

DAS GROSSE TESTESSEN: Welcher Metzger macht die besten Bratwürste im ganzen Bezirk?

Schönenbergers Bratwurst ist einfach tadellos

Mittlere Hitze, viel wenden

Die beste Kalbsbratwurst im Bezirk stellt die Metzgerei Schönenberger in Horgen her. Das hat der Würsttest des «Tages-Anzeigers» ergeben.

Bezirk. – Acht Metzgereien, acht Bratwürste, vier Tester – und ein klarer Sieger: Die Bratwurst der Metzgerei Schönenberger aus Horgen ist perfekt. Dieser Meinung ist die Jury. Ihr gehört Oscar Peter an, und er muss es wissen: Mit den Kalbsbratwürsten seiner Metzgerei Schmid in St. Gallen gewinnt er immer wieder nationale Degustationen. Sein Kommentar zur Siegerwurst: «Sie ist luftig, nicht fettig, einfach tadellos.» Die Jurymitglieder essen mit Messer und Gabel, von Hand, riechen am Brät, schauen es an, diskutieren untereinander. Senf dazu gibts natürlich nicht. Um die Zunge zwischen den Gängen zu neutralisieren, essen sie Weissbrot und Stücke von sauren Äpfeln, trinken Mineralwasser. Gebraten sind alle Würste perfekt. Dafür garantiert Rita Blösch, Wirtin im Restaurant Rossberg oberhalb Schindellegi und ehemalige Grillweltmeisterin (siehe Artikel rechts). (zet)



Bei diesen fünf geht es um die Wurst: Die Jury mit Marianna Zimmermann, Patrick Zbinden, Oscar Peter und Patrick Gutenberg (v.l.).

Auf was es ankommt, um eine weltmeisterliche Bratwurst vom Rost auf den Teller zu heben, weiss Rita Blösch, ehemalige Barbecue-Weltmeisterin.



Sie war die perfekte Grilleurin für den TA-Würsttest: Rita Blösch, Wirtin des Restaurants Rossberg ob Schindellegi und Barbecue-Weltmeisterin 2001. Sie dreht und wendet die Würste wie sie will – vom Juristisch gibt es nur Komplimente. Damit die Bratwurst perfekt gelinge, dürfe sie nicht direkt aus dem Kühlschrank auf den Grill gelegt werden, sagt Blösch. Und der Grill darf nicht zu heiss sein: «Man muss mit der Hand immer langsam einige Zentimeter über den Rost fahren können, ohne sich zu verbrennen.» Dann gilt es geduldig zu warten, die Würste immer wieder zu drehen – bis sie die perfekte Farbe haben. (bra)

Die Metzger, die Bratwurstpreise, die Gesamtnoten, beginnend mit dem Besten.

Die Frau in der Jury: Die Köchin **Marianna Zimmermann** kümmert sich um das Wohl der Gäste auf der MS Glärnisch in Wädenswil, dem einzigen Restaurant im Bezirk mit Wellengang-Menüs.

Bekannt aus Radio und Fernsehen: Der Rüschtliker Sensoriker **Patrick Zbinden** findet Worte, um Bratwürste zu bewerten – auch wenn er als Spezialgebiete Schokolade, Olivenöl und Kaffee angibt.

Der Bratwurst-Metzger: Die Bratwürste des St. Galler Metzgers **Oscar Peter** (Metzgerei Schmid) gewinnen Test um Test – so auch Anfang Juni, als der TA Würste aus der ganzen Schweiz testete.

Optisch ansprechend müssen die Würste sein: Der TA-Fotograf **Patrick Gutenberg** vertritt den Geschmack der Redaktion – weil er als einziger benennen kann, was seine Geschmacksnerven kitzelt.

