

Magazin



BERNER ZEITUNG

www.bernerzeitung.ch

23

Die Wurstparade zu Schüpfen



Bild Beat Mathys, Montage sgb

61 Würste für ein Halleluja: «Promillegriller» mit Whisky und Zwiebeln (1), «Emmentalgriller» mit Emmentaler Käse, Schinken und Brotcroutons (2), «Gorgonzolagriller» mit Gorgonzola und Kräutern (3), «Schinkengriller» mit Schinken und Zwiebeln (4), «Käsegriller» mit Sbrinz (5), «Gärtnergriller» mit Gemüsewürfeln (6), «Bärlauchgriller» mit Bärlauch aus dem Seeland (7), «Knoblauchgriller» mit Knoblauch und Petersilie (8), «Pizzagriller» mit Mozzarella, getrockneten Tomaten und Kräutern (9), «Rotweingriller» mit Rotwein (10), «Alpengriller» mit Raclettekäse, Röstzwie-

beln und Schinken (11), «Italiengriller» mit Tomaten und Basilikum (12), «Kräutergriller» mit Kräutern (13), «BBQ-Griller» mit einem Hauch von Rauch (14), «Förstergiller» mit Pilzen und Speck (15), «Bündner Griller» mit Bündnerfleisch, Rohschinken und Gemüse (16), «Kalbsbratwurst» (17), «FC-Schüpfen-Wurst» mit Chili (18), «Thurgauer Apfelgriller» mit Apfelsaft und Apfelstückchen (19), «Ladysgriller» mit Prosecco (20), «Biergriller» mit Lagerbier (21), «Hawaiigriller» mit Curry und Ananas (22), «Toskanagriller» mit Oliven und Tomaten (23), «Metzgertüfeli» mit Chili und Jala-

penos (24), «Nürnberger Rostbratwurst» mit Majoran (25), «Jamaicagriller» mit Kaffee und Chili (26), «Schweinsbratwurst» (27), «Gourmet Beefgriller» mit Rindfleisch (28), «Wasabigriller» mit japanischem Meerrettich (29), «Provençalgriller» mit Kräutern (30), «Merguezgriller» (31), «Triple-Bacongriller» mit über 50 Prozent Speckanteil (32), «Herkules» (33), «Cranberrygriller» mit getrockneten Cranberries und Zwiebeln (34), «Thaigriller» mit sieben Gewürzen (35), «BSV-Bern-Wurst» mit Brandy und Zwiebeln (36), «Steak- und Zwiebelgriller» mit kleinen Steakstücken

und Röstzwiebeln (37), «Lukanische Wurst» nach altem römischem Rezept (38), «Cocos Red Currygriller» mit Kokosflocken und rotem Curry (39), «Zitronenpfeffergriller» mit Zitrone und Pfeffer (40), «Senfhonigriller» mit Senf und Honig (41), «Tandoorigriller» mit indischen Gewürzen (42), «TV-Schüpfen-Griller» mit Whisky und Zwiebeln (43), «PSG-Lyss-Wurst» mit Speck und Zwiebeln (44), «Tapasgriller» mit Speck, Oliven und Käse (45), «Pfeffergriller» mit viel mildem Paprika (47), «Rodziogriller», geräuchert, mit Paprika (48), «Trico-

loregriller» mit Tomaten, Basilikum und Pinienkernen (49), «Heidelbeerengriller» (50), «Pflaumengriller» (51), «Speckgriller» (52), «Grillbratwurst» (53), «Schüpfengriller» mit Schinken, Speck und Zwiebeln (54), «Thüringer Rostbratwurst» mit Majoran und Kümmel (55), «Schocker» mit Habanerochili und Jalapenos (56), «Kebabgriller» mit Gewürzen, Zwiebeln und Knoblauch (57), «Chorizogriller» mit Paprika, Oregano, Knoblauch und Zwiebeln (58), «St. Galler Griller» mit frischer Milch (59), «New-Orleans-Griller» mit Poulet und Cajunwürst (60), «Bauernbratwurst» (61).

ESSEN Espresso? Prosecco? Heidelbeeren? Eine Bratwurst lässt sich mit fast allem verfeinern. Der frühere Handballstar Martin Stettler hat das Handwerk perfektioniert. In seiner Metzgerei in Schüpfen kredenzt er 61 verschiedene Kreationen für den Grill.

Manchmal, wenn Martin Stettler spricht, bricht der frühere Spitzenhandballer durch. Seine neueste Kreation habe «das Zeug zum Stammspieler», sagt der Metzger aus Schüpfen. Als er im letzten Winter nach dem Skifahren in einem Bergrestaurant Älplermagronen gegessen habe, sei ihm die Idee für eine spezielle Wurst gekommen. «An klassischen Gerichten erkennt man oft, welche Geschmacksrichtungen auch in einer Wurst harmonieren könnten.»

