

Wer einen Picasso auf den Grill legt, ist kein Kunstverächter. Sondern ein Wurstliebhaber.

Gut & Gern

UPDATE SOMMER

DIE GENUSS-AGENDA DER REGION BRUGG 2018

Nennen Sie einen Oberflacherer nie Oberflachererli. Aber gönnen Sie sich die Wurst, die so heisst.

Feuer her: Die Wurst kommt!

Auf dem Grill lassen sich auch Fünfgänger zubereiten, lehren uns die Sternenköche. Sollen sie, Sterneföfi. Wir gönnen uns jetzt eine Wurst. Aus unserer regionalen Metzgerei. Text/Bild: Martin Jakob

Manchmal hat man sie einfach satt. Natürlich nicht die Würste. Sondern die Werbetrompeten der Grossverteiler, die uns unablässig das hohe Lied des Grillens ins Ohr blasen. Breitbeinig stehen die Herren der Schöpfung am Feuer, Schweiß auf der Stirn und das Bier in der Linken (die Rechte brauchen sie, um das Grillgut zu wenden). Alles kommt auf den Rost, was bei drei nicht auf den Bäumen ist, also neben Fleisch auch allerlei Gemüse und Früchte, und die Cracks der Zunft experimentieren gar mit grillierter Glace. Grillen als Haute-Cuisine-Leistungssport.

Aber wir schalten jetzt mal die Werbung einfach ab und gehen back to the roots – zurück zum garantiert stressfreien, währschaftigen Genuss, eine anständige Wurst zu braten und in gemütlicher Runde zu verzehren. Und die Würste dazu holen wir uns beim Metzger aus der Region, der die Würste selber herstellt und dazu Fleisch aus der Region verwendet. Weil: da weiss man, was man hat.

Einmal Picasso, aber bitte Bio

Die Zentrum Metzger in Windisch hat sich ganz der Bio-Suisse-Produktion verschrieben, das gilt auch für die Wurstwaren. Produktionsleiter Meinrad Höchli stellt sie mit seinem Team in

grosser Vielfalt her: Rund 50 Sorten stehen auf der Liste. Darunter der mediterrane Griller, halb Schwein, halb Kalb, mit mediterranen Gewürzen, Dörrotmaten, Parmesan und Oliven oder ein Päckli mit vier Würsten drin, das den wahrhaft kunstvollen Namen «Picasso-würstli» trägt: «Picasso, weil jede der vier Würste wegen der unterschiedlichen Zutaten eine andere Farbe zeigt», erklärt Geschäftsinhaber Hansruedi Meier, «das ergibt dann eine Farb- und Geschmackspalette, die uns hat an Picasso denken lassen.» Kunst des Wurstens! Meier beliefert mit seinen Bio-Produkten über 100 Bio-Läden (unter anderem Buono in Brugg), zu haben sind sie aber natürlich auch im eigenen Ladengeschäft. zentrummetzger.ch

Nach Grossvaters Rezept

Wernli Metzger mit Ladengeschäften in Remigen und Birr bezieht ihr Fleisch von Bauern aus der Region, schlachtet selbst und stellt neben Schinken, Aufschnitt und Fleischkäse auch alle Würste selber her. Im blitzsauberen Produktionsraum wird geräuchert, gebrüht und gekocht. «Auch bei uns laufen die Schweizer Klassiker Cervelat, Kalbs- und Schweinsbratwurst am besten», sagt Roger Wernli, Geschäftsführer in dritter Generation. «Wir verwenden



Würste am Laufmeter – und die gute Laune gibts gratis dazu: Roger Wernli und Romina Erdin von der Wernli Metzger, Remigen und Birr.

den dazu noch immer die Rezepte des Grossvaters und stellen auch die Gewürzmischungen selber her.» Hinzugekommen sind mit der Zeit Spezialitäten wie der Käsegriller oder der Hotgriller («hot» für «scharf», eine Wurst, die doppelt einheizt!). Ob Kalbs- oder Schweins-, Lamm- oder Pouletwurst,

es gilt der Grilltipp von Roger Wernli: «Die Würste nicht frisch aus dem Kühlschrank auf den Grill legen, sondern zuerst auf Raumtemperatur bringen. Sonst sind sie aussen heiss und innen lauwarm.» www.wernli-metzger.ch

Oberflachererli – der Bestseller

Auch die Metzgerei Suter bezieht ihr Fleisch von Bauern aus der Region, schlachtet selbst und stellt vieles selber her – auch die Würste. Die meistverkaufte heisst Oberflachererli, eine etwas dünnere, rassig gewürzte Schweinsbratwurst mit Paprika und Lauch: «Die schmeckt nicht nur gut, sie ist auch rasch gegrillt – herrlich unkompliziert!», sagt Walter Suter. Weitere Leckereien: die fruchtig-pikante Grillschnecke, die Sennwurst (mit Emmentaler als Zugabe) oder die richtig scharfen Hexenwürstli. Weil Walter Suter eigene Schafe hält, gibts je nach Verfügbarkeit Lammwürste. Gesorgt ist bei Suter auch für den grösseren Hunger: Die Mega-Cervelat und die Mega-Bratwurst wiegen je 400 Gramm. «Die brauchen dann etwas mehr Zeit», lacht Walter Suter, «auf dem Grill und beim Essen.» www.suter-metzger.ch



Meinrad Höchli, Zentrum Metzger, Windisch, hat das Würsten im Griff.