Rang	Metzgerei	Preis	Notiz	Notiz	Notiz	Notiz	Gesamtnote
Rang 1	Metzgerei Schönenberger, Horgen	3 Fr./Stk.	«Eine Super-Wurst: Geschmack, Konsistenz, Biss, alles perfekt.»	«Schöne Wurst, guter Biss, ausgewogen aromatisch.»	«Gute Bratwurst, etwas dunkel im Anschnitt.»	«Sehr gute, mild gewürzte Wurst.»	9,6
Rang 2	Metzgerei Betschart, Hütten und Wädenswil	2,40 Fr./Stk.	«Die sieht schön aus und ist genug gewürzt.»	«Eine gerade, unregelmässige Wurst. Eher zu würzig.»	«Gute Bratwurst, stark gewürzt.»	«Lang, luftig, leicht salzig, gut.»	8,5
Rang 3	Metzgerei Kraus, Rüschtikon und Thalwil	3,40 Fr./Stk.	«Die Bratwurst ist sehr dünn, zu dünn – und beim Schneiden läuft Wasser aus.»	«Zu dünn und zu lang, bricht in der Hand, vom Geschmack her einwandfrei.»	«Ein zu enger Darm – leider. Lässt sich schlecht grillieren, im Geschmack aber tippstopp.»	«Reisst beim Reinbeissen am falschen Ort. Geruch und Geschmack tadellos.»	8,3
Rang 4	Metzgerei Gerber, Wädenswil	2,20 Fr./Stk.	«Viel zu viel Pfeffer.»	«Guter Biss, aber dann: überwürzt und mit unangenehmen Nachgeschmack.»	«Überwürzt.»	«Die Schweizer Wurst, orientalisches Gewürzt? Das gibt Abzug.»	7,4
Rang 5	Metzgerei Meier, Richterswil	2,70 Fr./Stk.	«Weder Konsistenz noch Geschmack überzeugen.»	«Langweilig.»	«Beim Geschmack gibts Abstriche.»	«Zu grobe Konsistenz und eine Aromatnote.»	7,1
Rang 6	Metzgerei Korrodi, Hirzel	2,50 Fr./Stk.	«Roh ist die Wurst gelb – das gefällt mir nicht.»	«Dunkle Farbe, knittrige Haut, eindimensionale Bratwurst.»	«Dieser Wurst fehlt es an Eleganz – zu dunkel, zu herb, zu fettig.»	«Pampig, knorpelig, zähe Haut und überwürzt.»	6,8
Rang 6	Natura Fleisch Karl Abegg, Langnau	2,20 Fr./Stk.	«Da wurde das Brät mit etwas gewürzt, das nicht in eine Bratwurst gehört.»	«Keine Bratwurst, nein, eine Würzwurst, dazu fettig und weich.»	«Fettiger, untypischer Geschmack.»	«Überwürzt und untypisch in Geschmack und Geruch.»	6,8
Rang 8	TZ Metzgerei Treichler, Schönenberg	2,70 Fr./Stk.	«Diese Wurst schmeckt nicht nach Bratwurst.»	«Aussen top, innen flop – fettig und mit Bouillonaroma.»	«Ein Blender. Wie eine gut geschminkte Frau – schliesslich aber unappetitlich.»	«Das ist keine Bratwurst, das ist eine Maggi-Wurst.»	6,4

Kriterien für eine gute Wurst

Eine Kalbsbratwurst ist dann eine Kalbsbratwurst, wenn sie mindestens 50 Prozent Kalbfleisch enthält – das kann man im Labor überprüfen. Und wie schmeckt eine gute Kalbsbratwurst? Felix Kesslering ist Ausbilder beim Ausbildungszentrum (ABZ) für die Schweizer Fleischwirtschaft in Spiez. Er weiss, wie eine gute Bratwurst schmecken muss und half, den Bewertungsbogen auszuarbeiten. Nach den Kriterien des ABZ bewertet die TA-Jury die Würste der regionalen Metzger. Die Bratwürste wurden roh (Aussehen, Verarbeitung, Schnittfläche und Brät) und gegrillt (Aussehen, Schnittfläche und Brät, Konsistenz, Geruch und Geschmack) begutachtet. Für jedes der acht Kriterien verteilen die Juroren Punkte auf einer Skala von 1 bis 10. (bra)

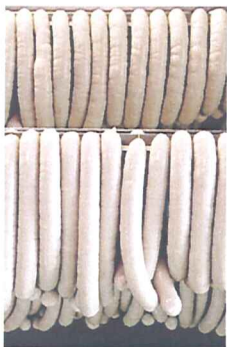
Frisch gewurstet schmecken sie am besten

Einen Blitz und eine Spritze braucht es, um Bratwürste herzustellen. Wozu, ist bei einem Besuch in der Metzgerei Kraus in Rüschtikon zu erfahren.

Metzgerei bietet sie als Grillwurst an. Für Chefmetzger Rico Zampetti ergibt die Mischung die beste Qualität zum guten Preis.

Mit Eis kühlen und binden

Der Blitz macht einen Lärm, dass man kaum noch reden kann. Er zerhackt und zerschneidet das Fleisch fein zu einer glatten Masse. Sie dreht sich auf einer Art Teller, der bei Kraus bereits die Lehre absolvierte, und seine Kollegen dreimal in der Woche früh in der Metzgerei. Die Fleischmengen, die Wüthrich in den Blitz – auch Cutter genannt – füllt, sind eindrücklich. Zuerst einmal 20 Kilogramm Kalbfleisch, Rindfleisch und Schweinefleisch. Teilweise sind die Fleischmengen gefroren. Sonst würde sie Saft und damit Nährstoffe verlieren. Vier Hand voll getrocknete Zwiebeln und Milchpulver kommen noch dazu. Weil der Kalbfleischanteil weniger als die Hälfte beträgt, darf Kraus die Wurst nicht als Kalbsbratwurst verkaufen. Die

