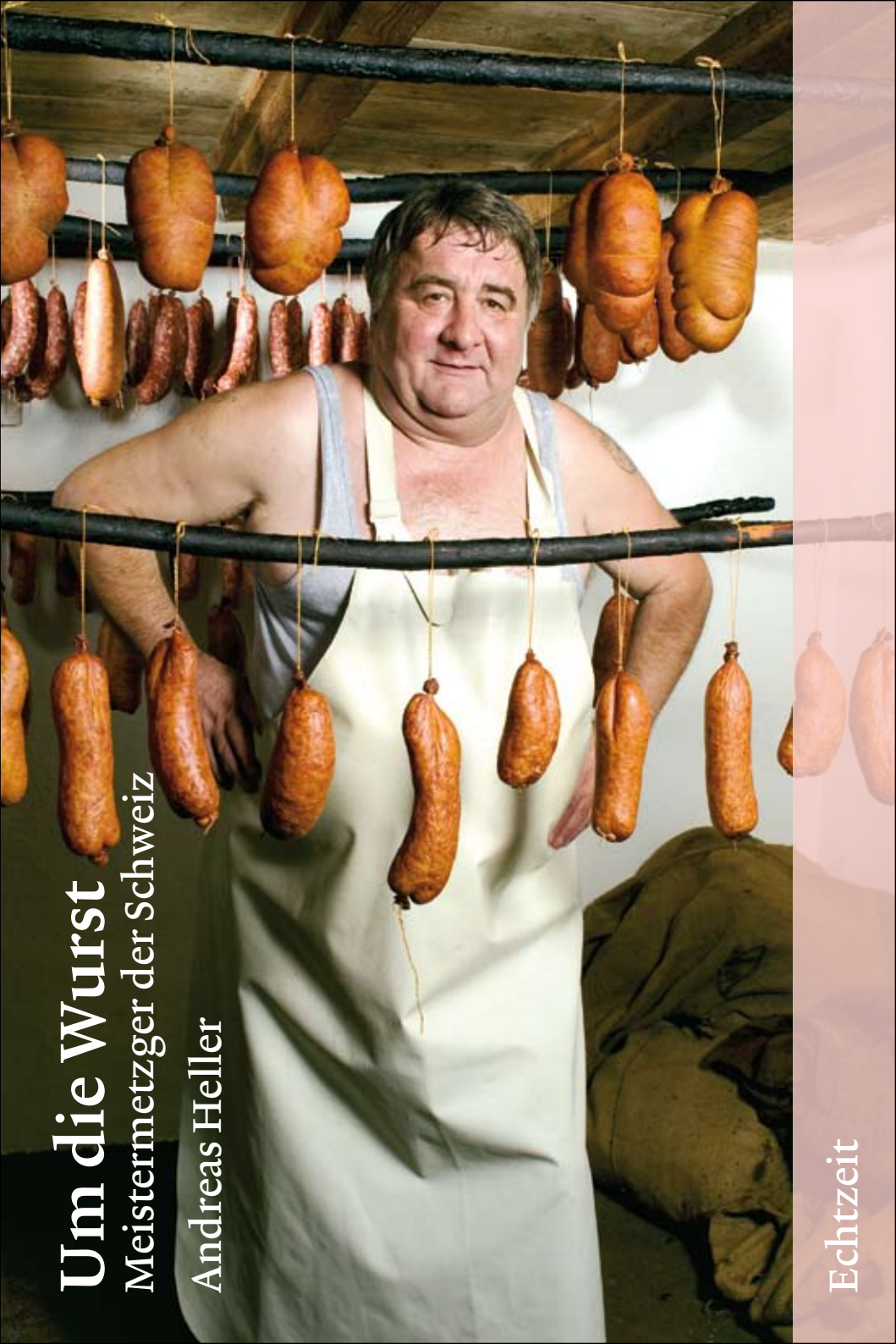


# Um die Wurst

Meistermetzger der Schweiz

Andreas Heller



Echtzeit

## Über den Tellerrand hinaus

Hans Braunwalder ist kein Hanswurst, sondern ein Charakterkopf. Einer, der sich nicht so leicht in eine Schablone pressen lässt. Als Jugendlicher war er aufmüpfig, und als er in den bewegten Jahren nach 1968 aus der Kantonsschule in Trogen flog, versuchte ihn der Vater, Metzgermeister und «Schwanen»-Wirt in Weinfelden, zu bändigen, indem er ihm nach St. Gallen in eine Metzgerlehre schickte. Der Sohn sollte lernen, was harte Arbeit heisst – und dieser wusste nun erst recht, dass er diesen Beruf nicht sein ganzes Leben lang ausüben wollte. Nach der Lehre zog er in eine Landkommune im Thurgauischen, arbeitete mal da, mal dort als Tagelöhner und Praktikant auf verschiedenen Höfen, bis er dann mit seiner Familie selber biodynamisch zu bauern begann. «Die harte Arbeit», so Hans Braunwalder, «began nun erst recht.»

