

Weshalb uns auch eine billige Wurst schmeckt

Interview: Tina Fassbind. Aktualisiert am 26.08.2011 11 Kommentare

Inhalt ist wurst, Hauptsache der Geschmack stimmt: So haben 77 Prozent der Tagesanzeiger.ch-Leser bei einer Umfrage entschieden. Doch was macht eine gemeine Wurst zur Delikatesse? Ein Metzgermeister verrät das Geheimnis.



«Ich dementiere in aller Form, dass irgendwelche Abfallprodukte für Würste verwertet werden»: Urs Keller, Metzgermeister. (Bild: ZVG)

Umfrage

Was ist Ihnen bei einer Bratwurst am wichtigsten?

Geschmack: 77.3%

Aussehen: 1.8%

Inhalt: 15.2%

Konsistenz: 5.8%

Urs Keller

Urs Keller ist Chef in dritter Generation der Metzgerei Keller AG von Zürich. 1934 wurde der Betrieb am Manesseplatz im Kreis 3 gegründet. Keller hat die Leitung 1992 übernommen. Die Metzgerei Keller hat heute 50 Mitarbeiter und beliefert rund 400 Betriebe im Grossraum Zürich.

Artikel zum Thema

- [«Der <K-Tipp> lässt uns ins offene Messer rennen»](#)
- [Und sie essen sie doch](#)
- [Die schlechteste Wurst kommt vom Sternengrill](#)

Links

- [Mehr zur Metzgerei Keller AG](#)

Herr Keller, die Sternengrill-Wurst ist beim «K-Tipp»-Test durchgefallen. Trotzdem finden in einer Umfrage über 2700 Tagesanzeiger.ch-Leser, dass ihnen der Geschmack einer Wurst wichtiger ist als der Inhalt. Können Sie sich einen Reim darauf machen?

Es geht nicht immer nur um die Wurst, sondern auch um das Drumherum, um den Lifestyle. Wenn man um 2 Uhr in der Nacht noch ein Bier trinken und eine Wurst essen kann, dann ist die Welt in Ordnung und dann schmeckt auch die Wurst.

Wenn das Setting stimmt, ist es also ganz egal, was man in die Wurst hineinpackt?

Nein, natürlich nicht. Wenn man eine Wurst beispielsweise als Kalbsbratwurst deklariert, muss der Kalbfleischanteil mindestens 50 Prozent betragen. Wer eine Spezialwurst, beispielsweise eine Tagiwurst, verkauft, muss zwar die Fleischanteile deklarieren, ist aber gesetzlich nicht dazu verpflichtet, einen Mindestanteil einer gewissen Fleischsorte einzuhalten. Aber ich dementiere in aller Form, dass irgendwelche Abfallprodukte für Würste verwertet werden.

Und was macht denn den Geschmack der Wurst aus?

Als Geschmacksträger tut man Wurstspeck hinein. Der macht rund 25 Prozent der Gesamtmasse aus und besteht zu 70 Prozent aus Fett und 30 Prozent aus Fleisch. Das entspricht dem Fettanteil, den es für eine gute Wurst braucht.

Nur der Fettanteil macht eine leckere Wurst aus?

Fett ist ein guter Geschmacksträger. Das ist auch bei anderen Esswaren so. Wir haben auch schon Blinddegustationen mit mageren Würsten gemacht. Aber sie sind als weniger bekömmlich eingestuft worden als Würste mit höherem Fettgehalt. Es spielen aber auch noch andere Komponenten eine Rolle. Die Salze, die in einer Wurst enthalten sind, und natürlich auch die Gewürzmischung, die man beigibt.

Ausgesprochen wichtig ist auch, dass das Fleisch frisch ist. Wenn das verarbeitete Fleisch nicht frisch ist, dann schmeckt man das sofort.

Welche Gewürze braucht es für den besten Wurstgeschmack?

Das ist ein Geheimnis! Jeder Betrieb hat eine andere Gewürzmischung, die den Würsten einen ganz typischen Geschmack gibt. Wir haben in unserem Betrieb für jede Wurstware eine andere Mischung, die wir selber herstellen. Anders als in manchen Betrieben stellen wir an fünf Tagen pro Woche frische Wurstwaren her. Wir liefern also täglich frische Würste an unsere Abnehmer

Und was tun Sie mit den Würsten, die Sie nicht loswerden?

Wir beliefern rund 400 Betriebe – darunter sind zum Beispiel auch der Zeughauskeller und der Globus. Da bleibt kaum was übrig. Im Gegenteil: Am Freitag müssen wir jeweils ein paar Tausend Würste an Lager behalten. Am Sonntag werden bei uns fast immer Pikettlieferungen angefordert, wenn die Sonne scheint.
(Tagesanzeiger.ch/Newsnetz)

Erstellt: 26.08.2011, 12:20 Uhr