

«Tieraugen in Würsten – das ist ein Ammenmärchen»

Leuzigen Er arbeitet für eine Darmfabrik als Fachberater von Wurstproduzenten. In seiner Freizeit aber stellt er hausgemachte Bratwürste her – mit Leidenschaft: Joel Aebischer aus Leuzigen, gelernter Metzger und Hobby-Caterer.

Denise Gaudy

Joel Aebischer greift mit beiden Händen herzhaft ins Becken mit dem gehackten und gewürzten Schweinefleisch. «Nun gilt es, die Masse etwa zehn Minuten lang zu kneten. Nicht zu viel und nicht zu wenig. Das Salz muss sich optimal mit dem Eiweiss verbinden. Wenn sich das Brät nicht mehr krümelig aber auch nicht schmierig anfühlt, ist die richtige Konsistenz erreicht», fachsimpelt der 57-jährige Metzger, der heute nicht für die Darmfabrik irgendwo zwischen Jura, Genf und Wallis Kunden besucht, sondern in der umfunktionierten Waschküche seines Einfamilienhauses in Leuzigen seinem liebsten Hobby frönt; dem Würsten.

Hochwertig, frisch und sauber

Vor dem Kneten hat Joel Aebischer 15 Kilogramm Schweinefleisch von der Schulter und Speck vom Hals in faustgrosse Stücke zerlegt und schlecht schmelzendes Fett, kleine Knorpelstücke und Äderchen herausgeschnitten. «Zur Herstellung von Würsten braucht es qualitativ hochwertiges Fleisch – wie für einen Braten oder für Ragout – und kein Abfallfleisch. Frisch muss es sein und sauber verarbeitet werden. Die Geschichte von den Tieraugen in den Würsten ist ein Ammenmärchen», sagt der Wurstexperte und schmunzelt, während er Förderschnecke, Messer und Lochscheibe ins Gehäuse seiner Hackmaschine steckt und in einander verschraubt. Nun gibt Aebischer die vorbereiteten Fleischstücke in den Einfülltrichter, die Maschine rattert und presst wenig später fünf Millimeter dicke Fleischröllchen hervor.

Geheimrezept

Heute stehen Cognac-Bratwürste auf Aebischers Produktionsplan. Nachdem Speck und Fleisch ihre Runde durch den Wolf gedreht haben, steht das Würzen bevor. Zuerst wird das Brät breitflächig ausgelegt, gesalzen, mit einer vorbereiteten Gewürzmischung bestreut und mit Majoran, Aromat, weissem Pfeffer und Flüssigwürze verfeinert.

Und «fei e chly Cognac», sagt der Metzger mit einem Augenzwinkern, als er die Flasche mit dem goldbraunen Spiritus über das Gehackte schwenken lässt.



«Wie für einen Braten: Zur Herstellung von Würsten braucht es qualitativ hochwertiges Fleisch», sagt Joel Aebischer. Bilder: Reto Probst

Den handgeschriebenen Spickzettel hat er vor dem Fotografieren versteckt, sein Rezept ist geheim. Er verrät einzig: «In klassische Bauernbratwürste kämen noch Bratzwiebeln. Diese eignen sich aber nicht für meine Cognac-Würste, denn der «Söischmutz» würde den Alkoholgeschmack zu stark hervorheben.»

Bereits als Kind

Der passionierte Leuziger Wurstler ist in Rheinfelden in einer Bauernfamilie mit sieben Geschwistern und vielen Tieren aufgewachsen. «Damals kam der Störmetzger noch auf den Hof zum Schweine Schlachten. Das war jeweils ein Grossereignis, bei dem die ganze Familie mithalf. Die Bratwürste wurden gleichentags hergestellt mit dem noch warmen Abschnittfleisch, fri-

sch ging es nicht. Das hat mich fasziniert», erzählt Aebischer. Schon als Zwölfjähriger ging er mehrmals täglich zum Helfen in den Schlachthof; morgens vor Schulbeginn, wenn die Schlachttiere angeliefert wurden, mittags zum Rasieren von Kalbsköpfen. Und abends salzte er Felle ein und legte sie fachgerecht zusammen für in die Gerberei.

