

# Wer keine Wiediker isst, ist ein armes Würstchen

Am Manesseplatz gibts die beliebteste - und viele sagen: die beste - Quartierwurst in Zürich. Im Sommer macht Cornel Mächler jeden Morgen mindestens 1000 Stück davon.

## Von Nicola Brusa

Als Cornel Mächler vor vielleicht 15 Jahren seine Stelle bei der Metzgerei Keller antrat, da machte der Würster jeweils nebenher auch noch einige Wiediker Bratwürste. Doch eher eine bescheidene Menge, sagt er. Der Lokalpatriotismus macht auch vor der Wurst nicht halt: Irgendwann begannen sich die Wiediker auf die Güte ihres Quartiers zu besinnen. Und es scheint, als hätte jeder Wiediker, der etwas auf (sich und) den Stadtteil, in dem er wohnt, hält, mindestens eine dieser exzellenten Schweinsbratwürste vom Quartiermetzger im Gefrierfach. Als Notration quasi. Gerade wenn der Sommer derart unberechenbar ist wie dieses Jahr.

**Es scheint, als hätte jeder Wiediker, der etwas auf sich und sein Quartier hält, eine dieser Würste im Gefrierfach.**

So steht Cornel Mächler jeden Tag in aller Herrgottsfrühe in einer kleinen, gefliesten Ecke im Keller der Metzgerei Keller am Manesseplatz und wurstet Wiediker Bratwürste, was das Zeug hält. 80 bis 100 Kilo Fleisch verarbeitet der Produktionschef dafür täglich, das reicht für 1000 bis 1250 Würste. Auf's Wochenende hin stellt er auch schon einmal 3000 Würste her, je nach Wetterlage und Bestellungen.

## Die Würzmischung ist geheim

Das Rezept der Wiediker Bratwurst stammt von Urs Keller, Chef in der dritten Generation. Er dachte sich vor rund 20 Jahren, dass eine Quartierwurst seinem Sortiment gut anstehen würde. Das Rezept, das aus einer gemeinen Schweinsbratwurst eine vorzügliche macht, hat sich seither kaum verändert. Die Hauptzutaten, so viel verrät Cornel Mächler: Abschnitte von der Schweinsbrust und viele verschiedene Gewürze.

Weils so viele Würste sind, mischt Mächler die Zutaten in mehreren Portionen. Er dreht kübelweise Fleisch durch den Fleischwolf, mischt sie im Blitz zu einer rosigen Masse. Zum Fleisch kommen flüssige Bratzwiebel, Knoblauch und haufenweise Petersilie, einzig Salz und Pfeffer wiegt Cornel Mächler aufs Gramm genau ab. Und dann widmet er sich dem eigentlichen Geheimnis: dem Würzen. Auf den Regalen stehen die Pulverdosen zu Dutzenden. Eine Prise von diesem Gewürz streut Mächler über das Fleisch, zwei von jenem, eine gute Handvoll vom anderen und ein wenig mehr von jenem. Das Geheimnis verrät Cornel Mächler, ohnehin ein schweigsamer Mensch, unter keinen Umständen.

## Geduld ist eine Komponente

Währenddessen arbeitet nebenan ein anderer Mitarbeiter an der schönen Kruste des Fleischkäses. Auch hier: höchste Geheimhaltung. Geduld ist eine Komponente, es braucht seine Zeit, damit die Kruste des Fleischkäses entsteht, jener dunkle Streifen, vielleicht einen Millimeter dick, der für Geschmack und Biss sorgt, der den Unterschied - oder eben das Geheimnis - zwischen Fleisch-

**Die Hauptzutaten, so viel verrät Cornel Mächler: Abschnitte von der Schweinsbrust und viele verschiedene Gewürze.**

käse und vorzüglichem Fleischkäse ausmacht.

