

SERIE – INNOVATION IM OBEREN TÖSSTAL

Wie die Metzgersfrau zum Käse kommt

Eine Erfolgsgeschichte der Beharrlichkeit. Was mit einer kleinen Käsecke begann, macht heute rund einen Drittel des Umsatzes aus und erreicht eine Kundschaft weit über Bauma hinaus.

ZUR SERIE

In loser Folge bringen wir Ihnen mittels einer Serie innovative Leute und Gewerbetreibende aus dem oberen Tösstal näher. Zum Start der monatlichen Grossauflagen für die Gemeinden Bauma und Fischenthal werden hier gleich die ersten zwei Serienartikel miteinander veröffentlicht.

Bauma – Den ersten guten Emmentaler habe ich in den 1970er Jahren in Berlin gekauft; das war zu den Zeiten der Käseunion, als die Deutschschweiz ihre besten Käse ins Ausland verkaufte. Beim Gruyère war es etwas besser; zumindest in Fribourg gab es auf dem Markt und in den Käseläden eine reiche erstklassige Auswahl davon. Die Zeiten des Käsemonopols der Käseunion sind gottseidank vorbei, doch die wirklich guten Käse muss man immer noch suchen.

Schritt für Schritt

Dass man in Bauma fündig wird, ist das Werk von Trudi Stappung. Von der Gastronomie herkommend – daher auch der Party- und Cateringservice der Firma Stappung – hat die Metzgersfrau schon kurz nach der Übernahme des Geschäfts in Bauma 1987 eine kleine Käsetheke eingerichtet. Wichtigster Lieferant zu Beginn war die Sennhütte Bauma. Für diese bot die neue «Filiale» eine Entlastung und erlaubte den Betreibern auch mal ein paar Wochen Ferien zu machen.

Das kleine Nebengeschäft befriedigte aber auf die Dauer nicht. «Wenn ich schon in ein neues Geschäft einsteige, dann richtig», sagte sich die Metzgersfrau und begann sich herumzuhören. Die damalige Käserei Hof lieferte Tilsiter aus der Region. 1995 wurde die Vertriebsorganisation natürlig gegründet und die Metzgerei Stappung nahm ihre Produkte umgehend ins Sortiment auf.

Über die Region hinaus

Doch bei den Produzenten der Region sollte es nicht bleiben. Um es richtig zu machen, besuchte Trudi Stappung die Käsefachschule in Sursee – die heisst jetzt neudeutsch und sehr anschaulich Fachschule für Milchtechnologie. Dort konnte sie nicht nur ihre Kenntnisse fundiert ausweiten, sondern auch ein breites Beziehungsnetz zu Produzenten und Vertriebsgesellschaften aufbauen. Damit öffneten sich neue Bezugsquellen für in- und auslän-



Sorgfältig packt Trudi Stappung einen Andeerer Christall aus

Fotos: pa

dische Käsesorten. Dabei kamen ihre Erfahrung und ihre Beziehungen aus der Gastronomie zu Hilfe. Sie stellte fest, dass Grossisten, die auch die Gastronomie beliefern, das interessantere Angebot für ihr Geschäft in Bauma führten.

Mit dem Umbau der Metzgerei Stappung 1998 konnte die Käseabteilung weiter ausgebaut werden. Sicher gibt es Käseläden mit grösserer Auslage, aber die Qualität und das Angebot an Spezialitäten – vor allem an Alp- und Bergkäsen – gehört in die Spitzenklasse. So gibt es zum Beispiel Gruyère in verschiedenen Qualitäten und Varianten vom thermisierten Surchoix, über den Alpage bis zum seltenen Gruyère Moléson und – sofern lieferbar – den L'Etivaz, den Verwandten des Gruyère Alpage aus dem benachbarten waadtländischen Pays d'en haut. Ganz besonders stolz ist Trudi Stappung auf ihren 36-monatigen Sbrinz oder auf die Andeerer Berg- und Alpkäse, vor allem der über neun Monate gereifte Andeerer Christall. Den Emmentaler bezieht sie immer noch von natürlig; dort heisst er Waldsberger, wegen des Markenschutzes.

Ständig auf der Suche nach Qualität

Doch als Käsehändlerin kann man sich nicht ausruhen, wenn man die

eigenen Qualitätsansprüche hochhalten will. Wie mit vielen Produkten steigt auch bei Spitzenkäsen die Nachfrage, das Vertriebsnetz muss vergrössert werden und irgendwann landet das Produkt dann doch beim Grossverteiler. Und das hat Konsequenzen: die Produktion muss rationalisiert, der Reifungsprozess beschleunigt und die Lieferung anders verpackt werden. Und weil Käse halt immer noch ein lebendiges Produkt ist, beeinflussen diese oft kleinen Veränderungen im Gesamtprozess den Charakter des Käses – meist nicht zu seinem Besten.

