



Jürgen Britsch (von links vorne) serviert Jürgen Baum (Reuchlin-Chuchi Pforzheim), Großkanzler Robert Eymann (Bremen), Landeskanzler Helmuth Balsler (Gaggenau) und Georg Heilmann (Pforzheim) seine Spezialitäten. Rechts vorne: Sohn Markus.



Wo liegt das Bürgermeisterstück? Alwin Rothenberger aus Ettlingen (Mitte mit grünem Band) erklärt Rudi Kreuz (von links/Überlingen), Horst Geyer-Weischer (Baden-Baden) und Christof Straub (Geislingen) Wissenswertes über Schweinefleisch.

Köstliche Schweinereien

TEXT UND FOTOS: PETER HEFFER

Es gibt sie kaum noch in der Region, die zünftigen Schlachtfeste, bei denen Kesselfleisch, Metzelsuppe, Rippchen, Bäckchen oder Schweinswürste bis zum Abwinken serviert werden. Beim Club kochender Männer Pforzheim wird diese Tradition der Hausschlachtungen aber sorgsam gepflegt. Alle zwei Jahre treffen sich dazu Hobbyköche aus ganz Deutschland beim Dietlinger Gastwirt und Metzgermeister Jürgen Britsch im „Löwen“. PZ-Redakteur Peter Heffer war für „Heimatstark“ dabei.

Nur eines vorweg: Wer Vegetarier ist oder sich sogar vegan ernährt, der sollte es sich jetzt vielleicht überlegen, ob er weiterliest. Denn, was bei Schlachtfesten – vor allem bei der Zubereitung in der Wurstküche – so alles auf den Tisch kommt, ist nichts für schwache Nerven, eher was für überzeugte Fleischesser, die es gerne deftig mögen.

Mit dieser Vorliebe ist man beim Dietlinger Metzgermeister und Gastwirt Jürgen Britsch genau an der richtigen Adresse. Da genügt schon ein Anruf im Betrieb, wo man in der Warteschleife mit einem inbrünstigen „Muuuuuh“ begrüßt wird und klar erkennt, woher der Wind weht. „Wir pflegen hier noch Handwerk nach alten Familienrezepten“, versichert Britsch. Schon seit langem ist er Mitglied im Club kochender Männer Pforzheim, der über den CC-Club Deutschland zur Bruderschaft „Marmite“ gehört. Weit über zehn Jahre spielt das Dietlinger Urgestein nun schon den Gastgeber für „Kochbrüder“ aus dem ganzen Bundesgebiet, die bei ihm den Geheimnissen des Wurstmachens auf die Spur kommen wollen. „Frische Zutaten sind das A und O“, sagt Britsch und schwärmt von der schlachtwarmen Verarbeitung des Fleisches und der Innereien. „Das hat vor allem mit Geschmack zu tun.“ Auch auf vorgefertigte Würstmschungen verzichtet der Fleischermeister. „Sonst kommt nur uniformierte Wurst heraus“, meint der 67-Jährige und ist überzeugt: „Beim richtigen Abschmecken von Leber- und Griebenwurst erkennt man die Qualität des Metzgers.“

An diesem Tag herrscht reger Betrieb in seiner Wurstküche. Es dampft und duftet aus allen Kesseln. Die Schwarten und das Knochenfleisch stapeln sich neben den ausgekochten Köpfen vom schwäbisch-

hällischen Landschwein auf der Arbeitsfläche. Und die überdimensional-großen Fleischwölfe rattern unablässig. Bei der Knochenarbeit packen auch die Hobbyköche fleißig mit an und stärken sich nebenbei mit Mett- oder Griebenbrotchen. Im entscheidenden Moment legt der Meister dann aber selber Hand an, als es gilt, Blut- und Leberwürste, die in einen Naturdarm gefüllt werden, passend zu würzen. „Man muss die Wurstmasse immer etwas überwürzen, weil sie beim Brühn Aroma verliert“, erklärt Jürgen Britsch.

Feucht und fettig geht es hier im Land der fleischlichen Genüsse zu, von denen der Kunde im Laden lediglich das Endprodukt zu sehen bekommt. „Deshalb ist die Sache hier auch so spannend“, sagt Robert Eymann, Großkanzler aller Hobbyköche im deutschen CC-Club. Eymann stammt aus Bremen und verbrachte sechs Stunden im Zug, um das Schlachtfest in Dietlingen mitzuerleben. „Man sieht, was in die Wurst kommt. Etwas Vergleichbares gibt es bei uns im Norden nicht, obwohl wir auch Schweinemast haben“, bekennt er. „Und es macht riesig Spaß. Sonst hätte ich die weite Reise bestimmt nicht gemacht.“

