

KALT GERÄUCHERT

Früher war das Räuchern eine der wenigen Möglichkeiten, Fleisch haltbar zu machen. Noch heute sind geräucherte Rohwürste beliebte Snacks, weil sie ungekühlt gelagert werden können. Die Metzgerei Künzli gewährt einen Einblick in ihre Rauchkammer.

TEXT NOËLLE KÖNIG FOTOS NICOLAS ZONVI

«Bei den geräucherten Fleischwaren unterscheidet man grundsätzlich zwei Arten: Brüh- und Rohwürste. Während Brühwürste wie Wienerli oder Cervelat heiss geräuchert werden und bereits nach rund einem Tag verpackungsfertig sind, dauert der ganze Prozess bei Rohwürsten mehrere Tage», erzählt Michael Blösch (33), Betriebsleiter bei der Metzgerei Künzli in Stallikon ZH. Der Grossteil der Rezepturen, die das Team von Geschäftsführer Heinz Künzli verwendet, hat eine lange Tradition in der Metzgerei. «Die meisten habe ich vor über 25 Jahren zusammen mit dem Geschäft von meinem Vater übernommen. Natürlich sind wir immer dabei, neue Produkte zu kreieren, aber Bewährtes ist uns wichtig», sagt der 56-Jährige stolz.

Hoher Fleischanteil

Bei den kaltgeräucherten Wurstwaren ist eine einwandfreie Verarbeitung der Rohstoffe besonders wichtig. «Da sie nicht gekocht oder anderweitig erhitzt werden, dürfen die Inhaltsstoffe beim Mischen nicht zu stark erwärmen, sonst kann es sein, dass es kein schönes Schnittbild gibt. Zudem spielt die Temperatur in Bezug auf den bakteriologischen Prozessablauf eine grosse Rolle», erklärt Michael Blösch. Deshalb verarbeiten sie das Fleisch bei rund null Grad. «Zudem sind uns eine einwandfreie Qualität der Rohstoffe und ein hoher Fleischanteil sehr wichtig», so Heinz Künzli.

Damit die Rohwürste ihre charakteristische rote Farbe erhalten, kommen die Wagen mit den Würsten nach dem Stossen, wie das Abfüllen in die Därme in der Fachsprache genannt wird, in eine sogenannte Schwitzkammer. In dieser herrschen 28 Grad und 92 Prozent Luftfeuchtigkeit. Laut Michael Blösch ist es wich-

tig, dem Produkt bei jedem Schritt die nötige Zeit zu geben: «In der Schwitzkammer bleiben die Würste für rund einen Tag. Das ist nicht nur für die Farbe, sondern auch für die Festigkeit und Bindung der Masse wichtig – gerade auch, weil Rohwürste nicht so fein gekuttert und gebrüht werden wie Brühwürste.»

Wettereinflüsse

Danach kommt der entscheidende Schritt: das Räuchern. Dieser Vorgang kann bei Rohwürsten mehrere Tage dauern. «Dabei durchläuft die Wurst mehrere Zyklen von räuchern, abtrocknen, Frischluftzufuhr und ruhen. Jeden Tag überprüfen wir Festigkeit und Farbe», so der Metzger. Man dürfe Fleisch auf keinen Fall zu lange räuchern, weil der Geschmack des Rauches dann das Fleisch übertönen würde. «Die perfekte Zeitdauer ist entscheidend. Und diese hängt auch vom Wetter ab. Da während des Räucherns immer wieder Frischluft eingeblasen wird, macht es einen Unterschied, ob es draussen trocken ist oder regnet», erklärt Michael Blösch. Denn bei einer hohen Luftfeuchtigkeit dauert es länger, bis die Wurst den gewünschten Trockengrad erreicht hat. Rund ein Drittel an Gewicht verliert die Wurst während des Prozesses.

Es sind die Abwechslung bei der Herstellung verschiedener Produkte und das geforderte handwerkliche Geschick, die den Metzger-Beruf für Michael Blösch interessant machen. Die geräucherten Rohwürste tragen ihren Anteil dazu bei. «Für einen Metzger ist es immer wieder spannend, beispielsweise die Entstehung eines Bauernschübli's vom Rohmaterial bis zur fertigen Wurst zu begleiten und am Schluss dieses genussvolle Produkt in den Händen zu halten.» ●



Nach dem Abfüllen der Rohwurstmasse in die Därme kommen die Würste zuerst in die Schwitzkammer, danach erhalten sie in der Räucher- kammer ihren besonderen Geschmack. Michael Blösch (Bild ganz oben) findet den Herstellungsprozess faszinierend. Heinz Künzli (Bild rechts unten) hat den Grossteil der Rezepturen von seinem Vater übernommen.

FLEISCH AUS ZÜRICH BEI KÜNZLIS VERARBEITET

Heinz Künzli ist die Zusammenarbeit mit regionalen Lieferanten wichtig. Deshalb stammt das Fleisch, das sie unter anderem zu Würsten verarbeiten, von Landwirten in der Region. Die Produkte der Metzgerei in Stallikon sind unter dem Label «Miini Region» auch bei Coop erhältlich. So findet man von den Üetliberger Spezialitäten Rauchwürstli, Landjäger, Salami und Bureschübli in ausgewählten Supermärkten der Region.