Diese Entwicklung zwingt die

Käsehändlerin, immer wieder nach Neuem Ausschau zu halten. An freien Tagen oder in den Ferien besucht Trudi Stappung die eine oder andere Käserei, die zufällig am Weg liegt oder von der sie gehört oder gelesen hat, probiert, findet heraus, wie der Käse vertrieben wird, oder holt, bei zumutbarer Distanz, den Käse auch selbst in der Käserei ab. Dann kommt sie mit Entdeckungen zurück wie zum Beispiel dem Urnäser Schwarzkäse oder einem Bio-Büffel-Camembert, einem wirklich guten Camembert schweizerischer Herkunft. Und dann gibt es zum Glück noch Chäs & Co., einen



Die Qual der Wahl



Die Spitze: der Gruyère

Käsevertrieb mit ähnlicher Philosophie, der Läden und Gastrobetriebe beliefert. Dieser bietet Kontinuität im Angebot. Doch weil Käse ein lebendiges Produkt ist, steht nicht jede Sorte immer jederzeit zur Verfügung. Da kann es schon mal passieren, dass der Pecorino aus der Toscana fehlt oder, weil er nur im Sommer auf der Alp produziert werden kann und darf, kein L'Etivaz zu haben ist. Dann freut man sich auf den Moment, in dem er wieder im Laden ist, und nutzt die Zwischenzeit, eine andere Köstlichkeit zu probieren. Da wird man bei Trudi Stappung und ihren Leuten bestens beraten.

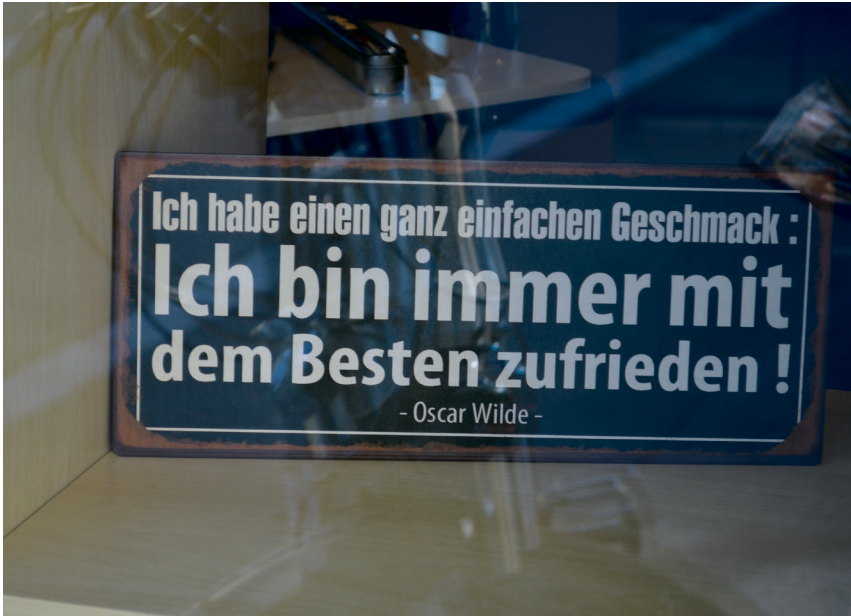
Als lebendiges Produkt muss Käse atmen können. Deshalb gibt es bei Stappungs keinen abgepackten Käse. Auch wenn es mehr Aufwand verlangt, wird Käse offen verkauft – aus Liebe zum Käse. Peter Arnold

EIN PAAR FAVORITEN

Dazu ist zu sagen: ich mag rezenten und sehr reifen Käse. Dazu gehört neben dem Sbrinz an erster Stelle der Gruyère in seinen Varianten Alpage und L'Etivaz, besonders der leicht körnige Moléson. Aus dem Bündnerland überzeugen der Puschlaver San Carlo, der Passo di Spluga und der Gourmet Bio sowie der 9 Monate gereifte Christall der Andeerer Käserei. Schön würzig auf der Zunge ist der Urnäser Schwarzkäse. Wer Schafkäse mag, für den gibt es einen schönen Pecorino Vecchio Toscano in Bioqualität oder den Schafkäse von der Alp Flix – den gibts halt nicht immer. Bei den Geisskäsen sticht der Dallenwiler Geisschäs hervor und der in Asche gelegte Stromboli von Schuppli. Bei den Weichkäsen findet man neben der Fleurette, der sagenhaften Tomme de Rougemont, und dem französischen Brie de Meaux manchmal noch einen Büffel Bio Camembert vom Faltigberg und und und. Schliesslich findet man auch milde Käse in Trudi Stappungs Sortiment.



König Sbrinz



Geht das Ihnen auch so?

D’Giessi – ein besonderes Ambiente

Zum dritten Mal diente die Giesserei Wolfensberger in Bauma dem Verein Chelleland-Chuchi als Austragungsort seiner Metzgete. Einmal mehr war sie eine besondere Attraktion, die das Publikum anzulocken vermochte.

Bauma – Metzgeten gibt es derzeit überall im Land. Man muss nur die lokalen Zeitungen und Anzeigenblätter aufschlagen und die Angebote springen einem entgegen. Was ein richtiger Landgasthof ist, bietet seine Metzgete an. Wenn ein Verein, der nicht über ein eigenes Restaurant verfügt, da mitbieten will, muss er sich schon was einfallen lassen. Vor allem muss er zuerst einmal einen Raum dafür finden. Irgendein Raum kann es allerdings auch nicht sein. Es braucht eine besondere Attraktion, die das Publikum anzulocken vermag.

