischenden Bierchen im Garten des Restaurants zu versammeln. Es blieb genügend Zeit, den ersten Durst zu stillen, bis dann der Fahrdienst für den abendlichen Event eintraf.

Einführung in den Wurstkurs

Als dieser dann vorfuhr – es waren Martin Neuschwander, der spätere Hobbywurstler himself und seine Frau Monika – wurden die beiden Fahrzeuge mit den Elch-Meistern vollgepackt und somit ging es los Richtung «Alte Mühle» in Krauchthal. Dort angekommen, wurde die lernfreudige Schar vom Hobbywurstler erst einmal ordentlich begrüsst. Mit ein paar Worten zu sich und zur «Alten Mühle» wurde der bevorstehende Wurstkurs eingeleitet. Während die Gruppe noch über die imposante Justizvollzugsanstalt Torberg diskutierte, die sich in Sichtweite befand und wie ein Schloss auf einer Felskuppe thront, trafen auch noch die letzten beiden Teilnehmer ein, sodass der Kurs auch gleich beginnen konnte.

Praktische Wurstherstellung

Nachdem sich die neugierigen Hobbyköche mit einem Getränk eingedeckt hatten, startete der Kurs mit etwas Theorie über das Handwerk der Würsterei. Dies war für viele oder gar für die meisten der Teilnehmer Neuland und daher waren die erhaltenen Informationen sehr interessant und eindrücklich: Für den anschliessenden praktischen Teil, Wurstherstellung, standen dann verschiedene Würstsorten zur Auswahl. Die Gruppe entschied sich nach kurzer Beratung für folgende Sorten: Kalbsbratwurst gewolft (etwas größer als üblich), Schweinsbratwurst mit Steinpilzen, Hardegger Bierbratwurst (mit regionalem Bier), Calvados Bratwurst (mit Calvados und Apfel) und schliesslich Merguez (mit Rind und Lamm). Sofort wurden Gruppen gebildet, sodass jede Gruppe eine Würstsorte herstellen kann. Die Schürzen montiert, das Fleisch gefasst und schon ging es los! Es verging nur we-



Gruppenfoto der Elch-Meister mit Kursleiter Martin Neuschwander.

nig Zeit, hatten doch einige in den Teams schon den «Chuenagel» an den Fingern, da das Fleisch, der besseren Verarbeitung wegen, noch leicht gefroren war. Da hatte es der Teampartner, welcher die Gewürze und sonstigen Zutaten zubereitete, doch etwas besser. Trotzdem, da musste man durch! Nachdem nun das Fleisch gewolft und alle Zutaten beigegeben waren, ging es ans Abfüllen in die Naturdärme. Nach fachkundiger Instruktion und mit etwas Handfertigkeit war auch dieser Arbeitsschritt mehr oder weniger problemlos zu bewältigen. Letztlich waren dann alle Würste hergestellt und somit bereit, grilliert und verkostet zu werden. Den Elch-Meistern stand die Neugier bereits ins Gesicht ge-

schrieben, sie konnten den grossen Moment kaum erwarten.

Würste gegrillt und verspeist

Nun blieb etwas Zeit, die Erlebnisse nach getaner Arbeit, bei einem regionalen Bier Revue passieren zu lassen und über den einen oder anderen Vorfall zu lachen, Stoff dazu gab es wiederum genug! Währenddessen lagen schon die ersten Würste auf dem Grill und waren auf dem besten Weg, verzehrt zu werden. Nach nicht allzu langer Zeit servierte der Hobbywurstler Martin schon die erste Auswahl herrlich gebräunter Würste, die mit verschiedenen Salaten aus Monika's Küche garniert werden konnten. Herzhaft bissen alle in die selbst hergestellten Erzeugnisse und

stellten dabei fest: Sie waren alle richtig lecker – bis auf die Calvados-Bratwurst! Ob sich da der Würzler bei der Schnapsmenge vertan hat? Oder waren die eingelegten Äpfel zu gut getränkt? Oder hätte man den Saft der eingelegten Äpfel besser nicht mit dem Fleisch vermengt? Na gut, nun war es halt so. Man konnte letztlich froh sein, dass der Grill nicht explodiert war. Aber alles in allem war es eine sehr gelungene Sache, sodass dies bei weiteren Bierchen, Kaffee und Kuchen noch etwas gefeiert und diskutiert wurde, bis es dann Zeit wurde, den Rückweg zum Gasthof anzutreten.

Museumsbesuch in Krauchthal

Mehr oder weniger ausgeschlafen versammelten sich dann alle wieder zum Frühstück, um den zweiten Tag des Kochbeziehungsweise Wurstseminars in Angriff zu nehmen. Gemäss Information des Organisators stand ein Museumsbesuch in Krauchthal auf dem Tagesplan, mit anschliessender Führung durch den Sandsteinlehrpfad. Die Region Krauchthal ist gekannt für das grosse Sandsteinvorkommen und dessen Abbau bis in dieses Jahrhundert sowie durch die ehemalige Kartause (Kloster) Thorberg, die heutige Justizvollzugsanstalt. Das Museum beinhaltet interessante Ausstellungen über diese beiden Themen sowie noch eine Vielzahl anderer. Nach einer einstündigen Museumsführung durch Alt-Primarlehrer Ulrich Zwahlen, startete die Schar zum knapp zweistündigen Lehrpfad über den eindrücklichen Sandsteinabbau in der Gemeinde Krauchthal. Nach der Rückkehr zum Museum war dann das Samstagprogramm auch schon wieder abgeschlossen, sodass sich die Hobbyköche voller guter Erinnerungen und Eindrücke auf den Heimweg begeben konnten.

Gelungener Anlass

Es war wiederum ein äusserst gelungenes Kochseminar, das die Leibstadter Elch-Meister erleben durften. Die Einführung in die Würsterei war für einmal etwas Anderes, aber auf jeden Fall sehr interessant, eindrücklich, lehrreich, lecker, lustig und stimmungsmässig mit dem Kursleiter Martin Neuschwander sehr angenehm und locker. Dieses gute Gelingen war natürlich vor allem auch dem Organisator Peter Grünig zu verdanken, dem schönen Wetter und nicht zuletzt auch den Chauffeuren Roger, Peter und Anna, die die fröhliche Bande sicher an den Austragungsort und wieder nach Hause gebracht haben. Die Elch-Meister freuen sich bereits heute wieder auf eine Fortsetzung des Kochseminars im nächsten Jahr, vielleicht wieder mit einer Exkursion in ein neues Themengebiet aus der Koch-Welt.