Herzliche Begrüßung: Jürgen Körber auf Visite bei seinen Schweinen

ZURÜCK IN DIE ZUKUNFT

Jürgen Körber und sein Team wursten in den Herrmannsdorfer Landwerkstätten nach Methoden von früher – und könnten damit kaum zeitgemäßer sein

FOTOS FRANK BAUER **REZEPTE** ACHIM ELLMER **REZEPTFOTOS** JORMA GOTTWALD **STYLING** ANKA REHBOCK **TEXT** BENEDIKT ERNST

Kerniger Biss und ausgewogene Würze prägen die Schinken-Rotwurst

Illustration: iStockphoto

Wo andere Höfe auf Zäune und Schlösser setzen, reicht in den Herrmannsdorfer Landwerkstätten ein freundlicher Hinweis: „Bitte den Stall nicht betreten, die Sauen brauchen Ruhe“ steht auf einem Schild am Stall, daneben ein Guckloch zum Aufklappen, damit alle Besucher dennoch einen Blick auf die tiefenentspannten Schweine werfen können, wenn diese nicht gerade im Außenbereich herumstromern. Es passt zum oberbayerischen Landidyll der Umgebung, in dem sich die Berge am Horizont abzeichnen und die Landstraßen von saftig grünen Wiesen gesäumt sind. Doch die Ruhe trügt, denn hinter den Toren wird schwer gearbeitet, und zwar mit den Händen.

„Hier gibt es noch echtes Handwerk. Dafür bin ich vor über 20 Jahren hierhergekommen“, erzählt Jürgen Körber nicht ohne Stolz. Als Leiter der Metzgerei ist er Teil einer Reihe von Lebensmittelhandwerkern, die auf dem Hof eine Heimat gefunden haben. Mit Fünftagebart, Wollmütze und schlitzohrigem Humor ist er der perfekte Botschafter für eine neue Kultur der Lebensmittelherstellung, die traditionellen Methoden neues Leben einhaucht. Für Körber war es immer selbstverständlich, Know-how aus aller Welt zu sammeln, um sich stetig verbessern zu können. Er lernte unter anderem in Italien und Kanada – heute gibt er selbst Kurse, zum Beispiel in den skandinavischen Ländern.

Zum Betrieb selbst gehören außerdem eine Bäckerei und eine Brauerei. Dazu kommen noch eine Käserei, ein Gemüsebauer und eine Kaffeerösterei, die als Pächter auf dem Hof angedockt haben. Im eigenen Hofmarkt können Besucher die Produkte aus allen Gewerken erwerben, oder sie nehmen im „Schweinsbräu“ Platz – einem Wirtshaus der Extraklasse, stilsicher eingerichtet im ehemaligen Schweinestall. Die Stars auf dem Hof sind heute nebenan beheimatet und unterlegen die Szenerie mit zufriedenem Grunzen.

„Unsere Schweine werden bis zu zwölf Monate alt – im konventionellen Bereich sind es etwa sechs“, betont Jürgen Körber. Für die Mast werden

Die richtige Konsistenz der Blutwurstmasse erkennt Jürgen Körber mit den Händen

„Ich hoffe, dass wir nicht mehr wachsen – es sei denn, in Qualität.“

Jürgen Körber, Metzgermeister

Schwäbisch-Hällische Landschweine mit Duroc- und Piétrain-Schweinen gekreuzt. Alle Schweine bekommen viel Auslauf, manche werden sogar auf der Weide aufgezogen. Ein Mehraufwand, der sich direkt in der Qualität widerspiegelt: Die Tiere entwickeln eine gute Marmorierung mit intramuskulärem Fett, wodurch das Fleisch einen zarteren Biss erhält.

Wer nachhaltig produziert, verarbeitet das ganze Tier. Hier kommt auch die Blutwurst ins Spiel: Insgesamt sieben Sorten mit Blut gibt es in Jürgen Körbers Metzgerei, von der würzigen Schinken-Rotwurst bis zur rustikal geräucherten Bauern-Schwarzen. Und wenn der Meister zur Tat schreitet, erkennt man, dass er den Begriff Handwerk im wörtlichen Sinne interpretiert: Er rührt die leuchtend rote Grundmischung zum Teil mit der Hand. „Sonst kann ich ja nicht fühlen, wenn’s passt“, sagt er.

Wo gibt’s die Wurst?