Zurück in der Metzgerei, produziert der 37-Jährige eine Schweinsbratwurst mit Raclettekäse, Röstzwiebeln und Schinken. Der «Alpengriller» (Nr. 11 auf dem Bild oben) war geboren.

Und, ehrlich: Beisst man rein, fühlt man sich wie in einer verschneiten Berghütte.

Jede Wurst ist hausgemacht

Fast 100 Länderspiele hat Martin Stettler als Handballer absolviert, mit Wacker Thun gewann er 2005 den Challenge-Cup. Es war der erste Europacuptitel eines Schweizer Teams überhaupt. Im Sommer 2006 ist Stettler 28-jährig vom Spitzensport zurückgetreten, 2008 übernahm er von seinem Vater die Metzgerei Stettler, 2012 dann auch das dazugehörige Restaurant Bären am Bergackerweg in Schüpfen. Es sei für ihn immer klar gewesen, einmal den elterlichen Betrieb zu übernehmen, sagt Stettler. «Und den Entscheid habe ich nie bereut.»

Auf dem Handballfeld war Stettler ein Teampoker und leidenschaftlicher Vorkämpfer. Mindestens ebenso leidenschaftlich steht er in der Metzgerei seinen Mann. 61 verschiedene Bratwürste aus eigener Produktion kredenzt Stettler und sein

Team an den Mitte Mai startenden «Bratwurstwochen». Das grosse Anrillen findet bereits heute statt, am «Bratwurstbuffet» können Fans für 29 Franken so viel von den 61 Kreationen essen, wie sie können.

Eine Rindsbratwurst mit fünf Prozent Espressoanteil («Jamaicagriller», Nr. 26)? Eine Bratwurst aus Schweinefleisch, die zu mehr als der Hälfte aus Speck besteht («Triple-Bacongriller», Nr. 32)? Eine Kalbsbratwurst mit frischer Milch («St. Galler Griller», Nr. 59)? Eine Schweinsbratwurst mit Heidelbeeren («Heidelbeerengriller», Nr. 50)? Bei Stettler ist alles möglich. Und 54 der 61 Würste werden nach eigenen Rezepten hergestellt, sämtliches Fleisch stammt aus Bauernbetrieben der Region Schüpfen.

Jede Wurst hat ihre Story

Wurst ist Stettler wichtig, seit er denken kann. Schon in der Metzgerlehre habe er Bratwurstrezepte gesammelt, erzählt er. Als er dann vor zehn Jahren im kanadischen Québec auf einem Markt



Würste sind ihm wichtig: Metzger Martin Stettler (37).

einen Metzger entdeckte, der an seinem Stand 60 verschiedene Bratwurstsorten feilbot, war sein Ehrgeiz geweckt. Stettler schmunzelt. «Ich wollte so schnell wie möglich mindestens 61 Sorten anbieten, mindestens eine mehr als der Kanadier.»

Klar, dass Stettler zu jeder seiner Kreationen eine Geschichte auf Lager hat. Von Bekannten sei er zum Beispiel regelmässig wegen des «Metzgertüfeli» (Nr. 24) mit Chili und Jalapenos, eine seiner frühen Kreationen, «angezündet» worden. Die Wurst sei viel zu mild, sagten die Leute. Also mischte Stettler seinem nächsten Werk teuflisch scharfen Habanerochili bei, allerdings viel zu viel. «Die Lehrlinge, die die Wurst probierten, kamen mit roten Ohren und Schweissperlen auf der Stirn angerannt», sagt Stettler. «Ich musste das Rezept des «Schockers» (Nr. 56) leicht anpassen.»

Jede Wurst hat ihre Fans

Stettler sagt, dass beinahe jede Wurst in seinem Sortiment ein

spezifisches Kundensegment anspreche. Den «Schocker» kauften vor allem 18- bis 25-jährige Männer – «auch ein bisschen als Mutprobe». Der «Hawaiigriller» (Nr. 22) mit Curry und Ananas sei bei Kindern beliebt, weil er fast so süss ist wie ein Dessert. Und der «Ladysgriller» (Nr. 20) mit Prosecco und Trüffeln werde in der Tat zum Grossteil von Frauen gekauft. «Auch wenn der «Ladysgriller» nicht weniger Kalorien hat als die anderen.»

Über den «Gorgonzolagriller» (Nr. 3) berichtet Stettler, dass ihn vor allem alte Leute gerne essen. Das aber möchte er so nicht in der Zeitung lesen. Er überlegt, dann bricht wieder der frühere Spitzenhandballer durch. Die «Routinierten» liebten Gorgonzolawurst, sagt er. Fabian Sommer

Bratwurstbuffet: heute, 18.30 Uhr, Bären, Schüpfen. Reservation notwendig. **Bratwurstwochen:** 12. bis 29. Mai, Metzgerei Stettler, Schüpfen. www.metzgerstettler.ch