VBL - Akademie

Verein zur Förderung des Ansehens der Blut- und Leberwürste

# Vogelsberger Wurstseminar

Landgasthaus Jägerhof, Lauterbach-Maar

29. April 2023

VBL - Akademie

Verein zur Förderung des Ansehens der Blut- und Leberwürste

Eine wortmalerische Zusammenfassung im Stile von Goethe.

Dierikon, 4. Mai 2023

Dipl. Wirtschaftsinf. (BA) Jan Jambor
Prorektor VBL Akademie

SCHWEIZ. VBL-AKADEMIE VBL REKTORAT

https://www.vbl.org/home/ueber-den-vbl/akademie.html

## Zufahrt und herzliches Willkommen

Die Reise zu unserem Wurstseminar begann auf unterschiedlichen Pfaden:

- Pia und Sepp Müller trafen bereits zuvor mit der Eisenbahn ein.
- Roger Hoffmann, Maya Wongnin und Ivo Knüsel fuhren in einer alten Kiste mit Stern und bereisten Frankfurt am Vorabend.
- Erwin und Margrit Ochsner-Andermatt fuhren ebenfalls mit dem Wagen vor.
- Thomas Büeler und Jan Jambor gelangten komfortabel mit dem Zuge an.
- Unser korrespondierendes Mitglied Dirk Ringwald erreichte uns per Automobil.
- Unsere Freunde der Thüringer Bratwurst stiessen am Samstagmorgen im Auto dazu, die Gruppe bestand aus Bernd Hübner, Kay Wipprecht, Dustin und Uwe Keith.
- Unser Gastgeber war im Jägerhof war Hans Schmidt.

Die Anreise per Zug verlief behaglich und pünktlich, was in Deutschland nicht immer selbstverständlich ist. In Olten erfuhren wir von der Zugsbindung für Schweizer Regionalzüge, wenn man ein Sparticket für einen deutschen ICE bucht. Glücklicherweise zeigte die SBB-Dame Verständnis für unsere Situation und wir entkamen mit einer humorvollen Verwarnung.

Im ICE waren unsere Sitze reserviert. Der Service war erstklassig und auch die kulinarische Seite enttäuschte nicht. Die Currywurst wurde mit einer hervorragenden Sauce serviert und das Chili con Carne präsentierte sich mit den Buchstaben "DB". Beides sah appetitlich aus und schmeckte vorzüglich.

Auf den letzten Abschnitten der Anreise wuchs die Dichte an VBL-Mitgliedern. Pia und Sepp trafen wir bereits im Bus nach Maar.

VBL - Akademie

Das Zusammenkommen im Landgasthaus Jägerhof war von fröhlichem Begrüssen geprägt. Bei einer Apero-Runde mit Wein und Bier wurden erste Gespräche geführt. Unser korrespondierendes Mitglied Dirk brachte kulinarische Köstlichkeiten mit, sodass wir gemeinsam geräucherte Knacker probieren und einpacken durften.

Zum Abendessen wurde ein Gruss aus der Küche serviert, der auch unseren Freunden der Thüringer Bratwurst gefallen hätte, welche aber erst am folgenden Morgen anreisten: eine Bratwurst-Tortilla mit süssem Chili-Dip.

## Des Lehrgangs Tag

Schon beim Frühstück konnten erste Spezialitäten verkostet werden, ohne dass wir zu diesem Zeitpunkt wussten, wie sie hergestellt wurden und welche Zutaten sie enthielten.

Pünktlich um 09:00 Uhr trafen unsere Freunde aus Thüringen ein und das Seminar begann.

Eine Hälfte von einem Schwein mit einem ursprünglichen Gesamtgewicht von 122,4 kg hing bereit. Dies war an der Markierung abzulesen. Wir lernten die ersten Fakten:

- Das Schwein gehörte der Handelsklasse U an, was einem Magerfleischanteil von 55% entspricht.
- Die verschiedenen Bestandteile wurden erklärt.
- Von der Schulter oder dem Nacken ausgehend.
- Über die unterschiedlichen Speckarten. Rückenspeck wird für Rohwurst verwendet, Kammspeck oder Bauchspeck für gekochte Würste.

- Die zarte Lende wurde gezeigt. Es entstand eine kurze philosophische Diskussion darüber, warum dieser Muskel so zart ist und ob alle Teilnehmer die dafür notwendige Bewegung noch regelmässig ausführen.

