

SELBER MACHEN

TEXT GUNDA WINDMÜLLER



Unsere Autorin Gunda Windmüller nach getaner Arbeit in der Wurstküche von Familie Neumeier



Mittlerweile bieten immer mehr Produzenten Kurse an, bei denen Kunden Einblick in ihr Handwerk bekommen können. Wir stellen Ihnen fünf Workshops vor – vom Schlachten bis zum Käsen

Diesen deutschen Landschweinen ging es an den Kragen – im kleinen Betrieb mit kurzen Wegen bleiben sie ganz entspannt

HESSISCH-LICHTENAU, HESSEN

VOM SCHWEIN ZUR WURST

Zu Besuch bei der Landmetzgerei Neumeier

Unter der Absperrung schiebt sich ein rosa Rüssel hindurch und hinterlässt einen feucht-glänzenden Abdruck auf meinem rechten Schuh. „Wie süß“, denke ich und schaue wieder hoch zu Carsten Neumeier, der ein Schwein auf den Rücken tätschelt. Es grunzt. „Und morgen Früh“, denke ich weiter, „bist du tot.“

JETZT STREICHELN, SPÄTER STECHEN. Metzgermeister Neumeier hatte mir den nächsten Programmpunkt mehrfach angekündigt: „Tot machen“. Dabei zu sein, das habe ich mir selbst ausgesucht. Ich bin in Hessisch-Lichtenau, in der nordhessischen Provinz, um zu erfahren, wie es sich anfühlt,

was ich bislang nur theoretisch weiß: Jede Wurst beginnt mit einem lebendigen Tier. Ich bin hier für einen Schlachter-Kurs.

NUR WENIGE STUNDEN SCHLAF später, um kurz nach drei Uhr morgens, ist es dann soweit. Ich sitze im gestärkten Baumwollshirt und roter Schürze mit Neumeier und seinem Sohn Niklas in der Küche. Die beiden Männer tragen schon ihre großen gummierten Schürzen, Carsten Neumeier – wie immer – seinen charakteristischen Lederhut. Wir trinken Kaffee, ich klammere mich an meinen Becher, denn mittlerweile bin ich nicht mehr so sicher, ob das alles eine gute Idee war. Aber Neumeiers Laune ist gut: „Los

geht's“, ruft er. Ich folge den beiden wie auf Autopilot geschaltet hinterher.

Neben der Wurstküche hat ein Mitarbeiter schon das Abflamngerät angeworfen, Neumeier wetzt sein Messer. Es ist kühl, die weißen Kacheln und der grünlich-graue Boden sind noch sauber. Aber ich weiß, was jetzt kommt, und gucke daher zögerlich um die Ecke. Die Schweine, acht deutsche Landschweine und zwei Mangalitza Wollschweine, sind so ruhig wie gestern. Ich suche die Todesahnung in ihren Blicken, aber finde sie nicht. Neumeier stellt sich mit der Elektrozanze neben eines der Tiere, pfeift kurz, das Schwein spitzt die Ohren und plumpst auch schon betäubt auf die Seite.



Hier werden die Fleischstücke von Knochen befreit (Foto I.). Carsten Neumeiers ganzer Stolz: die Wurstkammer mit mehr als 1000 Würsten



„JE SCHNELLER, DESTO BESSER“, sagt Neumeier. Dann tötet er das Tier durch einen gezielten Stich in den Hals, das Blut läuft schnell aus der Wunde in einen Eimer, in dem Neumeiers Mitarbeiter dann mit seinem nackten Arm umrührt, um die Gerinnung zu verhindern. Ich bin froh, dass ich mich mit technischen Informationen ein bisschen ablenken kann, denn vor meinen Augen geht die Schlachtstraße konsequent weiter.

Ich habe mich schräg vor den Brüher, die Enthaarungsmaschine, platziert, das erste tote Schwein wird an mir vorbei hochgezogen und in die Maschine gewuchtet. Die Augenlider hängen auf halbmast, Niklas und sein Kollege stoßen den 200 Kilo schweren Körper in den heißen Dampf. Kein leichter Anblick. Man muss sich dran gewöhnen, das hatte mir Neumeiers Frau Bärbel, selbst Metzgermeisterin, gesagt. Man könne ja nicht drumherumreden, es sei nun mal töten. Aber die Ehrfurcht, die bliebe, auch nach dreißig Jahren im Beruf.

