

Diese Spezialitäten tragen regionale Namen

Wir zeigen die Fleisch- und Wurstwaren von vier Metzgern aus dem Bezirk Brugg im kulinarischen Porträt.

Carla Honold

Metzger Walter Suter aus Oberflachs weiss zu seinem Geschäft zu sagen: «Wir leben von den Spezialitäten.» Entsprechend hat die Suter Metzgerei einige im Angebot. Aushängeschild unter ihnen sind die «Oberflacherli», dünne Würstchen, denen unter anderem Ei, Paprika und getrockneter Lauch beige-mischt werden. Was jedoch nicht in der Rezeptur vorhanden ist, sind Konservierungsstoffe. Darauf ist Suter stolz. «Würzig, aber nicht scharf», beschreibt er den Gout des «Oberflacherli».

Beliebt ist Suters Wurstkreation über die Grenzen der Region hinaus. Der gelernte Metzger erinnert sich an einen Kunden, der aus Winterthur anrief, um sich die «Oberflacherli» zustellen zu lassen. Per Post konnte Suter die Ware aus hygienetechnischen Gründen aber nicht verschicken und sagte dem Winterthurer ab. Bald darauf sei dieser mit einer Kühltasche im Schlepptau im Laden in Oberflachs aufgetaucht. «Er ist vorbeigekommen, hat die «Oberflacherli» gekauft und fuhr zurück nach Winterthur», erzählt Suter lachend. Der Familienvater sagt rückblickend: «So etwas habe ich noch nie erlebt.»

Für die Namensgebung war der Römer naheliegend

Seit 2018 verkauft die Hauser Metzgerei unter der Führung von Eduard Lüthi den «Römerfleischkäse». «Der Name entstand während der Ausbildung für die Berufsprüfung», erinnert sich Lüthi. Die Namensgebung hatte pragmatische Hintergründe. Der Betriebsleiter erklärt: «Wir haben schon einen Rustico-Fleischkäse im Sortiment, da musste ein anderer Name her. Der Römer war da naheliegend.»

Der «Römerfleischkäse» sei grundsätzlich ein rustikales Produkt. «Die Spezialität hat eine farbenfrohe Füllung mit einem edlen Kern aus gesalzenem Filet», beschreibt Metzger Lüthi weiter. Ideen und Ansätze für neue Spezialitäten seien auch vorhanden. Momentan fehle der Metzgerei Lüthi in Hausen je-



Die Vindonissa-Salami hätten sich in der Zeit der Römer nur wenige leisten können. Bild: zvg

doch die Zeit für die Weiterentwicklung. «Wir sind täglich wieder aufs Neue gefordert worden durch hohes Arbeitsaufkommen», freut sich Betriebsleiter Lüthi. Der Metzger erzielte 2017 mit dem Swiss Armed Forces Culinary Team fünf Siege an der Igeho, einer bedeutenden Fachmesse für die Gastronomie. Er war der Captain der Kochmannschaft, welche die Schweizer Armee an den Wettkampf schickte. Nach dem Erfolg übernahm er die Lüthi Metzgerei von seinen Eltern.

Der «Geissbergbraten» der Wernli Metzger hat Tradition

«Regionale Spezialitäten sind unser Kerngeschäft», erzählt auch Roger Wernli, Geschäftsführer der Wernli Metzger mit Filialen in Remigen und Birr. Das Aushängeschild unter seinen regionalen Fleischwaren ist der «Geissbergbraten». Das Schweinsfilet umringt von Brät und einem Speckmantel sei insbesondere praktisch in der Zubereitung. Wernli erklärt: «Man muss den Braten zwei Stunden im Ofen backen und hat kaum Arbeit.» Deshalb eigne sich das Produkt auch bestens für grössere Anlässe mit zahlreichen Gästen. Am Braten können sich gleich mehrere Personen satt essen. «Wir haben schon Veranstaltungen mit bis zu 200 Personen mit dem Braten beliefert», berichtet



Den «Geissbergbraten» liefert die Wernli Metzger an zahlreiche Veranstaltungen. Bild: zvg



Walter Suter verkauft die «Oberflacherli» im eigenen Dorfladen. Bild: Carla Honold

Wernli. Schon seit 15 Jahren verkauft Wernlis Geschäft, das er in dritter Generation leitet, den «Geissbergbraten». Zur Namensgebung sagt der Metzger: «Nach der Kreation des Bratens musste ein Name her und da der Geissberg der dominierende Berg unserer Region ist, lag er als Namensvetter nahe.» Die Zutaten für die Herstellung der Spezia-

lität der Metzgerei Wernli sind ähnlich regional. Alle zu verarbeitenden Schweine bezieht das Unternehmen aus Gansingen.