In der Giesserei

Zum dritten Mal nun bietet der Verein Chelleland-Chuchi seine Metzgete in den Werkhallen der Giesserei Wolfensberger in Bauma an. «Metzgete i de Giessi» heisst der Anlass, der bis auf den letzten Platz ausgebucht war. Dem Verein kommt entgegen, dass Silvano Stappung Mitglied und Mitkoch ist. Der Metzgermeister, der zusammen mit seiner Frau Trudi neben der Metzgerei auch einen Cateringbetrieb führt, verfügt sowohl über die Erfahrung als auch die technische Ausrüstung für einen «Küchenevent» in fremdem Umfeld. Es habe ihn schon lange gereizt, in der Giesserei ein kulinarisches Ereignis zu organisieren, sagt Stappung dazu. Übrigens nutzt der 1993 entstandene «Mannechochclub» die Kantine der Firma Wolfensberger schon seit Jahren für seine monatlichen «Chocheten».

Fremde und bekannte Gerüche

Und so beginnt der Besuch der Metzgete zuerst einmal mit einer Irritation. Durch irgendeinen Nebeneingang betritt man die nur schwach erleuchtete Werkhalle, geht an Gestellen mit Roh-, Halb- und Fertigprodukten vorbei. Riechen tut es überhaupt nicht nach Essen; der Duft von erhitztem Metall und Sand liegt in der Luft.

Und dann plötzlich steht man in geschäftigem Treiben. Hinter einem langen Tresen mit vielen Rechauds und Wärmebehältern stehen die

Köche der Chelleland-Chuchi. Servierende Damen zirkulieren zwischen langen Festbankreihen, bringen Bier, Wein, Wasser, später auch Kaffee, Schnaps und die Kombination von beidem als Giessikaffi. Und der Geruch hat sich verändert: Rösti, Gebratenes, Geräuchtes, Sauerkraut schwängern die Luft. Was das Herz oder – ehrlicher – der Gaumen begehrt.

Und dann darf man sich den Teller füllen lassen. Eine erste Runde mit Blut- und Leberwurst, dazu vielleicht noch eine kleine Bratwurst, Salzkartoffeln und Sauerkraut. Und eine zweite Runde mit Leberli und Rösti. Dazu einen feinen Wein: ein Salgescher Pinot Noir zum Beispiel. Und noch eine dritte Runde mit Rippli, Speck, einem Löffel Geschnetzeltem, noch einmal ein bisschen Sauerkraut – einfach weil es so gut ist – und ein paar Kartoffeln.

Dem Deftigen ein Lob

Anstehen muss man bei den Leberli, die werden immer frisch gemacht – und dabei kann man Silvano Stappung auch gleich zuschauen und lernen, wie wenig es dazu eigentlich braucht. Natürlich waren es Schweinsleberli. Die schmeckten so kräftig und gut, dass ich mich wieder einmal fragte: Warum kriegen wir in den Läden meist nur noch Kalbsleber? Klar schmeckt die Kalbsleber feiner, aber zur Abwechslung wäre so eine deftige Schweinsleber nicht zu verachten.

Vielleicht ist es auch der Sinn einer Metzgete, darauf aufmerksam zu machen, dass es ausser den Edelstücken noch ganz viele andere überraschende und raffiniert zuzubereitende Leckerbissen gäbe. Vielleicht bräuchte es mehr solcher Anlässe, um unser kulinarisches Erbe besser zu pflegen: die Wiederentdeckung der regionalen Küche mit ihren eigenen handwerklichen Rezepten als Gegentrend zur Anpassung an eine immer industriellere Allerweltsküche. Die Metzgete wäre ein Anfang.

Peter Arnold



Impression aus der Giessi

Foto: pa

LOKALHISTORIE



Strafanstalt Ötenbach in Zürich (heute Urania): Hier verbrachte der Raubmörder Hans Jakob Kündig den letzten Monat seines kurzen Lebens
Foto: zVg

Der Mörder kam aus Bauma

Es war die zweitletzte Hinrichtung eines Delinquenten im Kanton Zürich. Zehn Jahre später, im Jahr 1869, wurde die Todesstrafe durch eine Totalrevision der kantonalen Verfassung abgeschafft.

Lesen Sie hier die Geschichte über das traurige Leben des Hans Jakob Kündig.

Bauma – Als am Sonntagmorgen, 24. September 1859, der Hütetjunge des Bauernpaares Hans Jakob und Anna Schmid, in Volketswil, das Vieh zum Stall zurücktrieb, war er verwundert, dass das Haus noch verschlossen und die Bauersleute nirgends zu sehen waren. Allerdings sah er ein eingedrücktes Stubenfenster und eine zerschlagene Scheibe. Mit der eiligst herbeigeholten Schwester der Bäuerin drang er in das Haus ein. Dort machten die beiden eine grausige Entdeckung: «Beide Eheleute liegen nebeneinander im Bett, aber regungslos – todt, offenbar ermordet, ihre Gesichter sind bis zur Unkenntlichkeit zerschlagen, ihre Köpfe zerschmettert, das Bett und dessen Umgebung roth von Blut». Der herbei geholte Statthalter stellte schnell fest, dass die beiden im Schlaf überrascht und erschlagen worden waren. Die Schublade mit den Wertpapieren ist durchwühlt worden, im Schrank des Bauern fehlte der grösste Teil der Kleidungsstücke.

Mörder mit trauriger Geschichte

Auch ein Verdächtiger war bald ausgemacht: ein ehemaliger Knecht des Bauern, der schon ein paar Monate zuvor einen Diebstahlversuch unternommen hatte. Am Tag darauf wurde der Gesuchte am Herbstmarkt in Zürich entdeckt und festgenommen. Gleich im ersten Verhör gestand Hans Jakob Kündig aus Bauma die Tat.