Während ich mich mal wieder frage, ob es eine gute Sache ist, Schweine zu töten, um sie zu essen, ersticht Neumeier das dritte

Denn ich merke:
Arbeitsschritt um Arbeitsschritt wird das Tier immer mehr zum Produkt und für mich das Hinsehen erträglicher

Schwein. Vor mir geht der Deckel des Brühers auf, mir wird warm, ein paar Liter rosa Schaum quillen heraus, die letzten Schweinehaare werden mit dem Abrenner weggeschmort, dann wird das Tier auf einen Haken gehängt. Nun ist es ganz glatt und Bilderbuch-Schweinchenrosa. Neumeiers Sohn Niklas zieht es zu sich herüber und setzt sein Messer an. Hier wird effizient gearbeitet, ich bin erleichtert. Denn ich merke: Arbeitsschritt um Arbeitsschritt wird das Tier immer mehr zum Produkt und für mich das Hinsehen erträglicher.

DANN WIRD AUSGEWEIDET. Schlachtermesser sind scharf, ein Bauchraum ist erstaunlich schnell geöffnet. Niklas greift mit einem Arm nach dem Gedärm, trennt es he-

raus und wirft es neben sich in die Tonne für die Tierabfälle. Ich bin überrascht, wie abgeklärt ich mich fühle. Es ist noch keine halbe Stunde vergangen, seitdem ich mich etwas zögerlich von meinem Kaffeebecher getrennt habe, und jetzt stehe ich schon direkt vor dem offenen Schwein und lasse mir von Niklas Einzelheiten erklären: „Das ist die Speiseröhre, die wird aufgeschnitten“, er drückt die Röhre nach vorne, damit ich besser sehen kann und zieht dann nach einem weiteren Messerschnitt das gesamte Gelingen heraus und hängt es rechts neben sich. Zunge, Speise- und Luftröhre, Lungen, Leber, Herz und Nieren baumeln da, ein Anatomielehrbuch am Haken. „Und hier“, er greift hinter einen Lungenflügel und zieht einen etwas mehr als handgroßen Muskel heraus, „ist das Herz. Man muss alle vier Kammern öffnen, damit das Blut darin nicht gerinnt.“ Niklas öffnet das Herz mit einem Schnitt.

Die Luft ist dick und warm vom Brüher. Zwölf Schweinehälften, alle in der Mitte durchgesägt, hängen an Haken von der Decke. Es kostet mich nur noch ein wenig Überwindung, mit beiden Händen nach einer

FOTOS: PIETER PAN RUPPRECHT (3)

Schweineschwarte zu greifen und das Innere zu mir zu drehen. Neumeier steht neben mir und zeigt auf die einzelnen Teile: Kotelett, Schinken, Eisbein. „Fass mal hierhin“, sagt er und deutet auf ein dunkel-rosa Teil des Schinkens. Das Fleisch ist ganz prall und fest. „Wenn das Tier vor der Schlachtung Stress hat, wird der Glykogenspeicher abgebaut. Das Fleisch denaturiert und wird ganz blass und so wetschelig“, sagt Neumeier. Wetschelig? „Es verliert ganz viel Wasser. Das ist wie, wenn du so ein Schnitzel kaufst“, Neumeier zeigt eine Armlänge an, „und dann schrumpft das in der Pfanne zusammen“. Die Schweine, die Neumeier von einem Landwirt aus der Gegend kauft, hatten keinen Stress vor der Schlachtung. Sie wurden schon am Vortag zu Neumeiers geliefert, konnten sich vom kurzen Transport erholen, wirkten nicht ängstlich oder aufgedreht – was so viel bedeutet wie: volle Glykogenspeicher, gutes Muskelfleisch.

Der Boden wird mit einem Wasser-schlauch gereinigt. Es riecht nicht so stark nach Blut, eher nach Fleisch. Als würde man intensiv an einer Metzgertheke schnüffeln.

Ich wasche das Blut von meinen Gummistiefeln und gehe zu Bärbel Neumeier in die Küche. Mittlerweile ist es 7 Uhr. Wir trinken wieder Kaffee. „Und, wie war’s?“, sie gießt meine Tasse noch einmal voll, vor mir ein großer Korb Brötchen, ein Holzbrett mit Ahler Wurst. Das, was ich gerade als etwas ganz Besonderes erlebt habe, ist der Alltag für die Neumeiers. Ich schäme mich ein bisschen, zu gestehen, dass es nicht so schlimm war, wie ich dachte.

VIELLEICHT IST ES DAS, denke ich, was ich schon am Vorabend gelernt habe. Da hatte Bärbel Neumeier beim gemeinsamen Abendessen, als sie mir lächelnd den ersten Teller Kotelett-Streifen in die Hand drückte, gebeten, dass ich doch bitte unbedingt „das Weiße“ probieren solle. „Manche Leute schmeißen das weg!“, hatte Carsten Neumeier auf den dicken Fettrand zeigend gesagt und den Kopf geschüttelt.

Klar habe ich also probiert. Der Speck zerfloss in meinem Mund und schmeckte erst ein wenig nach Zimt, und erinnerte mich dann fast ein bisschen an frischen Sauerteig.

