

Mit Gold prämierte Würste

Die Metzgerei Steinemann hat am diesjährigen Wettbewerb des Schweizer Branchenverbandes teilgenommen. Beide eingereichten Würste wurden mit der höchsten Auszeichnung prämiert.

THAYNGEN Die Teilnahme am Qualitätswettbewerb des Schweizerischen Fleisch-Fachverbands ist nicht gratis. Während Grossbetriebe eine grössere Zahl ihrer Fleischprodukte anmelden können, müssen Kleinbetriebe auf die Kosten schauen. Metzger Sebastian Steinemann und sein Team überlegten deshalb lange hin und her, mit welchen Produkten sie antreten wollen. Sie entschieden sich schliesslich für die Haxwürst und das Rauchwürstli. «Bei unserer Kundschaft kommen sie sehr gut an», begründet der Chef die Wahl. Im Oktober schickten sie die Fleischerzeugnisse ein, die dann von zwei Expertengruppen unabhängig voneinander getestet wurden.

An der Fachmesse Mefa in Basel wurden die Gewinner am dritten Novembersonntag bekannt gegeben. Sebastian Steinemann erhielt eine Einladung zur Siegerehrung. «Wir wussten aber nicht, welche unserer Erzeugnisse ausgezeichnet worden waren und mit welcher Medaille», erinnert er sich. Entsprechend gross war auf dem Messegelände dann die Freude, als er und seine Mitarbeiter der aufgehängten Rangliste entnahmen, dass beide Würste mit der besten Auszeichnung bedacht worden waren. «Ich hatte nicht damit gerechnet, dass wir Gold bekommen würden», sagt der Thaynger Metzger, «schliesslich wurden über 900 Produkte eingereicht.» Sein Betrieb war der einzige aus dem Kanton, der eine Auszeichnung erhielt. Aus den angrenzenden Gebieten von ennet dem Rhein war einzig die Metzgerei Niedermann aus Uhwiesen vertreten.

Die Rezepte des Vorgängers

Die Rezepte für die beiden Würste hat Sebastian Steinemann nicht selber entwickelt. Bei der Betriebsübernahme vor zwei Jahren erhielt er sie von Emil Suter ge-



Bevor die prämierten Rauchwürstli verkauft werden, hängen sie zwei Wochen lang im Trockenraum von Metzger Steinemann. Bilder: vf

schickt. Dankbar ist er nicht nur seinem Vorgänger, sondern auch seinem Metzgerei-Mitarbeiter Ralph Steinemann (nicht verwandt). Er sei seit über zehn Jahren im Betrieb und kenne die meisten Betriebsrezepte auswendig. Ausserdem sei er ein wahrer Wurstexperte.

Die Haxwürst wurde für Susanna Frei, die damalige Betreiberin des Haxhüsli (heute Markthüsli) am Kreuzplatz, entwickelt. Das Brät ist grundsätzlich das gleiche wie bei einem Wienerli. Doch da Chili drin ist, schmeckt die Wurst pikant. Gekostet wird sie warm – entweder auf dem Grill oder in heissem Wasser zubereitet. Der Musikverein bietet die Wurst manchmal bei seinen öffentlichen



Die Haxwürst ist pikant und wird heiss gegessen.

Anlässen an. Auch beim Fussballclub ist sie auf der Karte – dort heisst sie Goalgetter, ist aber nicht ganz so scharf.

Das Rauchwürstli ist eine Rohwurst. «Wichtig an ihr ist die Zeit», sagt Sebastian Steinemann. Vom Zeitpunkt der Herstellung bis zum Verkauf verstreichen drei Wochen. Sie wird mit Buchenholz geräuchert und während zweier Wochen im Trockenraum aufbewahrt, wo sie Feuchtigkeit verliert und hart wird.

Fleisch aus der Region

Sebastian Steinemann legt, wie er sagt, grossen Wert auf die Qualität des von ihm verarbeiteten Fleisches. So dürfen die Tiere bei der Schlachtung nicht gestresst sein. Das ist ein Grund, weshalb ein grosser Teil der verkauften Ware aus dem Bibermer Schlachthaus stammt, wo die Anfahrtswege sehr kurz sind. Dass Metzger Bühler unlängst kürzergetreten ist und sich auf Wild spezialisiert hat, bekommt Sebastian Steinemann übrigens deutlich zu spüren. Er schätzt sich glücklich, dass ein Teil der bühlerischen Kundschaft den Weg zu ihm gefunden hat. (vf)

Die Männer und die Blümchen

Reiater Senioren haben sich zum Mittagessen getroffen und auf unterhaltsame Weise den Beginn der Adventszeit gefeiert.

Irma Meier-Kübler

OPFERTSHOFEN Seit vielen Jahren organisiert Silvia Vonrufs den Mittagstisch der Senioren vom Unteren und Oberen Reiat. Immer am ersten Freitag im Monat findet er statt, und es wird abwechselnd in vier Restaurants gegessen. Für die älteren Herrschaften ist das eine Bereicherung ihres Lebens.

Am letzten Freitag fand dieser Anlass im «Reiatstübli» statt, und es folgten 28 Personen der Einladung. Zwischen dem feinen und reichhaltigen Mittagessen sorgten Silvia Vonrufs (Hofen) und ihre Handharmonika-Kollegin Lotti Raidler (Thayngen) mit ihren Ziehorgeln für gute Stimmung. Tessiner-Melodien luden zum Mitsingen ein.

Nach dem Dessert unterhielt Helen Tanner die Anwesenden mit einem interessanten Botanikspiel. Blumen, Bäume, Unkräuter, einfach alles, was in der Natur gedeiht und wächst, wurde von ihr mittels hochgehaltener Tafel treffend umschrieben. Die Lösung durfte gerufen werden, wie zum Beispiel «Männertreu» auf die Frage «Seltene Tugend der Herren!» Als Belohnung gab es ein feines Chräbeli aus Tanners Küche.

Mit dem immer gern gehörten Musiktitel «Bajazzo» und einem Adventslied wurde der fröhliche Nachmittag von den zwei Musikantinnen besinnlich beendet.



Helen Tanner hält eine Rätseltafel des Botanikspiels hoch. Bild: im