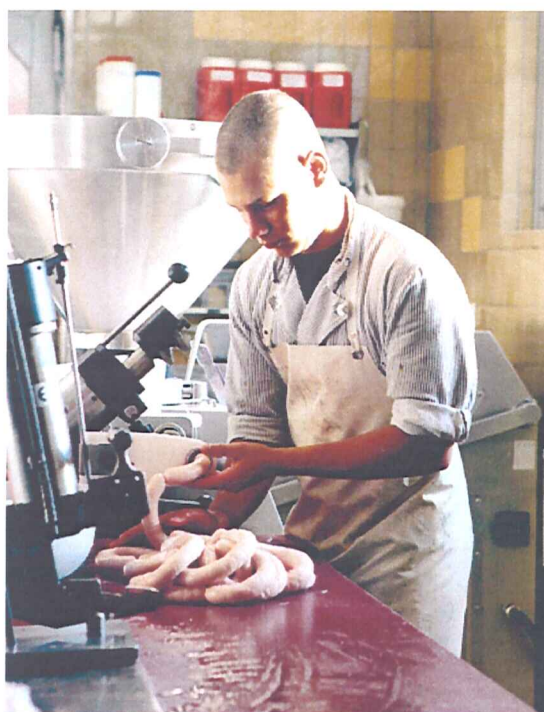


steigt sie langsam wieder an. Zeigt das digitale Thermometer des Blitz vier Grad an, gibt Wüthrich einige Kilo Schwarte vom Kalbskopf dazu. Bei sechs Grad kommen noch Speck vom Rücken und vom Hals dazu. Und die Würstmaschine. Die ist geheim. Was er verrät: Es hat Pfeffer und Macis drin. Letzters ist der Samenmantel der Muskatnuss. Nur wenige Minuten arbeitet der Blitz, dann sieht die Fleischmasse so aus, wie wir das Brät kennen. 60 Kilogramm liegen schliesslich im Blitz. Verwendet wird es für vielerlei Fleischwaren: für die Grillwurst, die Cipollata, die Weisswurst, die Brätkügel, das Adrio, das Brät im Förmli. Und auch als Grundmasse für Bauernbratwürste oder Spezielles wie die Toscana-Bratwurst. Um schliesslich aus dem Brät eine Bratwurst zu erhalten, braucht es die Spritze. Die in der

Fachsprache auch Vakuumfüller heisst. An der steht Metzgerlehrling Christian Hauenstein. Auf das Füllrohr, durch das die Brätmasse gestossen wird, zieht er zuerst einen Schweinsdünndarm auf. Dieser ist gewässert, damit er weich und elastisch wird und das Salz, in dem er eingelegt war, verliert.

Garen bei 72 Grad Celsius

Am kleinen Computerbildschirm der Spritze gibt Hauenstein ein, dass er nun Grillwürste machen will. So weiss die Maschine, dass sie pro Wurst genau 156 Gramm Brät in den Darm stossen muss. In Betrieb nehmen kann der Metzger die Spritze mit einem Schalter am Knie. Es geht schnell, bis zwischen 15 und 20 Würste auf dem Tisch liegen. Dann ist der Darm zu Ende, Hauenstein muss einen neuen aufziehen. Noch sind die Würste aber nicht ganz fertig. Im Wasserbad oder in der Rauch- und Kochanlage werden sie gegart, bis sie im Kern 72 Grad heiss sind. Das dauert etwa 20 Minuten. Wer das Glück hat, eine so frische Wurst zu probieren, weiss: Am besten sind sie frisch gewurstet.



Christian Hauenstein stösst an der Spritze die Bratwürste.

Von **Thomas Zemp**

Rüschtikon. – Gewurstet wird immer frühmorgens. Um sechs gehts jeweils los. «Damit wir bereits am Morgen frische Würste verkaufen können», sagt Urs Wüthrich. Darum stehen er, der bei Kraus bereits die Lehre absolvierte, und seine Kollegen dreimal in der Woche früh in der Metzgerei. Die Fleischmengen, die Wüthrich in den Blitz – auch Cutter genannt – füllt, sind eindrücklich. Zuerst einmal 20 Kilogramm Kalbfleisch, Rindfleisch und Schweinefleisch. Teilweise sind die Fleischmengen gefroren. Sonst würde sie Saft und damit Nährstoffe verlieren. Vier Hand voll getrocknete Zwiebeln und Milchpulver kommen noch dazu. Weil der Kalbfleischanteil weniger als die Hälfte beträgt, darf Kraus die Wurst nicht als Kalbsbratwurst verkaufen. Die