Das gilt auch für die übrigen knapp 60 „Kochbrüder“, die bei einem üppigen Schlachtfest-Menü mit Metzelsuppe, Leber- und Blutwürsten, Kutteln, Nieren, Kalbskopf und Schweinskoteletts die Früchte

ihrer Arbeit genießen. „Wir hatten mal Gäste aus Italien, die haben Magentabletten gebraucht, weil sie die Schnäpschen zwischendurch nicht vertragen haben“, erzählt Georg Heilmann, Chef der „Reuchlin-Chuchi“ Pforzheim. Vor allem die Metzelsuppe erinnert ihn an seine Kindheit, gesteht der Enzberger. „Mit Tofu kriegst du so einen Geschmack halt nicht hin.“ Schade sei jedoch, dass die kleinen Metzgereien langsam aussterben, meint Alwin Rothenberger vom Ettlinger Kochclub. „Als Kind durfte ich nach Hausschlachtungen das Fleisch immer an die Verwandtschaft verteilen.“ Auch Helmuth Balsler, Kochclub-Landeskanzler der Ordensprovinz Baden, kennt das. „Ich stamme aus einer Metzgerfamilie und habe die Fleischverarbeitung quasi mit der Muttermilch eingesogen“, bekennt er. „Wenn ich sehe, wie gesellig es hier zugeht und was ich auf dem Teller habe, lacht mir das Herz.“

In den Genuss der deutschen Gastfreundschaft kommen diesmal auch „Kochbrüder“ aus der Schweiz. „Bei uns wird noch Rahm in die Blutwurst gemischt und die Leberwurst mit Rosinen verfeinert“, berichtet Claude von den „Chelleschwinger“ aus Basel, der sich in der Runde sichtlich wohlfühlt. „Auch wenn Ernährungsexperten womöglich die Hände über dem Kopf zusammenschlagen, muss man der puren Fleischlust halt ab und zu mal nachgeben“, sagt Robert Eymann. „Aber jede Woche könnte das mein Magen sicher nicht aushalten.“

Mehr zum Thema unter: www.cc-club-kochender-maenner.de



Heikle Sache: Viel Fingerspitzengefühl ist bei allen Beteiligten gefragt, wenn das Leberwurstbrät in den Naturdarm gefüllt wird. Dabei darf der Darm nicht reißen.



Der Meister bei der Arbeit: „Kochbrüder“ und Metzgermeister Jürgen Britsch aus Dietlingen kümmert sich um das Eisbein. Sohn Markus (hinten) assistiert.

Club kochender Männer

Im Jahr 1960 fanden sich in der rheinland-pfälzischen Weinstadt Oppenheim 50 Enthusiasten zusammen und gründeten den **Club kochender Männer Deutschland**. Aktuell zählt der **CC-Club**, der als **Bruderschaft der internationalen „Confédération Culinaire de la Marmite (CCI)“** angehört, etwa 1300 Mitglieder und ist in rund 120 regionalen Vereinen, sogenannten „**Chuchis**“ organisiert. Die Idee der „kochenden Männer“ stammt aus der Schweiz. So ist auch der Name

„Chuchi“ zu erklären, was auf Schweizerdeutsch „Küche“ heißt. Die **Pforzheimer „Reuchlin-Chuchi“** wurde 1963 aus der Taufe gehoben und ist gerade erst von ihrem langjährigen Domizil in der Altstadtkirche in das ehemalige „**Faßstüble**“ (Gebelstraße) zwischen Habermehlststraße und Enzferer umgezogen. **CC-Clubs gibt es in der Ordensprovinz Baden auch in Bad Herrenalb, Baden-Baden, Eggenstein, Ettlingen, Gaggenau, Ketsch, Mannheim und Offenburg.** pep

VON DER WURSTKÜCHE AUF DEN TELLER

Was Hobbyköche aus Schweinefleisch so alles zaubern können



Viel zu probieren gibt es in der Wurstküche. Hier gönnt sich der Eggensteiner „Kochbrüder“ Christian Freytag ein Stückchen Schweinebauch. Aber auch Schmalz und Mettbrötchen stehen bei den Wurstmachern hoch im Kurs.



Mehrere Schweine werden in der Dietlinger Wurstküche zumeist verarbeitet. Der Schweinebauch schmeckt besonders gut, wenn dazu auch noch Sauerkraut gereicht wird. Diese Kombination darf bei keinem Schlachtfest fehlen.



Hausgemachte Leberwurst im Naturdarm: Nur etwa 300 Gramm Brät dürfen aus der Maschine pro Wurst eingefüllt werden. Geht das zu schnell oder rutscht zuviel Masse heraus, kann die Wurst auch manchmal explodieren.



Die traditionelle „Metzelsuppe“ gehörte früher bei Hausschlachtungen immer dazu. Was drin ist, weiß nur der Wurstmacher. Rein müssen auf alle Fälle Speck, Brühe und frisches Blutwurstbrät, das der Suppe die Farbe gibt.



Süße paniert: Was einen hier so appetitlich mit Kräuter-Feldsalat und Blumenkohl-Remoulade auf dem Teller anlacht, ist nicht unbedingt jedermanns Sache. Denn unter der Kruste verbergen sich edle Teile vom Kalbskopf.



Schlachtplatte satt: Zu den panierten Schweinekoteletts gibt es Schweinebauch, Bäckchen, gebratene „Nierle“ und Leberwurst. Dazu werden Sauerkraut, Semmel- und Kartoffelknödel, Bratkartoffeln und Püree serviert.