



Beinwurst – zubereitet von Küchenchef Stefan Wagner (r.) im Restaurant Stern in Chur und serviert auf Sauerkraut (l.).



DIE EXTRAWURST

Prall wie ein Rugbyball hängt sie zwölf Stunden im kalten Rauch. Gefüllt mit grob gewürfelm Schweinefleisch, ist die **CHURER BEINWURST** Kraftnahrung für kalte Tage.

Text Michael Lütcher Fotos Nicola Pitaro

Keine Wurst ohne Brot. Ganz besonders gilt dies für die Beinwurst. Wer sie ansticht, tut gut daran, zuerst eine Brotscheibe auf die Wursthaut zu legen. Sonst spritzt das flüssige Fett unweigerlich auf Tischtuch und Kleider.

Auf Sauerkraut gebettet, liegt die ovale Wurst im Teller. Formal erinnert sie so an ein Osterei im Nest. Der Schnitt mit dem Messer lässt diesen Vergleich aber gleich vergessen, heraus strömt ein kräftiger Geschmack nach Rauch, Gewürzen und Wein, in dem das Fleisch gebeizt wurde.

«Das Aufschneiden ist darum ein ganz wichtiger Moment», sagt Stefan Wagner, 39, Küchenchef des Hotel-Restaurants Stern in der Churer Altstadt. Im traditionsreichen Haus, das vom Gourmetführer «Gault Millau» aktuell mit 14 Punkten benotet wird, kommt die Beinwurst deshalb nur ganz auf den Tisch. Auch in grösseren Runden erhält jeder seine eigene, vergleichsweise kleine Wurst.

Ihr Inneres ist grob – ähnlich wie Schwartenmagen. Die Stücke, die beim Tranchieren oft herausfallen, sehen aus

und schmecken wie Geräuchertes, Rippli und Speck etwa. Zwei bis drei Stunden muss die Beinwurst ziehen, damit ihre Zutaten gar sind. Die einen machen das in einer Gerstensuppe, die andern in Wasser. «Stern»-Küchenchef Wagner hat seine eigene Variante entwickelt: Damit sie ihren Geschmack behalten, lässt er die Beinwürste in einem Sud ziehen, der in seiner Zusammensetzung der Beize gleicht, in die das rohe Fleisch vor dem Verwursteln eingelegt wird (siehe Rezept S. 52).

Gewürze und Wein

Die Beinwürste bezieht der «Stern» von der nur ein paar Gassen entfernt gelegenen Altstadtmetzgerei Mark. Von Oktober bis März werden hier Beinwürste produziert. In einem alten, aber neu gefliesten Gewölbe hinter dem Laden sind zwei Metzger mit den Vorbereitungsarbeiten beschäftigt. Eine Speckseite liegt auf dem Tisch, Teile vom Hals und von der Schulter eines Schweins. Mit ihren linken Händen, die durch Kettenhandschuhe geschützt sind, halten die beiden Metzger

das Fleisch fest, mit den rechten schneiden sie Stücke, etwas kleiner als für ein Ragout üblich. Der Blitz, die Maschine, mit der Fleisch für fein strukturierte Würste wie Kalbsbratwurst und Cervelat zerkleinert wird, steht unbenutzt im Raum. Bei der Beinwurst ist alles Handarbeit.

20 Kilogramm wiegt die Charge, die verarbeitet werden muss. Stefan Müller, 25, legt die Fleischwürfel in einen roten Plastikbehälter, während sein Kollege Roman Lötcher, 39, die Zutaten für die Beize abmisst. Zwei Liter Veltliner – zehn Prozent des Fleischgewichts, je ein Haufen Nitritpökelsalz (damit das Fleisch rötlich bleibt) und hausgemachte Gewürzmischung. Koriander, Muskat, Pfeffer und Knoblauchpulver sei nebst anderem drin, sagt Lötcher. Müller legt eine Schicht Fleischwürfel in einen zweiten, mit Plastikfolie ausgekleideten Behälter, Lötcher würzt und salzt und begiesst das Fleisch mit Wein und wiederholt das Prozedere mit einer zweiten und einer dritten Schicht. Dann vermischen sie die Menge, ➤➤

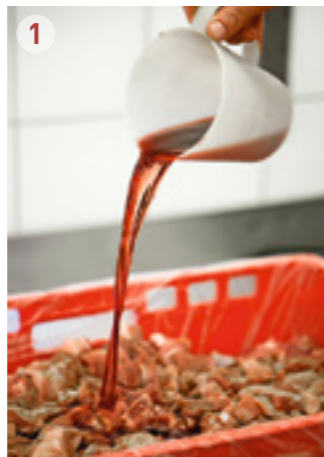
Die Fleischpakete bekommen in der Räucherammer zusätzlich Geschmack.