SIEBEN GESCHÄFTE betreiben die Herrmannsdofer Landwerkstätten inzwischen in München, zum Teil mit eigenem Bistro. Dazu kommt der stets komplett bestückte Hofmarkt auf dem heimischen Gelände. Außerdem werden ausgesuchte Bio-Händler beliefert. Eine detaillierte Auflistung gibt es auf **www.herrmannsdorfer.de**

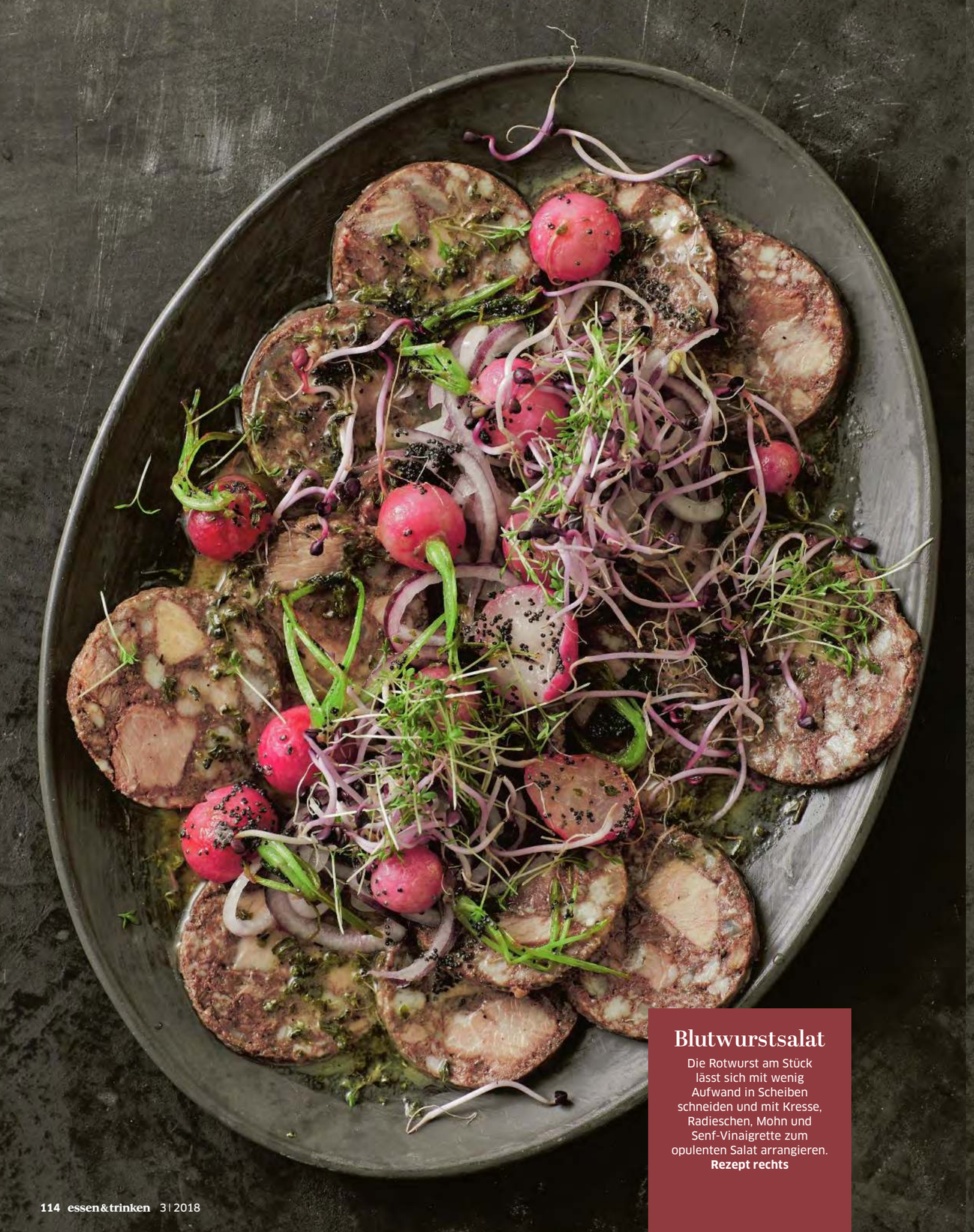
Online ist ab 15.2.2018 ein kleines Sortiment bestellbar – inklusive Schinken-Rotwurst, Speckrotwurst und Bauern-Schwarzer. Zu finden über **www.ehrlichundfein.de**