Natürlich, räumt er ein, habe er in dieser Zeit immer auch gemetzget und gewurstet, bisweilen leidlich improvisiert unter dem Scheunendach. Heute betreibt er das Fleischerhandwerk wieder durch und durch professionell. Er ist einer der Pächter des Guts Rheinau im Zürcher Weinland, des grössten biologischen Landwirtschaftsbetriebs der Schweiz, und Spiritus Rector der «Hans + Wurst Naturmetzger», die das Vieh vom Gutsbetrieb, aber auch von weiteren Biobauern der Region schlachtet und verarbeitet.

Hans + Wurst: Der Name verrät, dass Hans Braunwalder durchaus eine gewisse, ja ironische Distanz zum gelernten Metier zu eigen ist. Der hagere Mittfünfziger, mit dem man ohne Verlegenheit stundenlang über alle mögliche Themen debattieren kann, scheint selber ein wenig verwundert, dass ihn sein Lebensweg zurück zu seiner Herkunft geführt hat. War es Schicksal? Wie so viele Dorfmetzger im Land machte der Rheinauer Metzger jedenfalls vor drei Jahren seinen Laden dicht; keiner wollte den Betrieb übernehmen. Nur Hans Braunwalder sah eine Chance: Zusammen mit drei Kollegen



– einem biologisch-dynamischen Landwirt, einem Tierarzt sowie dem Geschäftsführer des Genossenschaftsverbands Schaffhausen – pachtete er die Metzger, und in Martin Hangarter fand er einen Metzgermeister, der seine Vorstellungen umzusetzen weiss. Hans + Wurst verarbeitet ausschliesslich Fleisch von biologischen oder biologisch-dynamischen Betrieben.

Letzteres ist anthroposophische Landwirtschaft und trägt das DEMETER-Label, das strenger ist als jenes der BIO-KNOSPE und auch astronomische Kriterien wie etwa den Stand des Mondes berücksichtigt. Ebenso wichtig für die Qualität des Fleisches und der Wurst ist die Tatsache, dass zur Metzgerei ein eigenes Schlachthaus gehört. So haben die Tiere aus der Region keinen langen Transportweg, und der Bauer kann sie in dieser schweren Stunde begleiten. Das ist nicht nur tierfreundlich. Muss das Vieh keinen Stress erleiden, so dient dies auch der Fleischqualität.

Noch schlachtwarm wird das Fleisch zur Wurst verarbeitet, und dies ohne Zusatzstoffe wie Antioxidantien, Geschmacksverstärker, Farbstoffe oder Phosphate. Bei der Kalbsbratwurst wird sogar auf Milchpulver verzichtet; stattdessen kommt Bio-Rohmilch in die Wurst. «Das macht heute keiner mehr, nicht einmal die St. Galler», weiss Braunwalder.

Fleisch, Speck, Meersalz, biologische Gewürze: Mehr braucht es nicht für eine gute Rohwurst, wenn die Fleischqualität erstklassig ist. Der Rest ist der Kreativität des Metzgers überlassen. Warum nicht auch einmal eine Prise Curry oder Chili in die Bratwurst mischen? Warum eine Wurst nicht mit Kräutern und Käse anreichern, zu Weihnachten mit Zimt und Äpfeln? Hans Braunwalder denkt auch da über den Tellerrand hinaus. Eine der gelungensten Kreationen ist die Weinländer Nebelwurst, eine Art Saucisson, die mit Grappa (selbstverständlich vom eigenen biodynamischen Hof) angereichert ist. «Grappa hilft einem, zum Nebel rauszukommen», sagt Hans Braunwalder, «und Nebel gibt es hier unten am Rhein oft, auch dick.»

«Ein guter Metzger», sagt der Chef von Hans + Wurst, «muss arbeiten wie ein guter Koch. Er muss sich inspirieren lassen. Er muss

auf die Wünsche und Vorlieben seiner Kunden eingehen. Er muss offen sein für alles.» Eine Wurst soll abwechslungsreich und überraschend sein – so wie das Leben.