Jetzt lächelte auch ich. Die Neumeiers sahen zufrieden aus.

BEIM SCHLACHTEN WOLLTE ICH MEIN GEWISSEN AUF DIE PROBE STELLEN und die Frage beantworten, ob es okay ist, dass ein Tier für Würste getötet wird. Ich hatte gedacht, dass die Menschen, die das eben tun, mir dabei helfen könnten. Dabei hatte ich gar nicht bedacht, dass für Metzger wie die Neumeiers das Schlachten in erster Linie ihr Beruf ist. Sie hinterfragen nicht täglich das Ob, sondern das Wie. Dabei ist es für sie selbstverständlich, dass die Verantwortung für Tierwohl Teil ihrer Berufsehre ist. Gutes Fleisch ist eben Fleisch von möglichst gut behandelten Tieren. Und das, ich muss an den phänomenalen Fettrand denken, schmeckt man.

Was auch immer also mein Gewissen sagt: Wenn die Wurst mit einem wie Neumeier losgeht, dann kann ich sie auch essen, wenn ich das Schwein vorher gestreichelt habe.

Schlachtkurs bei Landmetzgerei Neumeier 220 Euro. www.ahle-wurst.de



ONLINE

BROT BACKEN

mit Lutz Geißler, dem Macher von Plätzblog

All diejenigen, die sich irgendwie schon mal mit Brot backen auseinandergesetzt haben, werden ihn kennen: Lutz Geißler. Geißler ist Blogger, Podcaster, Autor und hat mit seinen Brotrezepten so etwas wie den Gold-Standard in Deutschland gesetzt.

Wer vom Meister persönlich lernen will, musste bislang immer sehr schnell sein. Geißlers Seminare, die er schon seit fast zehn Jahren anbietet, sind im Handumdrehen ausgebucht. Aber Corona-bedingt bietet Geißler auch Online-Livekurse an, mehr als 5000 Brot-Enthusiasten haben schon mitgemacht. Gemeinsam mit Bäckermeisterin Christina Weiß erklärt Geißler dabei Theorie und Praxis des Backens. Welche Getreidesorten und Lockerungsmittel sich eignen, wie geformt, gereift und bedampft wird.

Einsteigern empfiehlt Geißler den Kurs „Brötchen backen“, dort werden verschiedene Getreidesorten und Lockerungsmittel erklärt, außerdem unterschiedliche Kleingebäcke wie Dinkelseelen, Vinschgerln und Drei-Stunden-Brötchen besprochen. Gearbeitet wird mit zwei Teigen, fünf Rezepte werden insgesamt durchgenommen. Klingt anspruchsvoll, wird aber gut und verständlich erklärt, schließlich meint Geißler auch: „Ein Brötchen ist wie ein Urlaub vom Brot.“ Wer mag, kann live und in Echtzeit eine Fuhre Brötchen mitbacken. Das Besondere: Geißler und Weiß stehen außerdem im Anschluss noch eine Stunde im Live-Chat für Fragen zur Verfügung.

Alle Kurse dauern etwa 4,5 Stunden, kosten 150 Euro. Die Termine für 2022 werden auf brotdackkurse.de veröffentlicht.



FRANKFURT AM MAIN, HESSEN

KAFFEE RÖSTEN

lernen beim Röstmeister

Die Kaffeebohne als solche ist vom Kaffee in der Tasse noch sehr weit entfernt. Bevor ihr Geschmack an Lavendel, Schokolade oder Orangenschale erinnern kann, muss sie den Röstprozess durchlaufen. Ein Prozess, der viel Wissen und Fingerspitzengefühl erfordert. Aber Rösten ist nicht nur ein komplexer chemischer Prozess, er ist auch materialaufwendig.

Wer keinen eigenen kleinen Röster zu Hause hat oder sich einen anschaffen will, kann bei einem Röstseminar der Frankfurter Rösterei Hoppenwerth und Ploch einiges lernen. Neben einer Einführung in den Rohkaffee als Ausgangsmaterial, Rösttheorie und Rösttechniken wird hier auch Hand angelegt. Der deutsche Röstmeister 2018, Kilian Seger, leitet den Kurs und erklärt nicht nur, was hinter heller und dunkler Röstung steckt und welche Rolle Temperatur und Zeit

beim Rösten spielen, sondern probiert gemeinsam mit den Teilnehmenden auch verschiedene Rösttechniken aus.

An einer Ikawa-Maschine werden gemeinsam Proben in verschiedenen Profilen geröstet, beim anschließenden Cupping die Kaffees verkostet und analysiert. Seger erklärt typische Fehlgeschmäcker beim Kaffee. Der eigene Röst-Favorit kann im Anschluss mit nach Hause genommen werden.