Am Schlachttag passiert in der Metzgerei vieles gleichzeitig. Körber und sein Team präparieren das Fleisch, kochen Innereien und Kesselbrühe oder zerkleinern Fett und Schwarten. Der Prozess erfordert Koordination, Erfahrung und perfektes Teamwork, doch er ist unerlässlich für die Verarbeitung von schlachtwarmem Fleisch. „Die Temperaturführung ist wichtig, um den typischen Warmfleisch-Charakter zu erhalten“, erklärt Körber. Dieser zeichne sich durch einen intensiven Umami-Geschmack aus. Dank der biochemischen Struktur des noch nicht abgekühlten Fleisches lässt sich die Wurstmasse auch ohne Hilfsmittel kuttern (zerkleinern). Die Masse wird zudem auf natürliche Art gebunden, ein Zusatz von Stabilisatoren und Emulgatoren wie Phosphat, Lecithin oder Mono- und Diglyceriden ist nicht notwendig. Zum Verfeinern der Wurst wird nicht mehr viel benötigt, häufig sind es nur Meer- und Pökelsalz sowie frisch gemahlene Gewürze – in der delikaten Schinken-Rotwurst stecken unter anderem Piment, Nelke und Wacholder.

Nicht viele Metzgereien bringen heute noch die Motivation auf, einen so aufwendigen Prozess zu etablieren. Doch Körber vertraut ganz auf den Nachwuchs: „Da tut sich gerade etwas. Unsere Branche wird internationaler, für die Jugend ist das ein großer Anreiz.“ Der lebende Beweis steht am Fleischwolf: Einer der Auszubildenden ist aus Schweden nach Glonn gezogen, um bei Körber zu lernen, wie bayerische Wurst gemacht wird. —

Blutwurst-taschen in Kürbissuppe

Schick in Schale: Rotwurst in dünnem Nudelteig, Schmelzzwiebeln und Schnittlauch krönen die würzig-scharfe Kürbissuppe. **Rezept Seite 115**



Blutwurstsalat

Die Rotwurst am Stück lässt sich mit wenig Aufwand in Scheiben schneiden und mit Kresse, Radieschen, Mohn und Senf-Vinaigrette zum opulenten Salat arrangieren. **Rezept rechts**

Text: Sarina Hunkel

Foto links

Blutwurstsalat

*** EINFACH, SCHNELL**

Für 4 Portionen

- **5 El Apfelessig**
- **1 Tl mittelscharfer Senf**
- **Salz • Pfeffer**
- **Zucker**
- **2–3 Stiele Majoran**
- **8–10 El Öl (z. B. Traubenkernöl)**
- **100 g rote Zwiebeln**
- **200 g kleine Radieschen**
- **20 g Butter**
- **1 El Blaumohnsaat (z. B. von Rapunzel)**
- **50 g Radieschensprossen**
- **1 Beet Gartenkresse**
- **500 g Schinken-Rotwurst (Bestell-Info Seite 112)**

1. Für die Vinaigrette Essig, Senf, Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und 4 El heißes Wasser verrühren. Majoranblätter von den Stielen abzupfen und fein hacken. Mit 8–9 El Öl unter die Vinaigrette rühren.

2. Zwiebeln in Streifen schneiden, mit Salz verkneten und 15 Minuten ziehen lassen. Radieschen putzen, etwas Grün stehen lassen, waschen, mit den Händen leicht andrücken. 1 El Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen. Radieschen darin 2–3 Minuten braten. Mit Salz und Mohn würzen.

3. Sprossen waschen und abtropfen lassen. Kresse vom Beet schneiden. Schinken-Rotwurst häuten, in dünne Scheiben schneiden und auf einer Platte anrichten. Vinaigrette gut verrühren, mit Zwiebeln und Radieschen auf der Wurst verteilen. Mit Sprossen und Kresse bestreut servieren. Dazu passen Graubrot oder Bratkartoffeln.

ZUBEREITUNGSZEIT 45 Minuten
PRO PORTION 26 g E, 39 g F, 3 g KH = 473 kcal (1983 kJ)

Foto Seite 113

Blutwursttaschen in Kürbissuppe

**** MITTELSCHWER, GUT VORZUBEREITEN**

Für 6 Portionen

NUDELTEIG UND FÜLLUNG

- **250 g Mehl (Type 00)**
- **50 g doppelt gemahlener Hartweizengrieß plus Grieß zum Bearbeiten**
- **4 Eier (Kl. M)**
- **2 Eigelb (Kl. M) • Salz**
- **1 Msp. gemahlene Kurkuma**
- **400 g Schinken-Rotwurst (aus dem Glas; Bestell-Info Seite 112)**
- **30 g Semmelbrösel**