**Getränkeempfehlung** zur Weinländer Nebelwurst: Ein biodynamisch produzierter Lunaris der Zürcher Staatskellerei. **Kundin:** Verena Diener  
**Hans + Wurst, Naturmetzger**, Poststrasse 56, 8462 Rheinau, Telefon 052 301 52 42, [www.hansundwurst.ch](http://www.hansundwurst.ch). **Weitere Bezugsquelle:** Hofladen am Klosterplatz, 8462 Rheinau

**Metzgerei Pfistner — Hallau**

---

## Geschwister Pfistner

---

Werner Pfistner macht gerne Nägel mit Köpfen. «Sagen Sie mir, was das kostet!», kommt er gleich zur Sache, als ich ihn um ein Gespräch über die Hallauer Schinkenwurst bitte. Und als ich ihm sage, dass es mir nicht ums Geschäft geht, sondern um die Wurst allein, entgegnet er lachend: «Ach ja? Dabei dachte ich, dass es heute nichts mehr gratis gibt. Ausser dem Wursträdli für die Kinder in der Metzger natürlich.»

Die Metzgerei der Pfistners (im Familienbetrieb arbeiten neben Werner auch seine Ehefrau Elsbeth und Bruder Willi mit) ist der ehemalige «Adler» in Hallau. Es ist die letzte Metzger im Dorf, eine, wie es sie im Land nicht mehr allzu oft gibt. Das Fleisch stammt grösstenteils aus der Region, die Würste sind hausgemacht, in diesem Fall ganz in der Tradition der Gründerfamilie Rüedi. Hermann Rüedi – der Grossvater des im Himalaja zu Tode gekommenen Bergsteigers Marcel Rüedi – ist laut Pfistner auch der Erfinder der Hallauer Schinkenwurst, einer Brühwurst, die meistens kalt aufgeschnitten oder «gemöckelt» genossen wird.

Wie der Name bereits sagt, besteht die Hallauer Schinkenwurst zum grössten Teil aus Schinken, bestem magerem Schinken, der, fein gewürfelt und mit etwas Grundbrät aus Rindfleisch und Speck vermischt, in Hautfaserdärme abgefüllt und geräuchert wird. All dies nach Pfistners traditioneller Methode. Er verarbeitet das Fleisch in der Knetmaschine und nicht im modernen Drucktumbler,



weil dieser seiner Meinung nach Textur und Geschmack des Fleisches verändert. Ebenfalls wie früher wird der Kümmel ungemahlen beigegeben, dazu eine geheime Mischung weiterer Gewürze. «Ich mache keine Konzessionen», stellt Pfistner klar. Sein Qualitätsanspruch ist hoch: «Eine Hallauer Schinkenwurst muss schinkig daherkommen und einen starken Kümmelabgang haben.»

Das Wursten ist Werner Pfistners Passion. Eine weitere Leidenschaft ist die Politik. Als er vor zwei Jahren als Nachfolger von Pfarrer Gerhard Blocher, Bruder des Bundesrats, Hallauer Gemeindepräsident wurde, ging sein zweiter Jugendtraum in Erfüllung. Wort- und wurstgewandt wirkt er auch in den Gremien des Metzgermeisterverbands mit, die Fleischwaren einer Qualitätsprüfung unterziehen und mit Medaillen auszeichnen.

Aussehen, Schnittbild, Verarbeitung, Geschmack und Geruch werden da von Experten beurteilt und auf mögliche Fehler abgeklopft, die sie in Begriffe fassen: sandig, klebrig, schwammig, geschwitzt, faltig oder wolkig.

Pfistners schinkige Schinkenwurst ist weder sandig, faltig noch wolkig. Sie errang bei allen Qualitätsprüfungen die Höchstnote. Oder wie es der selbstbewusste Meister auf den Punkt bringt: «Meine Wurst ist schlicht und ergreifend perfekt.»

Getränkeempfehlung zur Hallauer Schinkenwurst: Hallauer Blauburgunder Metzgerei Pfistner, Wunderklingerstrasse 111, 8215 Hallau, Telefon 052 681 31 10, [www.metzgereipfistner.ch](http://www.metzgereipfistner.ch)

Metzgerei Reif — Zürich

---

## Zürichs feinste Adresse

---

Ein echter Metzger trägt eine weisse Schürze und einen Bleistift hinter dem Ohr. So ist der Griffel griffbereit, wenn es nach der Arbeit am Fleisch auf dem Einpackpapier die Einkäufe zu addieren gilt. Auch den Kopf von Walti Reif schmückt dieses Accessoire, ob er nun im Laden steht, eine eben angelieferte Rindshälfte begutachtet oder