Das Seminar findet auf Anfrage statt, geplant ist ein ein- bis zweimonatiger Rhythmus. Buchbar ist auch ein Extratermin für die Freundesrunde oder fürs Teambuilding. Für solch ein individuelles Seminar werden 469 Euro fällig.

Außerdem im Seminarangebot für ambitionierte Kaffeegenießer: Barista-, Tasting- und Latte-Art-Seminare. Von 59-99 Euro. www.hoppenwerth-ploch.de



FOTOS: FLORIAN BÜTTNER (2), NICOLAS FREUND, SEBASTIAN KNOTH, TIM LANGLOTZ/JALAG/SEASONS.AGENCY, TIM DIMITRIJ LÜBBE

OBERSTAUFEN, BAYERN

KÄSE MACHEN

in einer Erlebniskäserei im Allgäu

Käse lässt sich an vielen verschiedenen Orten herstellen, aber besonders authentisch ist es nun mal, wenn der Blick dabei über grüne Wiesen und grasendes Braunvieh schweifen kann. Anders gesagt: im schönen Allgäu.

In der Käseschule von Käsermeister Georg Gründl im südlichen Oberallgäu findet jedes Wochenende ein zweieinhalbstündiger Käse-Workshop statt. Vorkenntnisse sind nicht erforderlich, alle Schritte bei der Herstellung eines Weichkäses werden gemeinsam durchlaufen: Milch erwärmen, einlaben, mit der Harfe schneiden, rühren, nachwärmen, portionieren und selbstverständlich probieren. Die Heumilch, mit der der Käse hergestellt wird, kommt von Kühen der umliegenden Sennereien. Aus drei Litern Milch entstehen dabei etwa 350 Gramm Weichkäse.

Im Anschluss an die Käseschule kann nach rund eineinhalb Stunden Wartezeit der eigene Käse auch mitgenommen werden, ein Transportgefäß dafür wird gestellt.

Zusätzlich kann man einen Butterkurs buchen, dabei wird Butter im Glas hergestellt und verkostet. Dauer etwa 20 Minuten. Kosten: 70 bzw. 85 Euro. Im Preis enthalten sind Getränke, Rezepte, ein Schnaps oder Likör sowie Käseverkostung mit Brot inklusive.

Auf Anfrage gibt es ein Seminar, bei dem neben dem Weichkäse auch ein Schnittkäse selber hergestellt wird. Ein Starterset für zu Hause mit Käseform, Labtabletten und Käsekultur, einer Reifebox, Weißschimmel und Schmierbakterien, sowie eine Verkostung verschiedener Käse und ein Allgäuer Mittagstisch sind im Preis inbegriffen. Dauer 6–8 Stunden, Kosten 260 Euro.

www.kaeseschule.de



KÖLN, NORDRHEIN-WESTFALEN

HOW TO PRALINEN

bei TörtchenTörtchen in Köln

Die Praline ist die Krönung des Chocolatierhandwerks. Doch so eindrucksvoll das ist, so anspruchsvoll ist es auch. Schokolade ist eine fast schon kapriziöse Zutat, verschiedene Sorten erfordern verschiedene Verarbeitungsarten.

Wer Pralinen also selbst fertigen will, kommt um eine fundierte Lektion in Schokoladenkunde nicht herum. Fachgerechtes Verarbeiten der Kuvertüre und Temperieren sind dabei die Grundlagen. Und die kann man bei den rheinischen Pralinen-Machern von TörtchenTörtchen erlernen. Seit 2005 werden dort feinste Backwaren hergestellt, nicht nur die namensgebenden Törtchen, sondern auch Kekse, Macarons – und Pralinen. Pâtissier Matthias Ludwigs (im Foto l.) führt die Filiale in Köln mit Elmar Schumacher-Wahls (r.).

Der Pralinen-Kurs wird von einem TörtchenTörtchen-Chocolatier geleitet und findet von September bis Mai etwa alle sechs Wochen statt. In dem vierstündigen Kurs werden zum Einen die theoretischen Hintergründe erläutert: Wie Kuvertüren einen tollen Glanz bekommen, wie das gefürchtete „Ergrauen“ der Schokolade verhindert wird, welche Füllungen sich eignen und wie Rezepte korrekt umzusetzen sind. Im Kurs werden zwei Trüffel- und eine Schnittpralinen-sorten eigenhändig hergestellt. Die dürfen selbstverständlich auch mit nach Hause genommen werden.

109 Euro. Kursunterlagen/Rezepte, Sekt, Kaffee, Wasser, kleiner Snack inklusive. Neben dem Pralinenkurs werden auch Eiskurse, Macarons-Kurse sowie Törtchen-Kurse angeboten. www.toertchentoertchen.de