Kündig wurde 1838 geboren. Der Vater, der die Familie nur notdürftig als Lumpensammler erhalten konnte, starb, als der Knabe vier Jahre alt war. Nach dem Tod des Vaters versuchte es die Mutter ebenfalls mit Lumpensammeln – mit wenig Erfolg. Schon bald konnte sie den Hauszins nicht mehr aufbringen. Mehrmals reiste sie nach Bauma und ersuchte die Heimatgemeinde um Unterstützung, die ihr aber regelmässig versagt blieb. Bettelnd und obdachlos zog die Frau mit ihren zwei Kindern – Kündig hatte noch eine Stiefschwester – durchs Land. Als auch die Mutter 1852 starb, wurde Kündig in seine Heimatgemeinde Bauma gebracht.

Der Versorgungsverein Bauma für verlassene Kinder gab ihn einem Seidenweber für zwei Jahre in die Lehre. Das ging im ersten Jahr gut, dann geriet der Lehrmeister in wirtschaftliche Nöte. Der Lehrling wurde in der Folge nur noch mangelhaft ernährt und betreut. Und so begann Kündig zu stehlen. Mundraub stand am Anfang seiner immer schiefher werdenden Laufbahn.

Kündig wurde erwischt und vom Bezirksgericht Winterthur 1855 zu sechs Wochen Gefängnis verurteilt. An dieser Stelle geht der Fischenthaler Schriftsteller Jakob Senn, der uns diese Ereignisse in seinen «Interessantesten Kriminalgeschichten aus alter und neuer Zeit» schildert, mit dem damaligen Strafvollzug hart ins Gericht. In Ermangelung einer Strafanstalt für jugendliche Verbrecher, die erziehend auf ihn hätte einwirken können, kam Kündig ins Gefängnis und dort mit «ausgeschämten, liederlichen Menschen» in Kontakt, die ihn vollends auf die schiefe Bahn brachten. Nach der Entlassung aus dem Gefängnis brachte ihn der Versorgungsverein bei einem Bauern in Pfäffikon unter.

Der Wunsch nach einem normalen Leben

Mit der Konfirmation 1856 galt Kündig für die Gemeinde Bauma als volljährig. Die Gemeinde hielt sich nicht mehr für sein weiteres Fortkommen zuständig. Und Kündig schien wirklich seinen Weg zu machen. Bei verschiedenen Bauern fand er immer wieder ein Unterkommen, so auch beim späteren Mordopfer Hans Jakob Schmied in Volketswil, und konnte sich so als Knecht über Wasser halten. Er blieb arm und seine Existenz prekär.

Im Sommer 1858 verliebte sich Kündig in Margaretha Brupbacher, eine Bauerntochter, die in der Nähe seines Arbeitgebers bei Herrliberg wohnte. Der arme, geistig wohl etwas zurückgebliebene Bauernknecht und die Bauerntochter – da bestand ein Gefälle, das Kündig gern ausgleichen wollte. Doch dazu fehlten ihm die Mittel: Weder für eigene standesgemässe Kleider,

noch für angemessene Geschenke an die Braut reichte der Knechtenlohn. Als er sich dann in den Kopf gesetzt hatte, Margaretha zu heiraten, musste etwas geschehen und er besann sich seiner Lehrmeister im Gefängnis.

Die harte Bestrafung

In den Verhören nach seiner Verhaftung nannte Kündig denn auch mehrmals den Wunsch zu heiraten und den Mangel an anständiger Kleidung als Motiv des Raubmords. Nach damaliger zürcherischer Rechtsgebung gab es zwingend nur ein Urteil auf Mord: das Todesurteil. Gemäss Jakob Senn hat sich der Staatsanwalt mit dieser zwingenden Notwendigkeit sehr schwer getan. Er zweifelte an Sinn und Zweck der Todesstrafe und stellte die Abschreckungstheorie, die zu ihrer Rechtfertigung diente, radikal in Frage. Doch er hatte keine Wahl. Das Gericht sprach die Verurteilung zum Tode aus und beauftragte den Verteidiger, dem Grossen Rat des Kantons Zürich ein Begnadigungsgesuch zu stellen.

Einen Monat nach der Tat tagte der Grosse Rat, fast vollständig versammelt. Die Petitionskommission beantragte mit fünf zu vier Stimmen der Begnadigung stattzugeben. Nach einer langen Debatte – in der es auch um ein grundsätzliches Für und Wider die Todesstrafe ging – fiel die Entscheidung in einer Abstimmung. Mit 102 gegen 99 Stimmen wurde die Begnadigung abgelehnt. Zwei Tage später wurde Kündig hingerichtet.

«Kündig stirbt auf dem Schafott infolge eines Mehrs von zwei Stimmen. Unter 201 waren nur 99 Menschen», kommentiert eine Zürcher Zeitung die Abstimmung. Wegen dieser Pressenotiz wäre es beinahe zu einem weiteren Prozess gekommen. Der Staatsanwalt empfand diese als Beleidigung der Mehrheit des Grossen Rats und erhob vor dem Bezirksgericht Klage. Nur dank des Eingreifens des Regierungsrats des Kantons Zürich konnte der peinliche Prozess schliesslich verhindert werden.

