

«Man kann ein ganzes Gericht in der Wurst verpacken»

Der Wurstmacher Markus Bühler testet die Grenzen der Wurst aus und produziert Sorten wie Rieslingsuppenwurst, Blauburgunderwurst oder Kreationen mit Früchten.

«Eigentlich wollte ich Nudeln machen, doch das ging komplett nach hinten los. Also dachte ich «Jetzt kaufe ich mir einen Fleischwolf», erzählt Markus Bühler, der zuvor Chemielaborant und Physiotherapeut war. Er suchte ein Arbeitsfeld, in dem er kreativ sein und etwas herstellen kann. Vor drei Jahren legte er sich also einen Fleischwolf zu und fing an, in seiner Küche zu experimentieren. «Ich finde es toll, dass bei der Produktion alles möglich ist. Die Wurst wird oft unterschätzt – man kann ganze Gerichte in einer Wurst verpacken», erzählt der 33-Jährige begeistert.

Beim Profi gelernt

Einige Kreationen waren geschmacklich okay, doch andere klappten nach dem dritten, vierten und sogar zehnten Mal nicht.

«Bei der Wurstproduktion ist alles möglich.»

«DER WURSTMACHER»

Er wusste, er braucht professionelle Hilfe. So traf er an einer Veranstaltung der Metzgerzunft zwei Fachleute aus Hallau, die ihn bei sich reinschauen liessen. «Dort erkannte ich erst, welche Fehler ich machte», erzählt Bühler. «Meine Würste waren trocken und fielen beim Braten auseinander.» Statt Halsspeck zu verwenden, nahm er früher Schweinebauch. Das Fett schmilzt schnell beim Braten und was übrig bleibt, hat eine mehlig Konsistenz.



Markus Bühler kreiert gern aussergewöhnliche Wurstrezepte. ZVG

Bühler kreierte seine eigenen Rezepte und verwendete die Maschinen und die Fleischauswahl vom Profi – ein «unvergleichlicher Quantensprung», wie er selbst sagt. Plötzlich funktionierte alles.

Mit der Zeit bemerkte Bühler, dass die fünf Kilo, die er pro Woche herstellte, zu viel für den Eigenverbrauch waren. Und so kam unverhofft eine Geschäftsidee.

Personifizierte Würste für die Gastronomie

«Ich habe für Freunde grilliert, und zufällig war auch der Wirt eines Restaurants dort. Irgendwann kam er zu mir und fragte: «Kannst du mir nächste Woche 80 von den Lammwürsten machen?» Ich sagte sofort zu», erzählt Bühler. So kam eins zum anderen.

Aktuell beliefert er fünf Restaurants und stellt auch individuelle Kreationen für Gastrobetriebe her. Er versucht, auf saisonale Produkte zu achten und produziert so Spargel-, Maibock-, Heidelbeer-, Eierschwämmli- oder Rhabarberwurst.

Das ganze Jahr über kreiert Bühler Sorten wie Rieslingsuppenwurst, Thaiwurst, Blauburgunderwurst, Bölle-Bier-Wurst, Chorizo, Merguez und noch viele andere. ANNA SHEMYAKOVA

Zur Person

Der 33-jährige Schaffhauser wohnt in Zürich und mietet an einigen Tagen in der Woche eine Metzgerei in Hallau.

MÜSLÜM

«NICHTS ERWARTEN, PASSIEREN LASSEN!»

Am Montag, 24. Oktober, findet die Nacht der Gastronomen in Luzern statt. Musikalischer Stargast ist die schweizerisch-türkische Kultfigur Müslüm.

HGZ: Was darf das Nacht-der-Gastronomen-Publikum von Ihrem Auftritt erwarten?

MÜSLÜM: Am besten gar nichts. Mit meinem Auftritt ist es wie mit der Liebe – das Schönste passiert, wenn man keine Erwartungen hat und sich einfach auf das einlässt, was gerade passiert. Erwartungen verstellen uns nur den Blick und halten uns vom Glück ab.

An der Nacht der Gastronomen wird der Gastrostern 2016 gekürt. Wie ist es für Sie, an diesem Abend nicht der einzige Star zu sein?

Müslüm ist kein Star – jeder ist ein Star. Nur leuchten die einen etwas heller, als die anderen. Für das grosse Ganze braucht es aber die Gesamtheit aller Sterne.

Müslüm steht für Integration. Im Gastgewerbe arbeiten Menschen verschiedenster Kulturen zusammen. Haben Sie einen Tipp für sie?

Wichtig ist nicht, was es ist, wichtig ist nur, dass es ist. – Egal woher man kommt, man kann sich gegenseitig inspirieren. Ob ein Lied oder eine Speise – wenn man etwas mit Hingabe zusammen entstehen lässt, hat es Kraft.

Sie sind viel unterwegs. Was ist Ihnen bei Hotelaufenthalten wichtig und was nervt?

Ruhe ist mir sehr wichtig und dass das Hotel Charme hat. Ich mag ungekünstelte, einzigartige und familiär geführte Hotels. Was mich nervt, sind die frühen Check-out-Zeiten.

Künstler sind bekannt für Sonderwünsche ans Hotel. Haben Sie diesbezüglich auch einen Spleen?

Nein. Ich lasse mich von dem, was gerade ist, tragen und inspirieren. Ich kann unter allen Umständen



Müslüm ist Poet, Partymacher und «Super-Integrator». ZVG

sein. Durch blosses Sein erfährt man Glück.

«Schöggeler», «Süpervitamin», «1.8 Promill» und «Gascht-arbeiter» – Ihre Lieder tragen Namen, die durchaus einen Bezug zur Gastronomie haben. Wie ist Ihr persönlicher Bezug zu dieser Branche?

Ich habe keinen direkten Bezug, aber Semih (Anmerkung der Redaktion: der Künstler hinter der Bühnenfigur Müslüm). Er hat früher bei einem Pizzakurierdienst als Auslieferer gearbeitet. Das war lustig und inspirierte ihn zu einem neuen Telefonscherz.

Wie lautet Ihr Schlusswort zu diesem Interview?

Vor dem Fondue sind wir alle gleich. RICCARDA FREI

Zur Person

Müslüm ist die Bühnenfigur sowie das Pseudonym des Komikers und Musikers Semih Yavsaner. Bekannt wurde er durch Telefonscherze und kultige Pop-Songs mit orientalischem Flair. Seine satirischen Texte singt Müslüm in «Schwiizertüttsch mit Balkanslang». Seit April 2016 hat Müslüm auf SRF 1 eine eigene Fernsehshow. Sie heisst «Müslüm Television». Die zweite Staffel ist am 14. September fertig gedreht worden.

ANZEIGE

DIE SCHWEIZER FACHMESSE FÜR GASTGEWERBE, HOTELLERIE & GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE LUZERN

ZAGG

VOM 23. BIS
26. OKTOBER 2016
MESSE LUZERN

ZAGG.CH