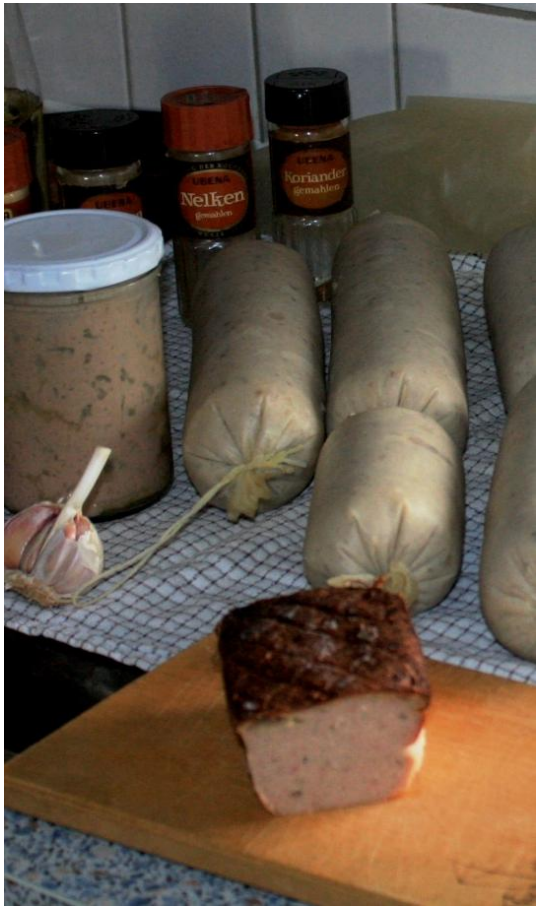
zweite Hausaufgabe aus Modul 1

von Helmut Siegl

Mit Kindern Wurst herstellen



Samstag, 4. 11. 2014 auf dem Hof der Familien Kopp, 78733 Aichhalden

Die Idee:

Die meisten Menschen essen gerne Wurst, auch die meisten Kinder, ihnen schmeckt z.B. die Wurstscheibe beim Einkauf in der Metzgerei ganz besonders.

Des Deutschen liebstes Lebensmittel sei die Wurst, sagt man.

Doch die wenigsten Menschen wissen heute, wie Wurst hergestellt wird. Vor 25 Jahren habe ich zum ersten Mal Wurst selbst hergestellt, damals zusammen mit unseren eigenen Kindern im Alter von 3 bis 5 Jahren. Wir verarbeiteten damals Fleisch von unseren Schafen.

Das Ziel:

Für die zweite Hausaufgabe wollte ich mit etwa 10 Kindern das Herstellen von Wurst ausprobieren und den Kindern einen Zugang zu dieser recht unbekannten Art der Lebensmittelzubereitung zu ermöglichen.

Von den drei Verarbeitungsweisen: **Rohwurst, Brühwurst** und **Kochwurst** wählte ich die **Brüh**- und die **Kochwurst**herstellung aus. Fleischkäse, Lyoner und Leberwurst sollte aus je 4,5 kg Fleisch hergestellt werden.

Zum Mittagessen plante ich Fleischkäse und Kartoffelsalat.

Jedes Kind sollte zum Schluss einen Fleischkäselaib und zwei Gläser Leberwurst mit nach Hause nehmen.

Von der Lyoner bekommen alle ca. 400 gr, wenn die Würste fertig gebrüht und getrocknet sind.

Zeitlich hatte ich 4 Stunden (8.30 Uhr bis 12.30 Uhr) geplant, was sich als zu kurz erwies, denn erst gegen 14 Uhr waren alle Arbeiten erledigt und die Kinder konnten abgeholt werden.

Die Wurstküche hat mir eine Kindergarten-Mutter und deren Schwiegereltern zur Verfügung gestellt. Herzlichen Dank an die Familien Marianne und Albert Kopp, sowie Annette und Martin Kopp aus Aichhalden!

Der Verlauf:

Um 8.30 Uhr kamen 3 Jungs im Alter von 8 Jahren, drei Jungs im Alter von 16 Jahren und vier Kinder von den Gastgeberfamilien zwischen 6 und 10 Jahren.

Die Arbeitsschritte:

4,5 kg in Streifen geschnittener, gefrohrener Schweinerücken und Schweinebauch grob wolfen übernahmen die drei Großen.

Feuer im Küchenherd und im Kochkessel anzünden, sowie Kartoffeln waschen, Zwiebeln und Knoblauch schälen und schneiden übernahmen die Jüngeren.

Nach dem das Fleisch samt gedünsteten Zwiebeln und Sahne fein gewolft war, wurde die Masse gewürzt, ca. 6 Minuten lang gerührt und dann in Alu-Formen gefüllt, geglättet und verziert. Groß und Klein wirkten hier eifrig mit.

Die gekochten Kartoffeln schälten die Jüngeren und legten sie zum Auskühlen aus.

Und wer Zeit hatte, konnte bei Oma Marianne helfen, aus dem Garten geerntetes Weißkraut zu hobeln und im Krauttopf einzustampfen.

Während 6 der 12 Fleischkäseformen im Backofen garten, wolften die 3 Älteren 4,5 kg Schweine- und Rindfleisch, Sahne, Eis, Zwiebeln und Knoblauch für die Lyoner.

Spannend war wieder für alle Kinder zu beobachten, was der Fleischwolf aus den gefrorenen Fleischstreifen machen kann. Mit der Zeit probierten alle die noch rohe Masse vor und nach dem Würzen.

Das gewürzte Brät wurde mittels Wurstpresse in Kunstdärme gefüllt, die dann ins 40 Grad warme Wasser gelegt und langsam auf 75 Grad erhitzt wurden.

Bis 12.30 Uhr dauerten diese Arbeiten.

Jetzt hieß es Mittagessen: Fleischkäse, Kartoffelsalat, Krautsalat und Tomaten, alles frisch und alles aus eigener Produktion und Herstellung. Die Kinder und die Erwachsenen haben es sichtlich genossen.

Bis kurz vor 14 Uhr brauchten wir noch Zeit zum Aufräumen, Müll entsorgen, Spülen und Putzen.

Hierbei halfen alle bis zum Schluss sehr fleißig mit.

Von Oma Marianne gab es sogar noch ein Eis für jedes Kind.

Rückblick und Auswertung:

Zeitaufwand für mich:

2 h Einkaufen
2 h Fleisch vorbereiten, Auto und Gefrierschrank laden
7 h bei Familie Kopp
4 h zuhause ausladen, spülen, aufräumen, Lyoner fertigbrühen, kühlen und trocknen

---

= 15 h (plus 3 h Präsentation)

Finanzielles:
Jedes Kind zahlte 8€ -> 80€
Meine Gesamtausgaben: ca. 150 €

Kinderanzahl und Zeit:
Mit 10 Kindern kommt das Projekt an Grenzen, ich würde zukünftig mit 5 oder 6 Kindern im Alter von 8 bis 10 Jahren versuchen.
Zeitlich müssen mindestens 6 Stunden veranschlagt werden.

Insgesamt hat es allen gut gefallen und sie würden sofort wieder mitmachen – ich auch!

Literatur:

- „Aus eigener Küche Gute Wurst“ von Julius Bessel, Falken-Verlag Niederhausen 1988.
- „Wurst aus eigener Küche“ von Karl-Friedrich Schmidt, Verlag Paul Parey Hamburg 1985.
- „So einfach ist es, Wurst und Schinken selbst zu machen!“ von Bernd Jaeger Ausgabe 2003
- „Hausschlachten“ von Bernhard Gahm, Ulmer Verlag Stuttgart 1993