Der Blitz verrichtet seine Arbeit schnell und leise. Der Moment für Mächler, durchzuschneiden - oder im grossen Kühlraum mehr Fleisch zu holen. Im Innern der Chromstahlmaschine dreht eine Art Schiffsschraube mit messerscharfen Schaufeln, mischt Fleisch und Gewürze bei geringer Drehzahl ordentlich durch. Dadurch werden die Proteine im Fleisch angeregt, die Masse wird kompakt. Gestossen werden die Würste vollautomatisch. Die Masse verschwindet oben im riesigen Chromstahltrichter, unten kommen unter rhythmischem Zischen Wiediker Bratwürste raus. Eine nach der anderen. Genau 80 Gramm schwer, ungefähr 23 Zentimeter lang und nicht allzu dick.

Auf dem Grill liegen sie so lange, bis sie perfekt gebraten sind. Als Referenz gilt der Fleischkäse: So dunkel wie seine Kruste darf eine Wiediker an einigen Stellen durchaus sein.

Cornel Mächler mit frischen Wiediker Bratwürsten. Täglich verarbeitet er bis zu 100 Kilo Fleisch dafür. Foto:

Tages-Anzeiger - Mittwoch, 17. August 2011



Fleischerzeugnisse mit Lokalkolorit

# Höngger Schnecke und Letzi-Bratwurst

Metzger sind gute Verkäufer. Auf die Frage, ob er noch andere Metzgereien in der Stadt kenne, die Quartierwürste herstellen, antwortete der Fleischfachmann hinter der Theke der Metzgerei Keller: «Wir führen eine ganze Züri-Linie. Neben der Wiediker Bratwurst auch einen Wollishofer Fleischkäse. Oder Uetlibergerli, Albrisrieder Schübli, Bellevue-Knackerli und so weiter.»

Eine Höngger Schnecke, eine Schweinsbratwurst, wird in der dortigen Dorfmetz noch diese Grillseason verkauft. Dann schliesst die Metzgerei.

Die Metzgerei Angst, gleich neben dem Letzigrund, stellt eine Letzi- und eine Zunftbratwurst her und ebenso einen Bassersdorfer Schübli.

Eine Oerliker oder Sternen-Wurst führt die Ziegler-Metzg am Sternen nicht. Dafür, sagt die Mitinhaberin am Telefon, kreierte die Metzgerei auf die Fussball-WM in Südafrika hin die Kapstadt-Wurst mit Papadew. Bis eine neue Wurst - oder eine Wurst mit neuem Namen - ihren Absatz finde, daure es «extrem lange», begründet Margrit Baumgartner. Dann stehe der Kunde vor dem Buffet, man erkläre ihm das neue Pro-

dukt des Langen und Breiten - und der nehme dann «einfach eine Ziegler-Bratwurst», eine einfache Kalbsbratwurst.

In den Augen von Ronny Hornecker von der gleichnamigen Metzgerei am Albrisriederplatz wäre eine Quartierwurst sogar kontraproduktiv: weil sich sein Laden am äussersten Zipfel Wiedikons befindet, gerade an der Grenze zu Albrisrieden, und er weder die Albrisrieder noch die Wiediker in ihrem Quartierstolz verletzen möchte

Die Metzgerei Fulvi an der Schöneeggstrasse hatte mal eine Chräis-4-Wurst im Angebot, heute nennt sie diese aber Salsiccia. Im Restaurant Piccolo Giardino nebenan aber kommt diese nach wie vor als Chräis-4-Wurst auf den Teller.

Felix Bär, der in fünfter Generation die Metzgerei am Rennweg führt, hat einzig einen Rennweg-Fleischkäse im Sortiment. Dieser aber, fügt er an, sei grilliert mehr als nur ein valabler Ersatz, sollten einmal die Cervelats ausgehen.

In der Metzgerei Othmar Zraggen am Stüssihof verneint der Patron, eine Stüssihof- oder Niederdorf-Wurst zu führen, ganz einfach, «weil ich nie eine Wurst so getauft habe». (bra)