Nach dieser Einführung ging es zunächst nach Protokoll weiter:

**«Wenn das Schwein am Haken hängt, dann wird einer eingeschenkt!»**

Und so geschah es, dass ein Cuvée kredenzt wurde, welcher Kräuter, Kümmel und Korn in sich vereinte.

An diesem Tage sollten sieben verschiedene Würste zubereitet werden:

- Kartoffelwurst, ein Anteil von 10% Kartoffeln schmückt sie.
- Bratwurst, der Klassiker unter den Würsten, allseits beliebt.
- Eine dickere Wurst im Rindsdarm, die des Bräts der Bratwurst gleich.
- Schwartenmagen in der Schweineblase, ein traditionelles Gericht.
- Schwartenmagen "Fulda", gewürzt mit Kümmel für den Gaumen.
- Blutwurst, die dunkle Delikatesse.
- Leberwurst, eine cremige Spezialität für Liebhaber.

Zwischen den köstlichen Wurstzubereitungen wurde stets für das Wohlergehen aller Anwesenden gesorgt. Zwei Tabletts, gefüllt mit dem köstlichen Lauterbacher Pils, wurden emsig bereitgestellt und immer wieder aufgefüllt, um den Durst der Teilnehmer zu stillen.

VBL - Akademie

Wir erfuhren geschwind, dass ein guter Fleischer ein kalibriertes Handgelenk für Gewürze besitzt. Gleich, ob es die zehn Prozent Kartoffeln in der Kartoffelwurst betrifft oder die Gewürze in den Würsten: Mit einem anmutigen Schwung der Hand über die Wanne mit der Fleischware wurden die Gewürze hinzugefügt. Oftmals wurde dies von einem flotten Spruch begleitet: "Fünf bis sechs Gramm Pfeffer pro Kilogramm Fleisch". Selbstverständlich, ohne auch nur ein einziges Mal eine Waage zu gebrauchen. Die heute verwendeten Gewürze waren:

- Salz - 18 bis 20 Gramm je Kilogramm
- Pfeffer - 5 bis 6 Gramm je Kilogramm
- Ingwer gemahlen - nach Belieben und eigenem Geschmack
- Knoblauch
- Muskat - 0,5 Gramm je Kilogramm
- Kümmel gemahlen
- Nelke, nur für die Blutwurst vorgesehen

Und dann erklang wieder ein Spruch in der Runde.

**«Wenn das rauskommt – was da rein kommt –**
**kommen wir rein und nie wieder raus! »**

(Ein Metzgerlehrling zu seinem Meister beim Wursten)

Während des gesamten Schaffens erhielten wir viele Informationen. Das Würzen ist von großer Bedeutung, aber keineswegs trivial. Ein Schwein vermag beim Abhängen über Nacht gerne zwei Prozent an Gewicht zu verlieren, bedingt durch verdunstendes Wasser. Die Wurst kann, je nach ihrer Machart, 30 bis 40 Prozent an

Wasser verlieren. Darum ist beim Würzen stets Vorsicht geboten. Und wiederum folgte ein Spruch, diesmal in Gedichtform und in Anlehnung an Goethes Mignon:

Kennst Du das Land
wo die Kartoffeln blühn,
wo dürre Ochsen
krumme Furchen ziehn
wo Magd und Bauer
aus der selben Schüssel fressen?
Das ist das Land
der Oberhessen

Der Fleischwolf besass auch eine Grösse, die für die zu verarbeitende Menge an Fleisch angemessen war. Zunächst wurde das Brät für die Bratwurst hergestellt. Dabei erfuhren wir von unseren Freunden der Bratwurst aus Thüringen, dass die Bratwurst gar nicht des Bratens wegen Bratwurst heisst. Der Name entspringt vielmehr vom Brät. Wir lernten auch, dass man in Thüringen weder grillt noch grilliert. Das notwendige Gerät ist ebenfalls kein Grill. Die originalen Thüringer Würste werden auf einem Rost gebraten.

Nun waren wir so weit, dass die ersten Därme bereitgemacht werden konnten. Die wichtige Frage: Wie füllt man die Därme?