KÜRBISSUPPE

- **100 g Zwiebeln**
- **50 g frischer Ingwer**
- **½ rote Chilischote**
- **150 g Kartoffeln**
- **400 g Hokkaido-Kürbis**
- **1 El neutrales Öl**
- **25 g Butter**
- **½ Tl Koriandersaat**
- **50–60 ml Apfelessig**
- **1 l Geflügelfond**
- **150 ml Schlagsahne • Salz**

SCHMELZZWIEBELN

- **500 g Gemüsezwiebeln**
- **120 g Butter**
- **4 El neutrales Öl**
- **2 El Kürbiskerne (geröstet, gehackt)**
- **2 El Schnittlauchröllchen**
- **6 Tl Kürbiskernöl**

Außerdem: Einwegspritzbeutel, Nudelmaschine, gewelltes Teigrad

1. Für den Nudelteig Mehl, Grieß, 3 Eier, 1 Eigelb, 1 Tl Salz und Kurkuma mit dem Knethaken der Küchenmaschine zu einem elastischen Teig verkneten, eventuell 1 El kaltes Wasser zugeben. Teig mit den Händen auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten. Zu einem flachen Teigziegel formen, halbieren und die Teighälften getrennt in Karsichtfolie gewickelt mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Für die Füllung Schinken-Rotwurst kurz im Blitzhacker zerkleinern. Mit restlichem Eigelb und Bröseln mischen. In einen Einwegspritzbeutel füllen und kalt stellen.

3. Für die Suppe Zwiebeln und Ingwer fein würfeln. Chili fein schneiden. Kartoffeln schälen, grob würfeln. Kürbis halbieren, putzen, schälen, entkernen, Fruchtfleisch grob würfeln. Öl und Butter in einem Topf erhitzen. Koriandersaat darin anrösten. Zwiebeln, Ingwer, Chili, Kartoffeln und Kürbis zugeben und 3–4 Minuten farblos dünsten. Mit 50 ml Essig ablöschen, mit Fond und Sahne auffüllen, aufkochen und 20 Minuten bei mittlerer Hitze offen kochen. Suppe mit dem Schneidstab oder in der Küchenmaschine fein pürieren. Durch ein feines Sieb streichen, mit Salz und restlichem Essig abschmecken und beiseitestellen.

4. 1 Teigportion mit dem Nudelholz länglich auf Walzenbreite der Nudelmaschine dünn ausrollen. Nacheinander durch die glatte Walze der Nudelmaschine von Stufe 1–7 drehen, dabei mehrfach mit wenig Grieß bestreuen. Die lange Teigbahn in 2 ca. 50 cm lange Teigbahnen schneiden. Die Hälfte der Füllung in walnussgroßen Häufchen mit 3 cm Abstand zueinander je auf der oberen Hälfte der Teigbahnen verteilen. Restliches Ei verquirlen und dünn um die Füllung auf die Teigränder streichen. Untere Teighälften über die Füllung klappen, den Nudelteig um die Füllung herum gut andrücken. Mit einem gewellten Teigrand aus den beiden Bahnen 12 Taschen schneiden, Ränder gut zusammendrücken. Taschen auf ein mit wenig Grieß bestreutes Blech legen und mit einem Küchentuch bedecken. Mit dem restlichen Nudelteig und der restlichen Füllung ebenso 12 weitere Teigtaschen herstellen.

5. Für die Schmelzzwiebeln Gemüsezwiebeln fein würfeln. Butter und Öl in einer breiten Pfanne erhitzen. Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze 15–20 Minuten hellbraun braten. Kürbiskerne zugeben.

6. Teigtaschen in kochendem Salzwasser in einem breiten Topf 3–4 Minuten garen. Suppe erwärmen, in Tellern verteilen. Teigtaschen mit einer Schaumkelle herausnehmen, kurz abtropfen lassen und in den Tellern verteilen. Schmelzzwiebeln darübergeben. Mit Schnittlauch bestreuen, mit etwas Kernöl beträufeln und sofort servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 1:30 Stunden plus Kühlzeit mindestens 2 Stunden
PRO PORTION 32 g E, 55 g F, 55 g KH = 861 kcal (3606 kJ)

IN DER NÄCHSTEN FOLGE

Mächtig gutes Marzipan, veredelt zu Leipziger Lerchen und Birnenstrudel mit Kardamomschmand