Stefan Müller formt die gefüllten Därme zu Kugeln und schnürt sie zu.



Speck, Rippen und Teile von Hals und Schulter kommen in die Würste.



Roman Löttscher öffnet die Räucher- kammer, und ein würzig süsslicher Duft füllt den Raum.



Die Würste (o.) werden in einem Sud (l.) erhitzt, der ihrer Würze entspricht.



- 1. Wein wird über die Fleischwürfel gegossen.
- 2. Roman Löttscher würzt die Stücke.
- 3. Die Wurstpakete werden aufgehängt.
- 4. Beinwurst in der Räucher- kammer.



mit blossen Händen. Der Behälter kommt nun für zehn Tage in einen auf zwei Grad gekühlten Raum. Alle zwei Tage muss die Ladung neu gemischt werden, damit möglichst alle Stücke mit dem Wein in Verbindung kommen. Die Beize verleiht dem Fleisch Würze und macht es zarter.

Löttscher holt einen Behälter mit Wurstfleisch aus der Kühle, das zehn Tage

in der Beize gelegen hat. Die Stücke sind äusserlich grau geworden und haben die Beize aufgesogen. Löttscher wägt Portionen von jeweils gut 300 Gramm für Ein-Portionen-Würste ab. Die fertige Wurst soll 250 Gramm wiegen; 20 Prozent des Gewichts verdunsten später beim Räuchern. Er legt die Portionen auf die Arbeitsfläche – und ergänzt jedes mit einem

Rippenstück, ebenfalls gebeizt. «Bein gehört in die Wurst, darum heisst sie ja so», sagt Löttscher.

Am Boden steht ein roter Eimer mit Wasser und weissen Därmen drin. Stefan Müller nimmt einen nach dem andern heraus und stopft von Hand eines der Häufchen hinein. Das Besondere an diesen Därmen ist, dass sie nur am einen

Ende offen sind – sehr praktisch also. Es handelt sich um sogenannte Kalbsbodendärme – den Blinddarm des Kalbes.

Müller formt die gefüllten Därme zu Kugeln und «stüpft» sie mit einem kleinen Dreizack. «Damit die Luft entweichen kann», sagt er. Zu viel Sauerstoff würde das Fleisch braun verfärben. Dann schnürt er sie zu und bindet die Schnur zu einer Schlaufe. Damit kann er sie später an eine Stange hängen. Nach einer halben Stunde sind die 20 Kilogramm gebeizten Fleisches verwurstet, und die frischen, bleichen Beinwürste hängen wie Christbaumkugeln an einem Gestell, das bald in den Räucherschrank in der Ecke des Raumes bewegt wird.

Löttscher öffnet die schwarze, eiserne Doppeltür in der Wand. Rauch quillt heraus. Drinnen hängen Dutzende Beinwürs-

te, braun gebrannt durch zwölf Stunden im 30 Grad warmen Rauch, bleich geblieben ist nur das feine Fettnetz, das jeden Darm wie die Rippen ein Kohlblatt zeichnet. Am Boden des Ofens glimmen ein Haufen Sägemehl aus Buchen- und Fichtenholz sowie ein paar Zweige Wachholder. «Der Wachholder sorgt für ein gutes Aroma», sagt Löttscher. Ein würzig süsslicher Duft füllt den Raum.

Metzger-Tradition

Sechs Wochen lang bleiben die geräucherten Würste gekühlt haltbar. Vakuumiert kommen sie in die Ladentheke. Die meisten sind grösser als die eben für die Bedürfnisse des «Sterns» produzierten Ein-Portionen-Exemplare. Da liegen Stücke von 800 Gramm oder einem Kilogramm Gewicht.

Metzger Andy Mark aus Lunden im Prättigau hat vor rund sieben Jahren die Altstadtmetzgerei in Chur samt deren berühmtem Rezept für die Churer Beinwurst übernommen. Metzger Fritz Schiesser, der diese Tradition hochgehalten hatte, war krank geworden und starb wenig später. Das Fleisch für Marks Beinwürste stammt von Schweinen, die mit Auslaufmöglichkeiten auf dem Gutsbetrieb des Gefängnisses Realta im Domleschg lebten. Geschlachtet werden sie in Marks eigenem Schlachthaus in Lunden.