**«Därme füllt man stets linksherum!**
**Rechtsherum war ja schon einmal etwas darin!»**

VBL Akademie

Wir füllten die Kartoffelwurst und Bratwurst in Schweinedärme ab. Hernach wurde ein grösseres Kaliber abgefüllt, doch mit demselben Brät. In Rindsdärmen wurden grosse Wurstringe abgefüllt. Anschließend wurde Schwartenmagen in Schweineblasen abgefüllt. Zunächst die Standardvariante ohne Kümmel. Im Anschluss die spezielle Variante aus Fulda mit Kümmel. Diese wird traditionell zu Himmelfahrt geräuchert vom Metzger verkauft und daheim zum Essen aufgewärmt. Dazu werden breite Nudeln gereicht und eine Zwiebelsauce.

Das eifrige Wirken unsrer Schar war wahrlich beeindruckend. Doch ohne den unermüdlichen Einsatz und Enthusiasmus von Bernd Hübner hätten wir vermutlich selbst bis spät in die Nacht nicht solche Fortschritte erzielen können. Unter so guter Obhut waren nach drei Stunden alle Würste gemacht und es ging zum Mittagessen. Auf dem Speiseplan standen frisches Mett, Kesselfleisch und kleine gebratene Frikadellen, begleitet von Schlachtschnaps und Bier. Nach diesem köstlichen Essen ging es direkt weiter: Wir besuchten die Schlitzer Destillerie und erfuhren, wie die älteste urkundlich erwähnte Destillerie aus dem Jahr 1585 funktioniert. Anschließend stand eine Verkostung auf dem Programm, bei der der regionale Salzekuchen nicht fehlen durfte. Dieser Kartoffelkuchen wird auf Brotteig gebacken und ist eine lokale Spezialität. Nach der Besichtigung und dem Probieren der verschiedenen Spirituosen hatten wir uns alle eine Pause verdient. Die Ausdauernden unter uns widmeten sich nach der Rückkehr Kaffee und Manderinli-Käsekuchen sowie den ersten Runden Zugerkirsch von Margrit. Schließlich trafen wir uns später in geselliger Runde zum gemeinsamen Abendessen.

Pflicht- und traditionsbewusst ward die Hymne angestimmt. Dirk und die Freunde der Thüringer Bratwurst haben ehrfurchtsvoll mit Hand auf dem Herzen summend unter uns gestanden. Ein Applaus der übrigen Gäste im Gasthause hat die Gesangsleistung der Gruppe gewürdigt. Es erfolgte auch prompt die Einladung zum "Bratwurst Song Contest" in Thüringen. Zum Abendessen wurde das Tagwerk aufgetischt. Als Vorspeise gab es eine feine Brühe mit Fleischklösschen. Blut- und Leberwürste gab es natürlich auch. Wenn schon der VBL zu Besuch ist. Dazu Kartoffelstock und Sauerkraut. Weiterhin Bratwürste, Rippli, gebratene Zwiebeln.

Es gab auch noch eine kleine Aufgabe zum Verdauen nach dem Abendessen. Die vorgekochten Ring-Würste wurden noch einmal abgewaschen und fürs Räuchern aufgehängt. Da die Würste noch etwas nass waren, wurden sie noch etwa 2 bis 3 Stunden hängend bei Raumtemperatur getrocknet. Erst danach wurde der Räucherofen mit Buche angezündet. Während der kommenden zwei Tage wird alles geräuchert.

## Die Prüfung

Nun ging es ans Eingemachte. Schon am Morgen ward auf die Prüfung hingewiesen, welche am Abend alle bestehen mussten. Im Folgenden ein Auszug aus dem Prüfungsfragebogen.

Frage: Wie schwer war das Schwein, von welchem wir heute eine Hälfte verarbeitet haben?
Antwort: 122.4KG.

Frage: Welches Gewürz wurde heute nur einmal verwendet?
Antwort: Nelken sind nur in der Blutwurst.

Frage: Wieviel Pfeffer wird verwendet?
Antwort: 5 bis 6 Gramm Pfeffer pro KG Fleisch.

Frage: Wie werden Därme gefüllt?
Antwort: Immer linksrum, rechts war schon was drin.

Frage: Was sagte der Metzgerlehrling zu seinem Meister beim Wursten?
Antwort: "Wenn das rauskommt - was da rein kommt - kommen wir rein und nie wieder raus!"

VBL - Akademie
Verein zur Förderung des Ansehens der Blut- und Leberwürste

Frage: Wieviel Salz wird verwendet?
Antwort: 18 bis 20 Gramm Pfeffer pro KG Fleisch.