Peter Arnold

BAUMA

Aquafitness-Feedbacktage

Jedes Jahr im Dezember finden im Hallenbad Bauma Aquafitness-Feedbacktage statt. KursteilnehmerInnen treffen sich im Bistro, um sich über Lust und Frust auszutauschen.

Aquafitnesskurse werden im Hallenbad Bauma seit vielen Jahren angeboten. Im Moment bestehen 24 verschiedene Gruppen in unterschiedlichen Grössen, die sich das Jahr hindurch regelmässig zum Training treffen. Die Teilnehmenden werden von fünf InstruktorInnen betreut und trainiert. Letzte Woche war es wieder so weit, dass sich jede Gruppe einzeln im Bistro traf, um über ihre Erfahrungen zu berichten und um den neuen Bereichsleiter Nardo Gramatica, der diese Anlässe zum ersten Mal leitete, kennenzulernen.

Hallenbad strahlte in weihnachtlichem Glanz

Für die Austauschrunden wurde das Bistro besonders einladend hergerichtet. Die Tische waren festlich geschmückt und mit prall gefüllten Guetzi-Tellern versehen. In einer Ecke strahlte ein Weihnachtsbaum seine warmen Lichter aus. Gerantin Lisa Dietrich und ihre Mitarbeiterin



Weihnachtliches Hallenbad Bauma

Foto: pk

Brigitte Brennwald setzen sich immer von Herzen dafür ein, dass sich die Besucherinnen und Besucher wohlfühlen. «Auch im Schwimmbad sieht es wunderschön aus. Es ist wie Winterstimmung in den Bergen», schwärmt eine eintretende Sportlerin. «Doch heute war es sehr streng und ich bin recht müde», fügte sie noch hinzu.

Nardo Gramatica, der neue Bademeister, stellte sich der kleinen Gruppe von fünf AquafitnesslerInnen vor. «Ich komme ursprünglich aus dem Puschlav, bin aber in Olten aufgewachsen», begann er seine Ausführungen. «Ich bin 47 Jahre alt, verheiratet und habe zwei Kinder. Meine Hobbies sind Tauchen und Schwimmen, Skifahren, Eishockey,

Fussball und Sport im Allgemeinen.» Der ehemalige Forstwart ist ausgebildeter Bademeister mit eidgenössischem Fachausweis und ist auch im Seerettungsdienst tätig. Wohnen tut er in Schmerikon.

Das Feedback, das in dieser einen Gruppe zu hören war, fiel äusserst positiv aus. Alle waren begeistert von den Aquafitnesskursen und betonten die vielen Vorteile, die das Bewegen im Wasser aufzuweisen hat. Etliche Teilnehmerinnen praktizieren dieses Training schon seit Jahren. Am Schluss waren noch einige organisatorischen Fragen zu klären und der Gesprächsleiter wies auf kommende Events hin. So wird am 24. Dezember ein Weihnachtsplauschtage für Kinder stattfinden. Weitere Plauschtage sind für das kommende Jahr geplant. Speziell zu erwähnen ist ein Event am 29. Januar 2016, der ab 19.30 Uhr stattfindet.

Ruth Krüsi

Eine Bank für die Armen

Wie ein Pfarrer in seinen alten Tagen noch eine Ersparniskasse für arme Kinder gründete – fast ein Märchen

Am Silvesterabend stand der alte Pfarrer am Fenster und schaute in die stille Winternacht hinaus. Er dachte an die vergangenen schweren Zeiten des Hungers, der Armut und Not. Manche Familie war verarmt und manches Kind hatte schweren Hunger gelitten. Und während er so nachsann, versammelte sich vor dem Krämerladen gegenüber ein Trupp armer Kinder, die ihre paar Rappen zum Krämer trugen und gegen Süßigkeiten und andere Naschereien eintauschten. Er dachte daran, wie diese Kinder gehungert hatten und wie sie, sollte eine weitere Notzeit kommen, wieder darben müssten, weil sie und ihre Familien keinen Batzen gespart hätten. «Naschen macht leere Taschen und nimmersatte Leute», seufzte er.

Doch er wusste auch, dass alles Zureden und Predigen verlorne Liebesmüh' war: Die Ermahnungen zur Sparsamkeit, damit man in der Not noch etwas habe, fruchteten wenig oder auch nichts. Da erinnerte sich der Pfarrer der Ersparniskasse im Sternenberg, an die Kinder dort,

die, statt ihr Geld zu verputzen, ihre Rappen und Schillinge in die Ersparniskasse legten. Und wie sie sich freuten, als daraus Franken und Thaler wurden, die sie später sehr wohl brauchen konnten.

Schon in der nächsten Woche suchte der alte Pfarrer den Lehrer auf und versuchte, ihn für seine Sache zu gewinnen. Er hoffte, mit der Einrichtung einer solchen Sparkasse das zu erreichen, was ihm mit Predigen und Ermahnen nicht gelang: die Kinder zum Sparen zu bewegen, indem er ihnen einen Ort bot, wo sie ihr Geld hintragen und sehen konnten, wie ihr kleines Vermögen wuchs. Dabei liess sich der Pfarrer nicht lumpen und legte jedem Kind, das sich der Sparkasse anschloss, einen Batzen als Neujahrsgeschenk auf die Einlage. Und so wuchs die Kasse von Woche zu Woche, bald waren es ein paar 100 zinstragende Franken, die auf der Bank lagen.

