WINDLIN
Journalismus + Kommunikation
mail@sabinewindlin.ch

PUBLIKATION	ZUSAMMENARBEIT	TEXT	DATUM
IG Zuger Chriesi	Ueli Kleeb (Gestaltung)	Sabine Windlin	1.6.2009

KANN DAS SCHMECKEN?

Die Aktivitäten der IG Zuger Chriesi haben auch den Zuger Metzger Marcel Rinderli inspiriert. Zum Start der Grillsaison kommt er mit einer Chriesiwurst auf den Markt. Die Testesser sind begeistert.

Herr Rinderli, Sie lancieren eine Chriesiwurst. Warum?
Die Interessengemeinschaft (IG) Zuger Chriesi kam im Rahmen der gezielten Förderung der Zuger Chriesikultur diesen Frühling mit dieser Idee auf mich zu. Als Wurstliebhaber war ich begeistert. Mit Gemüse und Käse in der Wurst habe ich bereits Erfahrung, mit Steinobst nicht. Die Mischung von Süssem und Salzigem in einer Wurst ist eine Premiere für mich.

Kann das schmecken?
Ja. Nach der dritten Testphase und komme dem Geschmack, den ich anstrebe, immer mehr auf die Spur. Es soll eine Wurst geben, die vielen Leuten schmeckt; nichts exotisches, eher etwas mehrheitsfähiges, eine Volkswurst halt.

Wie gehen Sie vor?
Zuerst habe ich das Grundbrät, dazu kommen getrocknete, schwarze Kirschen, die ich von der Familie Rüttimann vom Enikerhof in Cham beziehe. Diese werden mit der Wurstmaschine verkleinert und in die Brätmasse reingeblitzt. Die Zusammensetzung des Bräts besteht aus gehacktem Rind- und Schweinefleisch, Halsspeck und natürlich Eis, Wasser und Gewürze.

Frische Kirschen kommen nicht in Frage?
Eher weniger. Die sind zu saftig und es gibt kein klares Schnittbild. Ich habe auch einen Versuch mit der Beigabe von Kirsch gemacht, bin aber wieder davon abgekommen. Alkohol in der Wurst ist heikel. In einer Trockenwurst würde es wieder anders aussehen, da man diese kalt isst. Die Chriesiwurst wird aber heiss gegessen, entweder gegrillt oder im Wasser gekocht.

Sie machen zwei verschiedene?
Ja. Eine Grill- und eine Siedwurst, die sich in Geschmack und Aussehen leicht unterscheiden. Die Siedwurst hat etwa das Kaliber eines Schweinswürstchens. Die Grillwurst ist etwas rassiger und dicker und hat das Kaliber einer Bratwurst. Beides mal verwende ich einen Schafsdarm. Auch punkto Farbe gibt es Differenzen. Denn die Grillwurst wird am Schluss geblutet, also in Blut getränkt, damit sie noch etwas röter wird. Auf dem Grill intensiviert sich die Farbe weiter.

Wann kommt die Wurst in den Verkauf?
Ab sofort. Zudem werde ich zum Start des Chriesimärts am 22. Juni mit einem Grill auf dem Landsgemeindeplatz präsent sein und die Wurst promoten. Natürlich werde ich auch die Restaurants beliefern, die zu meinen Kunden zählen und sie motivieren, die Chriesiwurst in ein Menü zu integrieren. Gschwelti passen bestens, oder einfach nur Brot. Auch ein Chriesi-Chutney, das sich als Dipp eignet, werde ich noch kreieren. Aber vorerst geht es darum, eine Topwurst hinzukriegen.

Sie tönen sehr ambitioniert
Das bin ich auch. Das Feedback der Testesser fiel äusserst positiv aus. Die Leute der IG Zuger Chriesi sind seit Wochen daran, die Würste zu testen und geben mir Rückmeldung. Das lief natürlich alles geheim ab, nur eine Gruppe Insider war eingeweiht. Es macht Spass, zu sehen, wie sich Leute für eine Wurst begeistern können.

Viele Metzgereien wursten gar nicht mehr selber.
Richtig. Wir aber machen – ausser Salami, Bünderfleisch und Rohschinken – die ganze Wurstpalette selber. Das Wurstmachen ist unsere Stärke. Das werden auch die Zugerinnen und Zuger merken, wenn sie diesen Sommer in die Chriesiwurst beissen.