

Glück im Wursthimmel

Von Wäis Kiani, 25. November 2017



Was für ein Erlebnis! Die glückliche Autorin in der Wurstwerkstatt von Stefan Wiesner – dem Mann mit Hut im Hintergrund.

Zu den wenigen Dingen, die mich (noch) glücklich machen, gehört Food. Wer jetzt schreien will: Essen ist der Sex des Alters, kann es gerne tun, aber ich muss dazu sagen, ich war schon immer sehr foodbegeistert, aber je älter ich werde, desto mehr will ich wissen und können.

Das tolle an Food ist, es geht immer weiter, es gibt nonstop zu entdecken. Vor einigen Wochen erzählte mir eine Bekannte, sie hätte am Samstag keine Zeit, weil sie an einem Wurstkurs mit Sternekoch Stefan Wiesner teilnimmt. Ich dachte, ich höre nicht richtig, das Wort «Wurstkurs» allein ist ja schon Musik pur, aber ausgesprochen von einer Frau?



Spitzenkoch Stefan Wiesner alias der Hexer. Foto: Sabina Bobst

Ich wollte mit zu dem Wurstkurs, und so geschah es, dass wir mit dem Zug nach Escholzmatt fahren, einem Dorf, in dem das imposanteste Gebäude das Sternelokal Rössli ist.

Die ©Wurstwerkstatt ist in einem Schuppen hinter dem Lokal eingerichtet, und auf höchstem Niveau. Auf einem langen Holztisch stehen zwölf Küchenmaschinen in Bonbonfarben – mein Herz schlug bei ihrem Anblick höher. Jede Maschine gehört zu einem Arbeitsplatz mit Messern und Brettern. Wir waren die einzigen Frauen mit zehn Männern.

«Alles kann man zur Wurst machen»

Stefan Wiesner ist ein Connaisseur und Rebell, ich mochte ihn sofort, er erzählte uns die Geschichte der Wurst, während wir uns an einer Vespertafel laben durften. Die Jungs tranken Bier, wir tranken Süssmost. Wiesner ist ein unglaublich sympathischer Mensch, dem man gerne zuhört, egal, was er sagt. Alles, was er kann und macht, hat er jahrelang ausprobiert und für sich weiterentwickelt. Sowohl seine alchemistische Naturküche, die er im Rössli anbietet, als auch seine Wurstrezepte. Alles kann man zur Wurst machen, ich habe schon alles verarbeitet, eine Maus schmeckt eben nicht so gut wie ein Wildschwein, sagte Wiesner. Jeder Werkstatt-Teilnehmer durfte sich ein eigenes Rezept aussuchen – ich entschied mich für eine Alpwurst und bekam die entsprechenden Zutaten: Fichtennadeln, Trockenbeeren, Pinienkerne, alles musste klein gehackt werden, je 1 Kilo mageres Rind und fettes Schwein von Wiesners Metzger des Vertrauens musste jeder durch den Fleischwolf drehen und dann in der Kitchen Aid schön mischen und würzen. Nebenbei buken wir Brot und rührten Feigensenf an.

Das beste und besonderste Geschenk

Das Überstülpen des meterlangen Lammdarms über die Kitchen Aid war nicht so leicht, genauso wie das langsame Herausdrücken des Bräts in den Darm, sodass gleichmässige Würste entstehen. Einer drückte und ich hielt den Darm fest, wir waren die langsamsten, und die letzten beim einschweissen unserer frischen Würste. Da war ich schon ziemlich am Ende und jammerte leise. Wurstmachen ist Knochenarbeit.



Alles hat ein Ende, nur der Stolz hat zwei.

Die Brätreste kamen zwischen dünne Holzbrettli und wurden von Stefan für uns gegrillt und wieder an einer langen Tafel gegessen. Wir tranken einen mega Rotwein, probierten von den anderen und waren alle irre stolz auf den Riesenhaufen Würste, die wir mit Senfgläsern, drei Broten und einem Buch mit Rezepten mit nach Hause nehmen durften.

Ich war abends so erschöpft, glücklich und erfüllt wie schon lange nicht mehr. Und ich bin sowohl meiner Freundin als auch Stefan Wiesner sehr dankbar für dieses Erlebnis. Machen Sie einen Wurstkurs, es ist total unlangweilig, es wird Sie beglücken, und es ist das ideale Weihnachtsgeschenk für alle, die schon alles haben oder nichts wollen. Ich verschenke dieses Jahr nichts anderes.



Was Wiesner aufischt, hat er jahrelang ausprobiert und weiterentwickelt. Foto: Sabina Bobst