Wer uns diese hübsche Geschichte vom alten Pfarrer – gefunden im Chronikarchiv Bauma – erzählt, ist

niemand geringerer als der Zürcher Oberländer Dichter Jakob Stutz. Er lässt die Geschichte schliesslich in einem Aufruf enden: «Auf nun ihr Herren, Geistlichen, Lehrer, Vorsteher und Privaten anderer Gemeinden! Auf, ihr Hittnauer, Baumer, Fischenthaler, Bärenschweiler, Russikoner, Pfäffikoner, Schlatter, Turbenthaler und und, auf, und ahmet dies schöne Beispiel treulich nach, wenn ihr Menschenfreunde sein wollet!»

Leider verschweigt uns der Dichter den Namen des guten alten Pfarrers und denjenigen der Gemeinde, in welcher er gewirkt hat. Dies aus gutem Grund: Diesen Pfarrer hat es wohl nie gegeben. Mit dieser Geschichte, die 1850 in seiner monatlichen Zeitschrift «Ernte und heitere Bilder aus dem Leben unseres Volkes» erschienen ist, wollte Jakob Stutz etwas ganz Konkretes bewirken – er verstand sich schliesslich nicht nur als Dichter, sondern auch als Volksaufklärer und Wohltäter. Die Gemeinden sollen ermuntert werden,

Ersparniskassen vor allem auch für die Jugend einzurichten, damit diese eine Chance erhalten, zu ein bisschen Wohlstand und zu einem etwas gesicherten Leben zu kommen.

Er selbst ist dabei mit gutem Beispiel vorangegangen: Die Ersparniskasse Sternenberg in dieser Geschichte gab es wirklich. Sie wurde 1846 auf Initiative von Jakob Stutz und mit Unterstützung von Pfarrer Hirzel und Lehrer Schnyder gegründet. In diesem Sinn kann man den Oberländer Volksdichter auch als das verstehen, was man heute einen engagierten Schriftsteller nennt, der nicht nur mit seinen Geschichten etwas in Bewegung bringen will, sondern auch selber aktiv wird.

Dazu hatte Jakob Stutz auch eine klare Vision: Armut verhindern statt Armen- und Erziehungsanstalten bauen. «Bedenket, wie man nur mit den Baukosten Tausenden von armen jungen Leuten zu einem ordentlichen Kapitalchen verhelfen könnte?»

Peter Arnold

Kulinarische Vorfreuden

Für den ersten Weihnachtsapéro vor etwas mehr als 20 Jahren genügte noch die Ausrüsterei der Metzgerei Stappung. Heute muss neben der Metzgerei ein Festzelt aufgestellt werden, um die vielen Gäste, die an diesem dritten Adventssonntag vorbeikommen, zu empfangen und zu bewirten. Über 300 Personen aus der eigenen Gemeinde, aber auch aus Bärenswil, Pfäffikon, Hinwil, Fischenthal und so weiter werden im Zelt zum grossen Apéro erwartet. Nicht mehr sperrige Festbänke, sondern Stehtischchen laden dieses Jahr zum Verweilen ein. Sie erleichtern die Bewegung im Raum und die Kontaktnahme und Gespräche unter den Gästen. Ergänzt wird das reichhaltige Angebot an Apérohäppchen von bester Qualität mit feinsten Bratwürsten vom CookCook, dem innovativen Küchenherd und Grill von Rüegg Cheminéeabau.

In der Metzgerei ist die Auslage zur kleinen Ausstellung aufgebaut. Da läuft einem das Wasser im Mund zusammen ob all dieser Leckereien. Das Beste vom Rind (Côte de Bœuf, Entrecôte, Filet de Bœuf) liegt neben dem Schinken im schönen grau-braunen Brotteig; bunte Terrinen und Würste ergänzen die geräuchten Spezialitäten von «Das Pure» aus Wetzikon wie Eismeerseibling, Lachs und zarte Entenbrustchen. Nicht zu übersehen sind natürlich Trudi Stappungs Käsespezialitäten – darunter ein Traum von einem Geisskäse aus Bergamo, der unbedingt probiert sein will. Stappungs Metzgerei ist schon längst mehr als eine Metzgerei: eine kleine Delicatessa mit wenigen, aber ausserlesenen Spezialitäten, vor allem aus Italien. «S grööscht Adväntsfäischer vo Baume», meinte lachend meine Liebste.

