



Patrick Marxer (links) und Arturo Plozza von «Di carne in carne» (rechts) leiten Teilnehmerinnen des Wursterei-Kurses an.

Foto: Ruth Pola

## In Poschiavo ging es um die Wurst

Fast 50 Teilnehmer am Wurstereikurs

**Im Rahmen des ersten Tavolino Poschiavo führte Patrick Marxer am letzten Freitag in der historischen Casa Tomé in die Kunst des Wurstens ein. Auch die EP/PL war dabei.**

Es ist düster, und die Räume sind niedrig in der Casa Tomé. Die Wände der kleinen Küche im ersten Stock sind schwarz vor Russ. Fast unvorstellbar, dass das 650 Jahre alte Haus, das heute als Museum zugänglich ist, noch bis 1990 von zwei Schwestern bewohnt wurde. Am letzten Freitag kehrte wieder Leben ein in die historischen Gemäuer. Zum Auftakt der Tavolata waren sie der Schauplatz eines Wursterei-Kurses mit Fleischveredler Patrick Marxer und dem Verein «Di carne in carne» aus dem Puschlav. Nach der Begrüssung durch Kaspar Howald von

Valposchiavo Turismo ging es ans Eingemachte.

Nicht weniger als ein Kilo Bio-Schweinefleisch aus dem Tal durften alle Teilnehmer verarbeiten. Worauf es dabei ankommt, erläuterte Patrick Marxer gleich zu Beginn: «Nebst qualitativ gutem Fleisch aus regionaler Produktion ist Würzen das A und O.» Nebst Salz, Pfeffer und einem Glas Rotwein empfahl er, nicht mehr als vier Gewürze hinzuzufügen. Das stellte die Wurstaspiranten bereits vor eine knifflige Aufgabe, reichte doch die Auswahl an Gewürzen von Majoran und Paprika über Chili und Thymian bis zu Salbei und Koriander.

### Tavolata im Süden

Wie kamen die Organisatoren der Tavolata St. Moritz eigentlich auf die Idee, in den Süden zu expandieren? Danny Accola vom Organisationskomitee erläutert: «Wir spielten schon seit längerem mit dem Gedanken, einen Teil der Tavo-

lata ausserhalb des Engadins durchzuführen. An einem Maitag machte ich einen Ausflug ins frühlinghafte Puschlav. Als ich an der Casa Tomé vorbeikam, wusste ich: Das ist es.» Dank der bereits bestehenden Zusammenarbeit mit Patrick Marxer war auch die Idee des Wursterei-Kurses schnell geboren. Kaspar Howald von Valposchiavo Turismo war davon begeistert und bot Hand für die Umsetzung. Und mit «Di carne in carne» wurden lokale Vertreter der Branche ins Boot geholt.

### Aus Fleisch mach Wurst

Zurück zum Wursterei-Kurs. Die Teilnehmer waren bunt gemischt: Italienischsprachige Puschlaver kneteten neben Engadiner Gästen, bei denen Deutsch, Französisch und Englisch zu hören war, die Gewürze in ihre Fleischmasse. Und dann kam auch schon der Fleischwolf zum Zug. Zum Aufziehen der Schweinedärme, in welche das Fleisch abgefüllt wurde, war Fingerfer-

tigkeit gefragt. Angeleitet von Mitgliedern von «Di carne in carne» drehten die Kursbesucher anschliessend das Fleisch durch den Wolf – immer darauf bedacht, die Fingerspitzen nicht mitzudrehen. Wortwörtlich im Handumdrehen verschwanden die Haufen losen Fleisches, um prallen Würsten Platz zu machen.

### Nicht nur Konsumenten

«Mit dem Ausflug ins Puschlav wollten wir für Gäste und Einheimische die kulinarische Vielfalt der Region erlebbar machen», so Organisator Danny Accola. «Mit dem Wursterei-Kurs waren sie für einmal nicht nur Konsumenten, sondern erfuhren, wie viel Arbeit in jedem Lebensmittel steckt.» Im Anschluss an den Kurs konnten die Teilnehmer ihre Würste auf der Piazza von Poschiavo für sich selbst grillieren lassen. Zweifellos schmeckte sie anders, als die beim Grossverteiler gekauften.

Ruth Pola