Das gastrosophische Projektschwein

Bericht Teil 2, von Martina Rauchenzauner

Sauschlachten

Alles hat ein Ende, nur die Wurst hat zwei. Unter diesem Motto stand der 10. Dezember 2012, an dem das Schwein das seine fand. Nachdem es ungefähr ein halbes Jahr beim Bauern in Frankenmarkt zugebracht hatte, kam der unausweichliche Tag. Das Schwein wurde dem Metzger vorgestellt. Ein paar Schritte in den schneebedeckten Innenhof, dann gab es kein Zurück mehr. Der Metzger ging an sein Werk; stressfrei und besonders schonend für das Tier.

Er zerlegte das Schwein fachmännisch in die vorher abgesprochenen Teile, wobei eine gewisse Menge bei der Bauernfamilie verblieb, die anderen Stücke (Kopf, Leber, Fett, Nacken- und Bauchfleisch) wurden zwei Tage später zur Firma WIBERG geliefert. Dort wurden sie vom Team um den gelernten Fleischhauer Hermann Stadler übernommen und für die weitere Verarbeitung vorbereitet.

Bereits im Vorfeld waren bei einer Besprechung mit Herrn Stadler und Herrn Althammer verschiedene historische Wurstrezepte ausgewählt worden, welche dann von den beiden interpretiert und, im Hinblick auf eine moderne Umsetzung, etwas angepasst wurden.

Wurstmachen à la 18. Jahrhundert

Am 14. Dezember traf sich die gesamte Projektgruppe der Gastrosophie, inklusive der Bauernfamilie, in der Schauküche bei WIBERG, wo es dann um die Wurst ging. Mitarbeiter/-innen von WIBERG kochten die ausgewählten und bearbeiteten Rezepte nach. Dabei wurde besonders darauf geachtet, die historischen Gegebenheiten, so gut es ging, nachzuvollziehen.

In dieser Absicht wurde zum Beispiel das Fleisch nicht mit einem modernen Cutter „püriert“, sondern in kleine Stücke geschnitten und durch den Fleischwolf (5 mm) gedreht. Dadurch erhält man gröbere Masse, was der historischen Realität – das Fleisch wurde in der frühen Neuzeit lediglich mit dem Wiegemesser zerkleinert – näherkommt. Die Konsistenz der so entstandenen Würste unterscheidet sich also markant von den meisten heute üblichen Wurstprodukten.

Die Gewürze – pikantes Geheimnis

Ein weiterer Unterschied besteht in der Würzung. In den originalen Rezepten sind große Mengen an Gewürzen verzeichnet, welche bei exakter Übernahme der Angaben dem heutigen Geschmack nicht mehr entsprechen würden. Denn die Qualität der Gewürze kann man mit der in der heutigen Zeit nicht vergleichen. Dies liegt in den einst langen Transportwegen und -zeiten sowie den anderen Mitteln der Verarbeitung und Lagerung begründet. Durch die praktische Erfahrung der Mitarbeiter der Firma WIBERG konnten die Gewürzmengen dementsprechend umgerechnet und den heutigen Umständen angepasst werden. Wobei dies nicht bedeuten soll, dass die Gewürzmischungen an sich verändert wurden, denn diese standen auf Grund ihrer unterschiedlichen Zusammensetzung bei diesem Projekt im Vordergrund.

So wurden etwa süße Würste mit Safran und getrockneten Weintrauben, andere mit Nelken und erhöhtem Pfefferanteil hergestellt. Insgesamt wurden, mit den verschiedenen Arten der Konservierung (roh, vorgebrüht, geräuchert), mehr als ein Dutzend unterschiedliche Sorten an Würsten hergestellt.

Spontanverkostung

Ein Teil der frischen Wurstspezialitäten wurde gleich an Ort und Stelle verkostet. Die Projektgruppe der Gastrosophie fungierte hierbei als Produkttesterin, und das Ergebnis fiel ausgesprochen positiv aus.

Insgesamt kann man resümieren, dass es eine interessante Erfahrung war, die Entwicklung vom wenige Wochen alten Schwein bis zur fertigen Wurst zu beobachten und dabei auch die historischen Rezepte mit einzubeziehen.

Dass einem die Wurst nicht „Wurst“, sprich egal, sein sollte, hat dieses Projekt ebenfalls gezeigt. Es steckt viel Arbeit in diesem Prozess, die allerdings zu einem schmackhaften Ergebnis führt.

Vielen Dank also noch einmal an alle Beteiligten, die Frankenmarkter Bauernfamilie und die Mitarbeiter/-innen der Firma WIBERG, für die gute Zusammenarbeit – und wir freuen uns auf kommende Projekte.