Ursprünglich war die Beinwurst eine Restenwurst, in die man packte, was sonst nicht zu gebrauchen war. Zum Beispiel die Ohren, den Schwanz und die Schnauze des Schweins, alles zerkleinert natürlich. Auch Marks Vorgänger Schiesser mengte diese Teile seiner Churer Beinwurst bei, ➤



BEINWURST IM SUD



Für 4 Personen

ZUTATEN:

4 Beinwürste à ca. 300 g,
2 Zwiebeln, ½ Bund Rosmarin,
½ Bund Thymian, 1 l Bouillon,
1,5 l Rotwein (am besten Veltliner),
Salz, 2 Lorbeerblätter, Pfefferkörner,
4 Wacholderbeeren

ZUBEREITUNG:

1. Zwiebeln in grobe Stücke schneiden.
2. Bouillon und Rotwein in einen Topf leeren, Zwiebeln, Gewürze und Kräuter da-

zugeben. Aufkochen und 20 Minuten kochen lassen.

3. Beinwürste dazugeben, Temperatur so weit senken, dass die Temperatur des Suds knapp unter dem Siedepunkt liegt. Würste 2 Stunden ziehen lassen (grössere Würste brauchen länger).
4. Würste herausnehmen, mit Sauerkraut und Salzkartoffeln servieren.

Vorbereitung: 10 Minuten
Kochzeit: knapp 2½ Stunden



SAUERKRAUT



Für 4 Personen

ZUTATEN:

500 g Sauerkraut roh,
100 g Speck, 1 Zwiebel,
1 dl Weisswein,
ca. 5 dl Gemüsebouillon,
1 Lorbeerblatt,
2 Wacholderbeeren, Salz,
Pfeffer, 2 El Butter

ZUBEREITUNG:

1. Speck und Zwiebeln klein schneiden.
2. Speck und Zwiebeln in Butter anziehen, Sauerkraut dazugeben. Mit Wein und Bouillon ablöschen. Das Sauerkraut sollte von der Flüssigkeit knapp zugedeckt sein.
3. Gewürze dazugeben. Rund 1½ Stunden köcheln lassen, bis das Sauerkraut gar ist. Bei Bedarf etwas Bouillon zugeben.

Vorbereitung: 10 Minuten
Kochzeit: ca. 100 Minuten

und einzelne Bündner Dorfmetzger tun dies für ihre Version der Wurst heute noch. Knorpel und Schwarten kämen aber bei einem Teil der Kundschaft heute nicht mehr gut an, sagt Lötscher. «Kürzlich reklamierte jemand, weil er ein Stück Knochen in der Wurst gefunden hatte.» Ein anderer Metzger, Hansjakob Möhr in Maienfeld, hat die Beinwurst dem Zeitgeist folgend noch weiter verfeinert: Er produziert sie aus kleiner geschnittenen Stücken, darunter auch solchen vom Rind.

So oder so ist die Beinwurst ein archaisches Ding. Die Vereinigung Slow Food, welche für die Erhaltung regionaler Ess-traditionen kämpft, hat die Churer Beinwurst zu einem «Presidio», also einem ihrer Schwerpunkte, erklärt. Letztlich ist die Beinwurst mehr als eine Essware: Sie

stiftet Identität. Um die Wurst geht es etwa am legendären Beinwurstabend des Männerchors Chur, der seit 1879 stets am letzten Samstag im Januar gefeiert wird. Kabarettistische Einlagen gehören zum Programm dieses Männerabends ebenso wie das Singen des «Beinwurstliedes». «Die Beinwurst ist die Königin, wohl unter allen Würsten, o rötlich, Fleisch und weisses Bein, sich spiegelnd im Veltlinerwein», heisst es darin. Und auch in der Diaspora vereint die Wurst Graubünden. In Zürich hält die Bündner Unterstützungsgesellschaft Ende Januar ebenfalls einen Beinwurstabend ab – seit 2012 sind auch Frauen zugelassen.

Das bedeutet aber nicht, dass die Beinwurst jedermanns Sache wäre. «Stern»-Küchenchef Stefan Wagner, ein verwegener

aussehender Mann mit seiner Frisur im Gothic-Stil, mag sie gar nicht. Sein Chef, der elegante Hotelier Adrian K. Müller, hingegen sehr. Er isst an diesem Dezembertag, dem ersten dieses Winters, an dem die Beinwurst auf der «Stern»-Karte figuriert, gleich eine zu Mittag. ●

Hier gibt es Beinwurst:

Das Hotel-Restaurant Stern hat die Wurst im Winter auf der Karte. Reichsgasse 11, 7000 Chur, 081 258 57 57 www.stern-chur.ch

Altstadtmetzgerei Mark, Obere Gasse 2, 7000 Chur, Tel. 081 252 35 43 www.metzgerei-mark.ch

Metzgerei Möhr, Aeuli 2, 7304 Maienfeld, Tel. 081 302 13 31.

Auf Bestellung verschicken beide Metzgereien die Wurst.