«Möglichst schmerzlos töten»

Als es um die Lehrstellensuche ging, beschloss der Jüngling, Metzger zu lernen: «Es konnte ja nicht jeder von uns Geschwistern Bauer werden. Ich wünschte mir aber einen Beruf, bei dem ich mit Tieren zu tun hatte. Mein grösstes Anliegen war, die Tiere schnell und möglichst schmerzlos zu töten», bekräftigt der heutige Hunde- und Katzenmännchen.

Und als Fleischliebhaber hatte er Freude an der Herstellung von qualitativ hochwertigen Fleischwaren und deren Zubereitung. Bald wurde das Würsten zu seiner grossen Leidenschaft.

Jahrelang war Aebischer bei der Firma Bigler in Büren Abteilungsleiter der Wursterei. Heute ist er Aussendienstmitarbeiter bei einer Sankt Galler Darmfabrik und berät Metzger: «Etwa wenn ihre Bratwurst zu wenig Biss hat oder wenn sie von Natur- auf Kollagendärme umstellen wollen.»

120 Cognac-Bratwürste

Der Profiwurstler nimmt einen wabbeligen Beutel hervor, schneidet ihn auf, greift in die Flüssigkeit und zieht eine Handvoll weisser, dünner, tropfender Schläuche heraus. Schweinedärme. «Diese hier kommen aus China.

Hierzulande will niemand mehr stinkige Därme putzen», räumt er ein, während er die vorhin zubereitete Brätmasse in einen Stahlzylinder gibt und einen Darm über das Röhrchen an der Wurstfüllmaschine streift.

Mit der rechten Hand dreht er die Kurbel, um die Fleischmasse in den dünnhäutigen weissen Schlauch zu drücken. Die Bratwurst wächst in seine Linke. Als die gewünschte Länge erreicht ist, dreht Aebischer die Wurst um ihre eigene Achse, schneidet das leere Darmstück am Ende der Wurst durch, «perfekt!», und weiter geht es, Wurst um Wurst, 120-mal.

Ihn kann man mieten

Alle paar Monate stellt Joel Aebischer auf Bestellung von Freunden und Bekannten drei verschie-

dene Sorten Bratwürste her – scharfe, solche mit Cognac und traditionelle.

Kleine Bestellmengen fertigt er bei sich zuhause an, grosse Mengen lässt er bei seinem ehemaligen Arbeitgeber in Büren machen «nach meiner Rezeptur», wie er betont.

Zusammen mit seiner Frau kann man den Leuziger auch «mieten»; für private Grillpartys oder Vereinsanlässe. Auf Wunsch liefert das Ehepaar auch Beilagen wie zum Beispiel Salate: «Es macht mir einfach Spass, traditionelles Essen zuzubereiten und alle möglichen Rezepte auszuführen.»

Übrigens: Auch Aebischers hausgemachte Berliner sind legendär. Letzten Samstag war er damit zum ersten Mal am Bürener Monatsmärkt präsent.

Gymlehrerin ist der Französischreform wohlgesinnt

Biel Die Reform des Schulfranzösischs steht seit Jahren in der Kritik. Cornelia Gilgen unterrichtet eine der ersten Quarta-Klassen, auf die das neue Konzept angewendet wurde. Sie ist begeistert.

«Wir können das doch gar nicht, wir sind eben Passepartout-Schüler.» Die neuen Schüler von Cornelia Gilgen, Französischlehrerin und Konrektorin des Gymnasiums Biel-Seeland, haben wenig Vertrauen in ihre Französischkenntnisse.

Denn die diesjährige Quarta ist eine der ersten Eintrittsklassen im Gymnasium, die Französisch mit den neuen Lehrmitteln er-

lernt haben. Also mit «Mille Feuilles» und «Clin d'oeil» – so heissen die Schulbücher des Verlags Passepartout –, statt mit «Bonne Chance». Die neuen Methoden stehen seit Jahren in der Kritik. Zahlreiche Eltern und Lehrpersonen sind nicht überzeugt von den neuen Lehrmitteln.