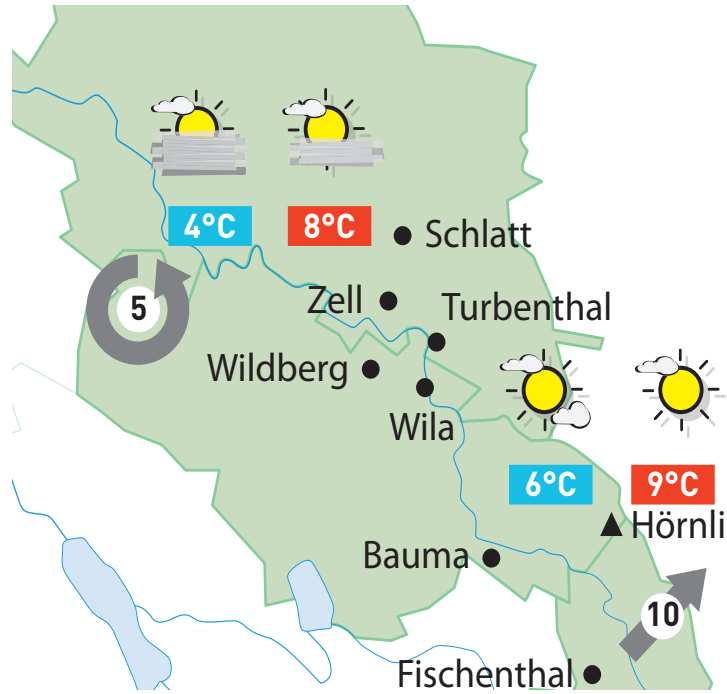
Peter Arnold



Kleine Delicatessa mit auserlesenen Spezialitäten Foto: pa

AKTUELLES WETTER IM TÖSSTAL

WETTER HEUTE



AUSSICHTEN

FR	SA	SO	MO
Tösstal (rund 600 m ü. M.)			
3°C 8°C	1°C 4°C	1°C 4°C	2°C 8°C
Hörnli			
6°C 8°C	5°C 9°C	7°C 10°C	1°C 6°C

meteoneWS
MeteoNews AG | Peter Wick meteoneWS.ch
Das Schweizer Wetter Fernsehen: meteoneWS.tv
MeteoNews iPhone App: iphone.meteoneWS.ch
Ihre persönliche Wetterberatung:
0900 575 775 (CHF 2.80/Min. vom Schweizer Festnetz)

Legende:
Windstärke 0 in km/h
Morgen Nachmittag

Ihr freier

DRUCK-platz

im Tösstal

Der Töbthaler

Wursten will geübt sein

Zum dritten Mal fand in der Metzgerei Stappung in Bauma im Rahmen der Genusswochen ein Wurstworkshop statt. Dieses Jahr hatte ich es endlich geschafft teilzunehmen.

Bauma – Gleich zu viert begrüßten die Stappungs das Dutzend Teilnehmerinnen und Teilnehmer des Wurstworkshops zu einem Apéro im Partyzelt vor dem Eingang der Produktionsräume der Metzgerei. Neben Trudi und Silvano Stappung begleiteten Rita Thoma und Beat Sigrist die Gäste durch den Abend. Beim Apéro nutzte Silvano Stappung die Gelegenheit, in die weite Welt der Wurst einzuführen.

Die Wurst ist eine der Formen, Fleisch zu konservieren. Früher wurde nicht so häufig geschlachtet wie heute. Für Stappung ist die Rohwurst die Königin der Würste. Sie wird wie Salami, Salsiz oder Landjäger getrocknet oder geräuchert und reift aus, bis sie schnittfest oder gar hart ist. Rohwurst ist ungekühlt lagerfähig und wird meist roh gegessen.

Eine besondere Form der Rohwurst ist jene mit sogenannt abgebrochener Reifung. Auch diese Würste sind meist ungekühlt lagerfähig. Wie die verschiedenen Arten von Saucissons lässt man sie nicht ausreifen; sie werden vorher gekocht und gegessen.

Neben den Rohwürsten gibt es noch Brühwürste wie die Kalbsbratwurst, den Cervelat, die verschiedenen Schüblige. Sie werden auf höchstens 75 Grad erhitzt. Sie werden roh, gebraten oder gekocht verzehrt. Und zu guter Letzt gibt es noch die Kochwürste, die auf 85 Grad erhitzt werden; das sind Blut- und Leberwürste.

Warum und wozu die verschiedenen Würste ist eine Frage der Chemie, vor allem der Veränderung des Eiweiss durch mehr oder weniger starke Erhitzung. Ist alles ganz schön kompliziert.

Jetzt geht's an die Wurst

Nach dieser kurzen Einführung in das Reich der Würste, die – damit es den Gästen nicht langweilig ums Maul wird – mit einem Münsterchen in Form eines reichhaltigen Plättlis mit den verschiedenen Wurstsorten illustriert wurde, ging es in die Metzgerei – an die Wurst. Jeder Teilnehmer bekam die Gelegenheit, aus drei Kilo Fleisch seine eigene Schweins-

bratwurst herzustellen. Eine Bratwurst? Aus drei Kilo Fleisch lassen sich gut 20 Würste pressen.

Für das Brät nimmt Stappung je zur Hälfte Halsspeck und Kopfbäckli; das ist seine bevorzugte Mischung. Die Kopfbäggli erhält er von einer speziellen Metzgerei, die nur Schweineköpfe verarbeitet. Für diese Spezialität braucht es besondere Hygiene, weil der Schweinekopf bakteriologisch heikel ist. Dazu erhält jeder Teilnehmer noch Stappungs Gewürzmischung. Ob diese geheim sei, fragt eine Teilnehmerin? Das mit der Geheimhaltung sei heute eine Witz, meint Stappung, mit den heutigen Analysetechniken lasse sich nichts mehr geheim halten. Die Zeiten, in denen der Meister dem Lehrling zuflüsterte: «Sag aber niemandem, was ich da reintue!», sind längst vorbei. Ausserdem stehen noch ein paar Schälchen mit Zutaten nach Belieben bereit: Peperoni, Oliven, Tomaten, Röstzwiebeln, Salbei oder – für die, die es scharf wollen – Jalapeños. Jedem und jeder die Wurst nach Belieben.

