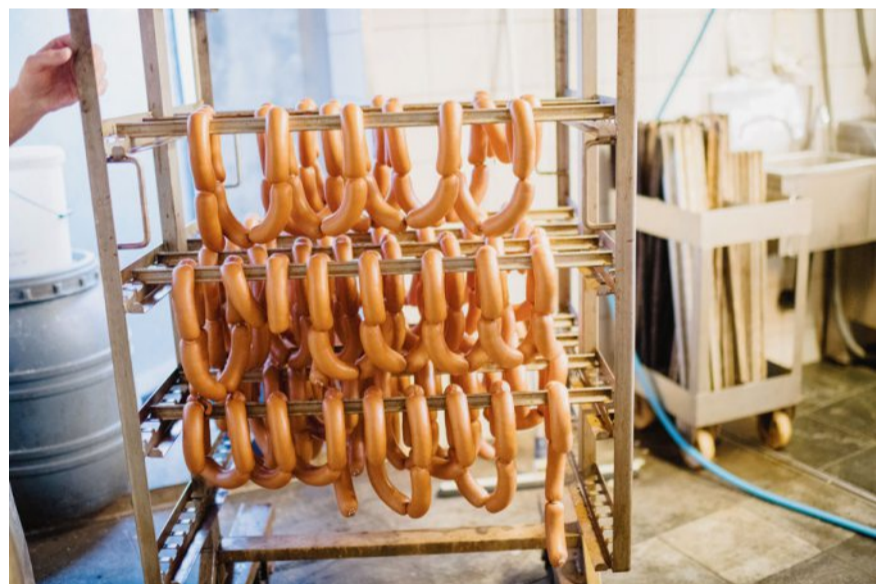


# Einblicke



## Echte Därme für knackige Würste

Bilder und Text:  
Matthias Käser

Am Ausgang des Dorfes Schüpfen steht in Grossbuchstaben an der Metzgerei Stettler «Bratwurstmanufaktur». Hier werden 62 verschiedene Bratwürste hergestellt, jede ist etwas anders gewürzt oder enthält spezielle Zutaten wie Käse, Kräuter oder Gemüse. Martin Stettler führt die Metzgerei in der dritten Generation. Das Reisen inspirierte ihn zu seinem vielfältigen Angebot.

Beim Betreten des Kellers steigt der Duft von Räucherwurst und verschiedenen Gewürzen in

die Nase. Mehrere Mitarbeiter stehen an den Maschinen. Emsig werden frische Würste hergestellt. Das rohe Fleisch wird durch den Wolf gedreht. Hier kommen keine Fleischabfälle, sondern gutes Fleisch aus bekannten Betrieben rein. Danach wird die Masse gewürzt, gut gemischt und geknetet.

«Nur mit echtem Darm wird die Wurst richtig knackig», erklärt Martin Stettler. Geeignet sind vor allem Rinderdärme. Diese bezieht er aus dem Aus-

land, die meisten anderen Zutaten stammen jedoch aus der Region.

Das Abfüllen des Rinderdarms mit dem Brät braucht handwerkliches Geschick, sodass die Würste nicht platzen. Je nach Wurst werden auch Därme von Lämmern oder Schweinen verwendet.

Danach werden die Bratwürste gebrüht, gekühlt und verpackt. Theoretisch wäre so die Wurst auch roh verzehrbar. Doch am besten ist die Wurst eben doch auf dem Grill.