

Wenn es wirklich um die Wurst geht

Am Wochenende stand St. Moritz ganz im Zeichen der Kulinarik. An der Tavolata St. Moritz wurde nicht nur geschmaust, die Gäste haben auch selber Leckerbissen produziert – im Wurstkurs.

von Fadrina Hofmann

Stossen, drehen, ziehen, zwirbeln. So in etwa könnte der Arbeitsvorgang beim Wurstens zusammengefasst werden. Gäste und Einheimische stehen an diesem Freitagmittag im Lokal «La Scarpetta» in der Fussgängerzone von St. Moritz und versuchen, möglichst gleich lange Würste anzufertigen: Engadiner Arvenwürste, Marro-Bratwürste mit Steinpilzen aus dem Bergell und Puschlaver Würste mit Käse und Buchweizen.

Auf zwei langen Tischen sind Behälter mit Schweine- und Schafsdärmen, mehrere Handwurstapparate und die bereits vorbereiteten, gewürzten Fleischmischungen. Immer zu zweit bedienen die Teilnehmerinnen und Teilnehmer des Wurstkurses eine Maschine – im Fachjargon «Füller» genannt. Während eine Person die Fleischmasse in die Öffnung stopft, hält die andere den Darm mit der Füllung und klemmt Würstchen um Würstchen ab.

Unterstützt werden sie dabei von zwei Profis: vom einheimischen Metzger Roland Heuberger von der Traditionsmetzgerei Heuberger und von Patrick Marxer, der in seinem Unternehmen «Das Pure» ökologische Delikatessen auf den Markt bringt.

Weniger ist mehr

Marxer ist mit Latzhose, Hut und weissem Bart eine auffällige Erscheinung im kleinen Lokal. «Wir wollen die drei Täler Bergell, Puschlav und Engadin essbar machen», erklärt er die Intention des Wurstkurses. Dieser wird im Rahmen des Kulinarikfestivals Tavolata St. Moritz durchgeführt. Der Clou: Hotelgäste dürfen die eigenen Würste noch am gleichen Abend in ihrem Hotel zubereiten lassen, die Einheimischen dürfen sie zu Hause noch frisch auf den Grill legen. «Die Schwierigkeit am Wursten besteht darin, dass die Würste nicht zu kräftig oder zu fade werden», erklärt Marxer. «Das Pure» arbeitet nur mit Bio-Fleisch. Neben dem Räuchern ist das Wurstens Marxers ganz grosse Leidenschaft. Deshalb hält er regelmässig Wurstkurse in seiner Genussmanufaktur in Wetzikon. «In einer Wurst sollten neben Salz und Pfeffer nicht mehr als vier Ingredienzen sein», erklärt er den Kursteilneh-



Die Kunst der Wurstherstellung: (oben links) Der Profi zeigt den Kursteilnehmenden, wie das Wurstens funktioniert. Der Gründer der Tavolata St. Moritz Thomas Kriemler (im Bild ganz rechts) schaut bei den Kursleitern Roland Heuberger und Patrick Marxer vorbei.

Bilder Mayk Wendt

menden. Die Aromen entfalten sich nämlich stark in einer Wurst. «Man braucht ganz wenig, um viel zu erreichen.»

Wurstens an sich ist kein schwieriges Handwerk. Am Wurstkurs müssen die Würste ja nicht immer je 80 Gramm schwer sein oder gleich aussehen. «Es

«Es geht darum, etwas Tierisches, sehr Archaisches selber herzustellen.»

Patrick Marxer

Gründer von «Das Pure»

geht mehr darum, sich daran zu wagen, etwas Tierisches, sehr Archaisches selber herzustellen», erläutert Marxer. Die Qualität von Fleisch und Gewürzen sei zentral. «Würste sind raffiniert, sehr sogar», meint der Experte.

Dabei müsse man zwischen einer Rohbratwurst und einer Brühwurst unterscheiden. Die Rohbratwurst, wie sie an diesem Kurstag angefertigt wird, sei «so richtig old school». Gerade für einen Metzger sei eine Wurst das Produkt, mit dem er sich auszeichnen könne.