Hunger auf Grammatik

Obwohl die offizielle Evaluation noch nicht abgeschlossen ist, hat eine Lehrerin bereits vergangenen Dezember eine Studie im Rahmen ihrer Masterarbeit durchgeführt (das BT berichtete). Diese will belegen, dass die Passepartout-Schüler Texte schlechter verstehen als diejenigen der «Bonne Chance»-Generation.

Die Ergebnisse der Studie decken sich jedoch nicht mit der Erfahrung, die Cornelia Gilgen mit

der Passepartout-Klasse macht. Sie hat dieses Jahr gar ein halbes Semester früher mit der ersten grossen Schullektüre begonnen als im Vorjahr. «Das können wir doch nicht», hätten die Schüler bei der Ankündigung der Lektüre ausgerufen. Doch Gilgen schätzt das Können ihrer Schüler höher, als diese es tun. «Ihr könnt mehr, als ihr denkt.»

Das muss Gilgen ihren Schülern öfters versichern. Denn die Polemik um die Reform habe auch die Schüler verunsichert. Für Gilgen ist deshalb klar: «Wir sollten endlich aufhören, nur das Negative zu sehen.»

Denn für Cornelia Gilgen hat die Reform auch Vorteile. So hätten die Schüler einen Akzent, der merklich weniger nach Français fédéral klinge. Die Schüler hätten keine Hemmungen, zu reden,

sondern würden munter drauflosplappern, was Gilgen schon bei Besuchen in Sekundarschulen aufgefallen ist. «Sich auf Französisch verständigen zu wollen, ist eine gute Basis fürs Erlernen der Sprache.»

Gilgen kann jedoch nicht leugnen: Die Schüler machen beim Schreiben viele Fehler. «Schon bei den Eintrittsprüfungen ist aufgefallen, dass die Schüler schriftlich alles andere als sattelfest sind.»

Dafür würden die Schüler den Unterricht mit einer auffällig positiven Grundeinstellung besuchen. «Die Schüler sind richtig hungrig auf grammatikalische Strukturen. Sie merken, dass Wissenslücken vorhanden sind und haben den Willen, diese zu füllen.» Für Gilgen eine ungemein wertvolle Voraussetzung für

einen zielführenden Unterricht. Die Schülerinnen und Schüler würden rasch Fortschritte machen.

«Dass die Dynamik in der neuen Klasse brillant ist, steuert bestimmt zu meiner positiven Einschätzung bei», gesteht Gilgen.

Ob diese Klasse ein Glücksfall sei oder ob die positive Dynamik eine Auswirkung des neuen Lehrmittels sei, das würde erst die Erfahrung mit den nachfolgenden Klassen zeigen können.

Handlungsbedarf ist gefragt

Cornelia Gilgen will nicht behaupten, die neuen Lehrmittel seien vollkommen. Verbesserungen und Ergänzungen seien, wie bei jedem neuen Lehrmittel, notwendig. Vor allem wenn man bedenkt, dass nicht alle Schüler

nach der obligatorischen Schulzeit eine weiterführende Schule besuchen.

«Wir stehen seit Jahren mit Sekundarlehrern in Kontakt, um die Entwicklung zu beobachten und die Methoden zu optimieren.» Die Umstellung auf ein neues Lehrmittel habe die Teamarbeit zwischen den Lehrern angeregt, weiss Gilgen von Berufskollegen auf anderen Bildungsebenen. «Wir wollen uns auch weiterhin aktiv untereinander austauschen.»

Jedoch zu einem späteren Zeitpunkt. Denn: «Der Lehrplan 21 hat für Primar- und Sekundarlehrern momentan Priorität», erklärt Gilgen. *Nuria Piller*

Frühere Artikel zum Frühfranzösisch finden Sie unter www.bielertagblatt.ch/passepartout