Hergestellt mit Zutaten im Stil der Antike

In Zusammenarbeit mit dem Legionärspfad entwickelte die Metzgerei

zum Ochsen in Lupfig Römische Wurstwaren. «Durch die Nähe zu Windisch und dem ehemaligen Vindonissa-Legionärslager war es für uns klar, dass wir Produkte mit geschichtlicher Bedeutung entwickeln wollten, die zu unserer Region passen», erklärt Marc Wiederkehr, Leiter von meat4you, dem Onlineshops der Metzgerei. Wichtig war neben dem historischen Hintergrund auch die Authentizität der Zutaten für die Wurstwaren. Wiederkehr erzählt: «Nach der geschichtlichen ging es an die kulinarische Nachforschung. Danach hatten wir alles, was wir brauchten; wie wir würzen müssen und welche Zutaten es zu dieser Zeit gab.» Nach intensiver Recherche entstanden drei regionale Spezialitäten.

Nicht alle hätten zur Zeit der Römer die Salami essen können

«Die Römer Trockenwurst ist eine Wurst, die die Legionäre auf langen Märschen und Kämpfen dabei hatten», beschreibt der meat4you-Leiter. Durch ihre lange Haltbarkeit eigne sich die Trockenwurst dafür ideal. Dazu habe sie ein spezielles Rezept und bestehe aus bestem Schweinefleisch. «Diese Wurst lieferte den Römern Kraft und Energie», weiss Wiederkehr. «Nur ein Centurion hätte zur Römerzeit das Glück, die Salami zu geniessen», erzählt Wiederkehr stolz. Das hochwertige Produkt mit Edelschimmel wäre zur Zeit des Centurions sehr teuer gewesen. Auch die Vindonissa-Salami gehe in ihrer Rezeptur Jahrhunderte zurück durch den Einsatz besonderer Gewürze. Zur Römerbratwurst sagt Wiederkehr: «Eine Schweinsbratwurst haben die Römer zu Feierlichkeiten oder auch Anlässen im Vindonissa-Amphitheater, wo die grossen Kämpfe und die altbekannten Theateraufführungen stattfanden, grilliert und genossen.» In ihrer Zusammensetzung seien alte Kräuter und Pinienkerne zu finden. Die Wurst werde zudem über Buchenholz geräuchert. Alle drei antikeninspirierten Wurstspezialitäten sind mit der Bio-knospe zertifiziert und online auf meat4you.ch erhältlich.

Kiwanisclub unterstützt Hirnverletzte

Am 9. September übergab der Brugger Club einen Check über 3000 Franken.