Nachdem nun alle aus dem Fleischwolf ihre drei Kilo Halsspeck und Bäggli sowie die Gewürzmischung erhalten haben, beginnt das grosse Kneten. Es macht Spass, so richtig mit beiden Händen tief in die Fleischmasse zu greifen und das Fleisch durch die Finger zu quetschen. Langsam vermischen sich Fleisch und Fett und verbinden sich zu einer weichen Masse. Dabei wirkt das Eiweiss als Bindemittel; es zieht leicht Fäden, wenn das Brät gut wird. Dazu eine kleine Anmerkung von Silvano Stappung: «Wenn der Hackbraten auseinanderfällt, dann ist das Fleisch zu wenig geknetet worden».

Übung macht den Meister

Und nun kommt der letzte Akt. Das Einfüllen des Bräts in den Darm. Den Darm – es ist Schweinedarm – bestellt Stappung in Deutschland. Zubereitet wird er heute aber in China; dort wird der Darm gekehrt, gereinigt, entschleimt und gewaschen. Das Brät wird nun in einen Zylinder



Meister Stappung gibt der Wurst den letzten Schliff

eingefüllt, an dessen unterem Ende befindet sich ein dünnes Rohr; darüber wird der ein bis zwei Meter lange Darm gestülpt. Mit einem Kolben wird nun die Fleisch-Fett-Masse sorgfältig in den Darm gequetscht. Je nach Geschick, auch hier macht wohl Übung den Meister, werden die Würste dünner oder dicker, fester oder eben – wie meine, ich gebe es zu – ein wenig lasch. Vielleicht machen Stappungs nächstes Jahr noch einmal einen Wurstworkshop, dann kann ich noch einmal üben.

Der Abend fand einen langen, gemütlichen Ausklang bei Weisswein und Kalbsbratwurst, dem Klassiker der Brühwurst, grilliert vom Chef persönlich – und ohne Senf.

Peter Arnold (k)



Speck und Fleisch im Fleischwolf

Fotos: pa

Die ideale Schule, um die Ideen und Ziele umzusetzen

Nach den Sommerferien hat Yvonne Dmitriev in Schlatt ihre neue Stelle als Schulleiterin angetreten. Dem «Tößthaler» erzählt sie, wer sie ist und was sie möchte.



Yvonne Dmitriev, die neue Schulleiterin der Primarschule Schlatt

Foto: zVg

Schlatt – Yvonne Dmitriev empfängt mich gutgelaunt und selbstbewusst in ihrem neuen Büro. Es ist zu spüren, dass sie sich auf die Herausforderungen ihrer neuen Aufgabe freut. Aber wer ist diese Dame, welche nun das operative Zepter der Primarschule Schlatt übernommen hat?

In Frauenfeld aufgewachsen lebt sie seit 30 Jahren in Winterthur. Gemeinsam mit ihrem Ehemann, ihrer studierenden Tochter und ihrem Sohn, welcher die 2. Klasse der Primarschule besucht. Selber hat sie das Lehrerseminar in Kreuzlingen besucht. Nach 18 Jahren Lehrerschaft in sämtlichen Bereichen der Primarschule – mehrheitlich in Winterthur, zuletzt in Wülflingen – reizte es sie, die Ausbildung als Schulleiterin anzugehen und fand nun schliesslich in Schlatt die ideale Schule, um ihre Ideen und Ziele umzusetzen.

Insbesondere freut sie sich darauf, die erlernte Theorie nun in der Praxis anzuwenden und dabei ihre reiche Erfahrung als Lehrkraft und auch als Mutter einzubringen. Als erste Herausforderungen stehen das Erarbeiten des Schulprogramms für die nächsten vier Jahre sowie die Umsetzung der von der Schulbehörde vorgegebenen Legislaturziele an. Ein Hauptaugenmerk wird sie gleich zu Beginn auf das altersdurchmischte Lernen (ADL) richten. Aufgrund der Schülerzahlen der einzelnen Jahrgänge sieht sie jedoch wenig Spielraum für grundlegende Veränderungen.

Die Schüler ins Zentrum stellen

Ausgesprochen wichtig ist ihr nebst einem respektvollen Umgang im gesamten Schulbereich (Schulteam-Eltern-Schüler), den Schüler und die Schülerin ins Zentrum zu stellen.

Eine darauf basierende Schulkultur aufzubauen beziehungsweise zu erhalten, erachtet sie als eine ihrer Hauptaufgaben. Mit sichtlicher Freude präsentiert Yvonne Dmitriev auch schon die ersten Highlights: Es konnten sämtliche Stellen besetzt werden. Auf der Mittelstufe sogar mit drei männlichen Lehrkräften, was für eine Primarschule sehr bemerkenswert ist. Das Schuljahr hat gut begonnen und am 8. September besteht im Rahmen eines Elternabends die erste Gelegenheit zum Austausch mit den Eltern.

Yvonne Dmitriev wirkt positiv, jugendlich und motiviert. Ihre Begeisterung und Vorfreude wirken ansteckend. Dies, verbunden mit der reichen und umfassenden eigenen Erfahrung, bietet eine perfekte Grundlage um die Primarschule Schlatt auf Kurs zu bringen und zu halten.

Miro Porlezza (k)