

Obersulm-Willsbach Metzgerei Sommer bietet „Schlachtseminar“ an

Zu einer Zeit, da viele sich nochmals im Bett umdrehen, werkelte Metzgermeister Rainer Sommer mit seinen sechs Gästen aus Nah und Fern in seiner „Wurstküche“. Er hatte am vergangenen Samstag zum ersten Seminar „Vom Schwein zum

swurst oder Fleischwurst in Därme und Dosen gedrückt – heutzutage natürlich mit Hilfe entsprechender Maschinen. Getreu der Devise „Wer schafft, muss auch essen“ durften die Teilnehmer sich bei Wurst, Brot und Sauerkraut stärken. Bis die Wür-

Fleisch zur Wurst“ geladen. Nach einem Rundgang durch die Räumlichkeiten ging es zur Sache: ein Schwein wurde geschlachtet und fachmännisch zerlegt. „Die Anatomie ist wie beim Menschen“, erklärte der Metzgermeister all denen, die vielleicht noch zauderten. Die „feinen“ Stücke wurden herausgetrennt und schon in die vorbereiteten Behältnisse aufgeteilt. Wer hätte das gedacht: Ein Schwein ergibt gerade mal zwölf Schnitzel! Im Holzrauch wurde das zu räuchernde Fleisch aufgehängt und immer wieder mit Holzspänen bestückt. Nach dem Speckschneiden ging es mit dem Wursteln los. Die Kursteilnehmer mussten dabei kräftig zulangen. Schließlich wurden die fertige rote und weiße Pres-



ste fertig waren, zeigte Metzger Sommer noch seinen Verkaufsladen und erläuterte die Hygienebedingungen in seinem Betrieb. Über 100 Kilogramm Wurst und Fleisch durften die „neuen Metzgerhelfer“ mit nach Hause nehmen. Michael Roger vom gleichnamigen Hotel hat nach diesem Schnupperkurs regelrecht Lust bekommen, Hausschlachtungen wieder selbst durchzuführen.

F/T: HB