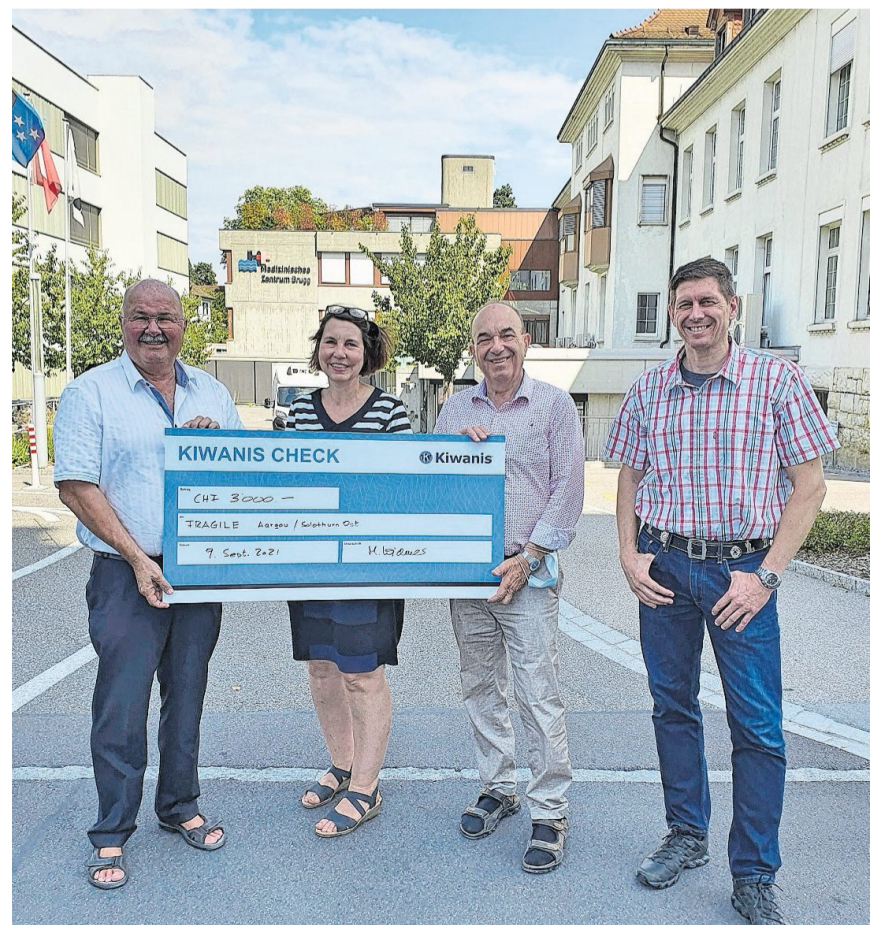
Der Kiwanisclub Brugg gehört zu den 206 lokalen Clubs der weltweiten Organisation Kiwanis, die schweizweit über 7300 Mitglieder zählt. Der Brugger Club mit Stammlokal im Ochsen in Lupfig ist einer von sechs Ablegern im Kanton und wurde 1984 gegründet. Kiwanis engagiert sich mithilfe von Freiwilligen für das Wohl der Gesellschaft und von Kindern. Der Grundsatz dabei ist: «Verhalte dich immer so, wie du erwartest, dass sich deine Mitmenschen

dir gegenüber verhalten.» Am vergangenen Donnerstag überreichte der Brugger Kiwanisclub vertreten durch Präsident Marcel Widmer einen Check über 3000 Franken an die Organisation Fragile Aargau/Solothurn Ost.

Die finanzielle Unterstützung wird für Hirnverletzte und deren Angehörige im Raum Brugg verwendet werden. Die Übergabe fand im Gesundheitszentrum Brugg, wo Fragile die Geschäftsstelle betreibt, statt. Die Patientenorga-

nisation stellte bei dieser Gelegenheit zudem ihr Beratungs- und Dienstleistungsangebot vor. Mit Gesprächsgruppen, Peerberatung, Treffpunkten und Freizeitanlässen will Fragile neben jenen, die selbst an einer Hirnverletzung leiden, auch ihrem Umfeld Hilfe zur Selbsthilfe ermöglichen und ihre Lebensqualität verbessern.

Rund 600 Mitglieder sind Teil der Regionalvereinigung von Fragile. Diese wurde im Oktober 2003 gegründet. An der Checkübergabe letzte Woche repräsentierten Präsident André Hug, Geschäftsstellenleiterin Marianne Peter und Vorstandsmitglied Miro Barp die Patientenorganisation. Die Regionalvereinigung von Fragile ist auf Spenden wie diese angewiesen. Für die Unterstützung bedankte Fragile sich herzlich beim Brugger Kiwanisclub. Das nächste Mal in Brugg unterwegs ist Fragile für das Treffen der Outdoor-Gruppe «Zäme unterwägs» am 21. September. Bewegungsfreudige Menschen mit Hirnverletzung machen im Rahmen der Veranstaltung gemeinsame Ausflüge. (az)



An der Übergabe waren André Hug, Präsident Fragile AG/SO Ost, Marianne Peter, Leiterin Geschäftsstelle Fragile AG/SO Ost, Marcel Widmer, Präsident Kiwanisclub Brugg, und Miro Barp, Vorstandsmitglied Fragile AG/SO Ost (von links). Bild: zvg

ANZEIGE

Die Mitte macht's!

Die Mitte Baden

Francesca Lepori
Lukas Eberle
Flavia Näf
Sarah Wiederkehr

4 Liste