Ein Würstplättli vom Feinsten – und dazu ein Hahn im Korb -: Walter Suter mit Töchtern Nicole (links) und Anja von der Metzgerei Suter, Oberflachs.

Grillplätze

Grillen zu Hause, vielleicht sogar mit Gas- oder Elektrogrill? Ist ja gut und recht. Wenn aber die Wurst auch ein bisschen nach Abenteuer schmecken soll, muss es ein Grillplatz draussen in der Natur sein. Improvisationskünstler sind mit einer Feuerstelle zufrieden, für welche auch das Holz selber gesammelt werden muss. Da ist die Auswahl in unseren Wäldern und an den Flussläufen gross. Und wer einmal seinen Lieblingsplatz gefunden hat, sagt's auch niemandem weiter: Man will

sich ja nicht unbedingt mit anderen ums schöne Plätzchen streiten. Hier drei öffentliche Grillplätze, für welche die Kenner Feuer und Flamme sind.

Wasserschlossblick

Die Aussicht vom Grillplatz Wasserschlossblick auf dem Bruggerberg war schon immer toll. Bei der Renovation 2017 hat der Platz neue Sitzbänke und eine neue Feuerschale erhalten. Komfortabel – auch für die Grossfamilie. Wanderzeit ab Bahnhof Brugg rund eine Stunde.



Bruderhöhle ob Effingen

Ein bisschen Höhlenmenschenfeeling passt doch zum Bräteln überm offenen Feuer ganz wunderbar. Die Bruderhöhle ob Effingen bietet dieses ertümliche Ambiente und ist ein attraktives Ausflugsziel. Die Gemeinde stellt das Brennholz gratis zur Verfügung.



Badi Villigen

Wers beim Grillplausch gern etwas komfortabler hat und zwischendurch ein kühlendes Bad nehmen möchte, findet im Freibad Villigen perfekte Bedingungen – mit Schwimmbecken, grosser Feuerstelle, und das Feuerholz liegt auch schon bereit. Gratis.

Info-Tipp



Gut & Gern

Die Genuss-Agenda der Region Brugg ist im Frühjahr 2018 erstmals im Verlag der Effingerhof AG erschienen und enthält neben Ausflugstipps und einer Jahresagenda der wichtigsten regionalen Veranstaltungen den Hotel- und Gastroführer. Co-Herausgeber ist der Verein Tourismus Region Brugg. Das Magazin liegt in Hotels, Restaurants und im Info-Corner von Brugg Regio auf. Das Blätter-PDF und Updates finden Sie hier: www.gut-und-gern.ch

WERNLIMETZG
eifach guet

GA 105864

REMIGEN BIRR
056 284 17 03 056 444 82 66

GRILLTIME ...
• Feine Spiessli • Steaks
• Würste, eifach guet!
Fleisch und Wurst us de Region

Di bis Fr, 08 bis 12.00 / 15.00 bis 18.30 Uhr
Samstag, 08 bis 13.00 Uhr durchgehend

Oliven,
die besser schmecken
.....mit über 3200 Bioprodukten

Buono

Delikatessen & Biofachhandel
Altstadt Brugg www.buono.ch

GA 104121L

DAS SUCHEN HAT EIN ENDE.
wernli-immo.ch

30 JAHRE
SEIT ÜBER 30 JAHREN

wernli immobilien

GA 105854

Weinbau Käser
Bächlilhof | Oberflachs

Grosses GRILLFEST

Metzgerei W. Suter
Mitteldorf 1
5108 Oberflachs
Tel. 056 443 19 21
Fax 056 443 19 25
w.suter@suter-metzger.ch

Weinbau Käser
Bächlilhof
5108 Oberflachs
Tel. 056 450 14 88
Fax 056 450 14 87
info@baechlilhof.ch

Ca. 40 verschiedene Fleischarten
Rosmarinkartoffeln mit Sauerrahmsauce
Salatbuffet

Alles à discrétion für nur Fr. 35.00 (exkl. Getränke und Dessert)
Kinder pro Altersjahr Fr. 1.00

Wann: Am 30. Juni 2018 ab 18.00 Uhr
Wo: Auf dem Bächlilhof, zwischen Oberflachs und Veltheim
Wer: Essen von der Metzgerei Suter, Getränke von Weinbau Käser

Reservation erwünscht

GA 105875