Frage: Wofür steht der Buchstabe U auf der Schweinshälfte?
Antwort: Handelsklasse, Magerfleischanteil. U = 55% / E wäre zum Beispiel = 60% und mehr

Frage: Wie viele Sorten Wurst haben wir heute gemacht?
Antwort: 7
- Kartoffelwurst
- Bratwurst
- Dickere Wurst im Rindsdarm (gleiches Brät wie bei Bratwurst)
- Schwarten Magen in der Schweineblase
- Schwarten Magen "Fulda" mit Kümmel
- Blutwurst
- Leberwurst

Frage: Was ist beim Schwartenmagen nach Fuldaer Art anders?
Antwort: Dieser ist mit Kümmel gewürzt und er wird vom Metzger geräuchert verkauft. Zu Hause wird dieser dann erwärmt und mit breiten Nudeln und Zwiebelsosse gegessen.

Frage: Wie wurden die Zwiebeln zubereitet?
Antwort: Die Zwiebeln wurden gedämpft und dann in die Wurst mit rein gegeben. Apfel passt auch sehr gut dazu. Das hatten wir heute nicht. Für die Schweizer sind Apfelschnitze sowie Apfelmus bekannte Zutaten, welche bei einer echten Metzgete immer dabei sind.

Frage: Welche Arten von Speck gibt es?
Antwort: Kamm- oder Bauchspeck und den Rückenspeck. Der Rückenspeck wird für Rohwürste verwendet.

Frage: Was wird gemacht, wenn das Schwein am Haken hängt?
Antwort: "Wenn das Schwein am Haken hängt, dann wird einer eingeschenkt!" Es handelt sich um eine Cuvée bestehend aus Kräuter Kümmel und Korn.

Frage: Wann wurde die Thüringer Bratwurst das erste Mal urkundlich erwähnt? (eine Frage unserer Freunde der Thüringer Bratwurst)
Antwort: 1404

Frage: Was macht Tönnis mit den Schweineborsten?
Antwort: Diese werden nach China verkauft. Dort werden diese in Brötchen weiterverarbeitet.

Nachdem alle Anwesenden die Prüfung mit Bravour gemeistert hatten, durften wir die Abendstunden in trauter Gemeinschaft verbringen. Feierlich überreichte Uwe an Hans als Anerkennung für sein wunderbares Wursteln, also der gemeinsamen Sache von uns allen, das Gemälde der Tafel mit allen bedeutenden Thüringern beim Wursteschmaus. Unser geschätzter Vorsitzender VBL International, der ehrenwerte Ivo, hat ein vorzügliches Ereignis arrangiert. Im Bunde mit unseren Freunden der Thüringer Bratwurst durften wir eine Fülle an Wissen, Anekdoten und gemeinsamen Ideen austauschen. Auch unser Gastgeber, der werte Hans, gesellte sich zu unserem regen Austausch und wir konnten, jeder für sich, noch mancherlei Neues erlernen.

## Heimkehr

Am nächsten Morgen hiess es Abschied nehmen, und jeder trat nach einem stärkenden Frühstück die Heimreise an. Die Teilnehmer verabschiedeten sich voneinander in der Gewissheit, dass sie nicht nur Wissen und Fertigkeiten, sondern auch neue Freundschaften und schöne Erinnerungen aus diesem Wochenende mitnehmen würden.

VBL - Akademie
Verein zur Förderung des Ansehens der Blut- und Leberwürste

## Gedicht: Ein Wurstseminar-Traum

Kennst du das Land, wo Würste blüh'n,
wo Weisheit leuchtet, Geist erzieh'n?
Wo Freunde froh zusammenfinden,
und sich in Herzlichkeit verbinden.

In Jägerhofs vertrautem Raum,
erklingt der Wurstseminar-Traum.
Mit Bratwurst, Blut- und Leberwurst,
erfüllt sich hier des Fleischers Lust.

Wo Schwein und Rind sich stolz vereinen,
um Wurstkreationen zu verfeinern.
Wo Kenntnis, Kunst und Handwerk fliessen,
und Menschen sich beim Schmaus geniessen.

In der Erstellung dieses Berichts wurden sämtliche Ideen und Inhalte vom Autor selbst geliefert. Bei der Formulierung und Anpassung der Wortwahl wurde jedoch auf die Unterstützung von ChatGPT, einem KI-gestützten Textgenerator von OpenAI, zurückgegriffen, um eine kohärente und stimmige Darstellung der Informationen zu gewährleisten.