Wurstens wie früher

Der St. Moritzer Metzger scheint während des Kurses ein bisschen überall zu sein. Heuberger hilft, wenn der Darm auf die Handwurstmaschine befestigt werden soll, er zeigt den besten Trick, um gleichmässig die Füllung zu vertei-

len, er zwirbelt die Darmenden zusammen, damit nichts ausläuft. In seinem Unternehmen arbeitet Heuberger nicht mehr mit solchen «Füllern», sondern mit modernen Maschinen, die automatisch portionieren und das Stückziel oder das Gewicht vorab eingegeben werden kann. «Bei diesem Kurs geht es auch darum zu zeigen, wie früher gewurstet wurde», erklärt er. Noch heute habe er Bekannte, die zu Hause auf diese Weise Würste herstellen. «Aber dort geht es mehr um die Geselligkeit, um zusammen zu sein und ein Glas Wein zu trinken», erzählt Heuberger.

Er schwärmt von den «enorm guten Rezepten», welche von Generation zu Generation weitergegeben wurden und immer noch in den Engadiner Familien wie Schätze gehütet werden. In den Metzgereien können diese nicht

mehr verwendet werden. «Die Wurst im Darm schwimmt dann richtig im Fett, und das mögen die Kunden heute leider nicht mehr», erläutert er schmunzelnd. Dann ruft ein Kursteilnehmer «Hilfe» und der Metzger eilt zu ihm.

Im Lokal herrscht eine fröhliche Stimmung, was nicht nur daran liegt, dass der eine oder die andere bereits den angebotenen Wein degustiert. Wurstens scheint Spass zu machen. Bald schon werden die ersten Exemplare mit unverhohlenen Stolz präsentiert – und die Tauschbörse beginnt. Wer Arvenwürste aus Schweinefleisch zubereitet hat, bietet welche gegen Puschlaver oder Bergeller Würste aus Rindfleisch.

Gesiezt wird untereinander schnell nicht mehr, denn Formalitäten sind in diesem Rahmen wirklich völlig wurst.

Davos treibt seine Digitalstrategie voran

Die Davoser Exekutive genehmigt eine Digital Agenda, jetzt werden erste Projekte umgesetzt.

von Béla Zier

In ihren Legislaturzielen für die Jahre 2021 bis 2024 hat die Davoser Regierung (Kleiner Landrat) festgehalten, dass die Chancen der digitalen Transformation für den Standort Davos genutzt werden sollen.

Um diesem Vorsatz näherzukommen, wurde durch den Kleinen Landrat vor rund einem Jahr der Davos Digital Rat eingesetzt; ein mit rund zehn Fachpersonen besetzter Ausschuss mit Vertreterinnen und Vertretern aus Forschung, Wirtschaft und Bildung. Es folgte eine Analyse- und Strategiephase. Rund 50 Personen aus verschiedenen Branchen und Anspruchsgruppen trugen dabei in vier thematischen Arbeitsgruppen Grundlagen für die anschliessend erarbeitete Digitalisierungsstrategie zusammen.



Davos wird digitaler: Mit Umsetzung der Davos Digital Agenda soll auch der Wirtschaftsstandort attraktiv gestaltet werden.

Bild Archiv

Jetzt habe die Davoser Regierung über die Davos Digital Agenda beraten und den Weg für vier konkrete Projekte freigemacht, wurde kürzlich mitgeteilt. Umgesetzt und operationsfähig gemacht werden sollen diese Vorhaben bis spätestens Ende des laufenden Jahres.

Auf verschiedenen Ebenen

Zu den vier Projekten gehören laut Mitteilung das Webportal «Arbeiten und Wohnen in Davos», das «Co-Working Space@Innovation Center Davos», im Weiteren ein Ressourcenpool für Fachkräfte, Geräte und Arbeitsraum sowie die Ausbildungsoffensive «Social Media Marketing & Digital Community Building». Mit diesem Paket könne die Gemeinde in Zusammenarbeit mit den jeweiligen Partnern begünstigen, dass Davos die Chancen der digitalen Transformation auf verschiedenen

Ebenen nutze, heisst es im Medienkommuniqué. Mit dem geplanten Ressourcenpool werde die digitale Kooperation unter den Davoser Wirtschaftsbranchen gefördert, und das neue Webportal informiere Unternehmen wie Fachkräfte über die Vorzüge des alpinen Arbeitsmarkts. Zudem erhielten Firmen und Institutionen mit der Ausbildungsoffensive, welche für die gesamte Region Prättigau/Davos lanciert werde, die Möglichkeit, sich kostengünstig im digitalen Marketing weiterbilden zu lassen.

Wie die Gemeinde Davos schreibt, kann man mit den jetzt aufgegleisten Projekten gleich mehreren Legislaturzielen zudienen; die Chancen der digitalen Transformation nutzen, den Wirtschaftsstandort für Unternehmen, Fachkräfte und Familien attraktiv gestalten sowie Davos als Wissensstadt weiterentwickeln.