

Besuch bei Fritz Schiesser - Wurstmacher

Nach einer speditiv durchgeführten Mitgliederversammlung (Bericht folgt von Trix Foppa) machten wir einen Szenenwechsel und begaben uns vom Restaurant Gamsplatz zur Wurstmacherei Schiesser im Oberdorf in Chur, wo wir von Fritz Schiesser erwartet wurden. Er ist der letzte Produzent der traditionsreichen Churer Beinwurst.

Vor der Wurstmacherei informierte uns Herr Schiesser über die Entstehungsgeschichte der Metzgerei Schiesser und wie diese sich dann im Laufe der Zeit zur Wurstmacherei Schiesser entwickelt hat. Auch erfuhren wir welche Vor- und Nachteile ein Geschäft in einer Fussgängerzone so mit sich bringen kann.

Wir waren alle neugierig wie die Beinwurst hergestellt wird und Herr Schiesser führte uns dann auch in die Produktionsstätte, welche sich direkt hinter dem Verkaufsladen befindet. Hier befinden sich alle Maschinen, welche zur Herstellung von Würsten gebraucht werden. In der Wursterei Schiesser werden nicht nur Beinwürste hergestellt, denn diese werden ja nur von Oktober bis März gemacht.

Jedoch nicht all diese Maschinen werden zur Herstellung der Beinwurst gebraucht, denn diese ist zu 100 % von Hand gemacht. Sämtliche Zutaten (Schulter, Schnörli, Schwänzli, Hals, Speck) werden von Hand in etwa gleich grosse Teile geschnitten dann gut gewürzt (Salz, Kardamon, Pfeffer, Knoblauch) und mit Veltliner eingebeizt. Das ganze sollte dann so 3 besser aber 5 Tage richtig durchziehen.

Jetzt erst kommt die grosse Kunst der Beinwurst, denn die einzelnen Teile werden nun von Hand in einen Rinderdarm gefüllt. Hier liegt die Kunst darin die richtige Mischung der verschiedenen Ingredienzien zu treffen. Hier findet man eigentlich auch die Handschrift des Metzgers – doch heute gibt es keine grossen Vergleichsmöglichkeiten mehr.

Da jede Wurst aber von Hand hergestellt wird können spezielle Kundenwünsche auch voll berücksichtigt werden wie Herr Schiesser uns erklärte. So ist er gerne bereit auf Bestellung jedem seine persönliche Beinwurst herzustellen.

Nach der Füllung kommt die Wurst -natürlich hinten und vorne gut verschlossen - noch in ein Wasserbad um alles unnötige Salz zu entfernen und dann geht's ab in die Räucherammer für die nächsten 24 Stunden bei gut 20 Grad.

Jetzt endlich ist diese Churer Traditionswurst zum Verkauf bereit – aber Achtung noch lange nicht zum Verzehr, denn auch die Kochzeit hat es in sich. Je nach Grösse der Wurst - da die Därme unterschiedlich sind fallen auch die Würste unterschiedlich aus - muss diese im heissen Wasser zwischen 2,5 und 4 Stunden ziehen.

Nach all diesen Aus- und Vorführungen stand uns Herr Schiesser abschliessend noch Red und Antwort bei den rege gestellten Fragen.

Einige von uns deckten sich dann noch mit einer Beinwurst ein bevor wir wieder ins Restaurant Gansplatz zurückkehrten.

Yvonne Walser Georgy