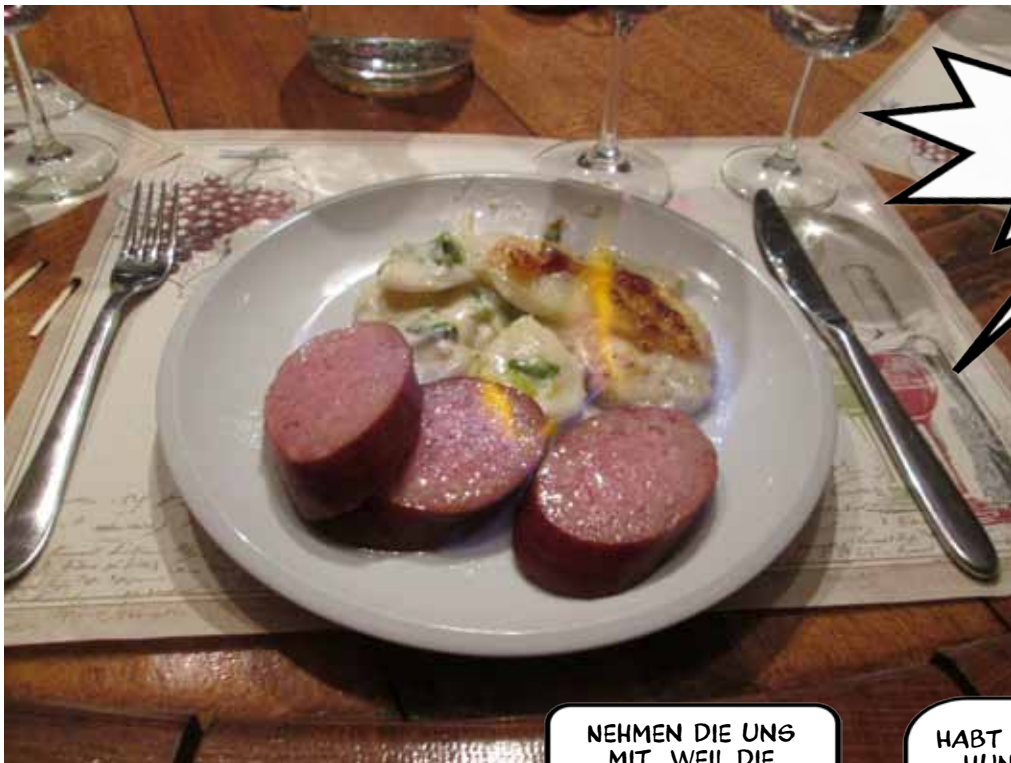


Winter-Wanderung mit Treberwurstessen



Ein kulinarischer Reisebericht von Hanni Spahn und René Lehner

Auf dieser ungewöhnlichen Reise der Männerriege ging es definitiv um die Wurst. Deshalb wurden – was nur selten vorkommt – auch die werten Damen dazu eingeladen.

Los ging's an diesem 13. Februar beim Bahnhof Oerlikon, organisiert und vorbildlich geführt von Turnerkollege Walti Graf. Wenn's ums Essen geht, ist und bleibt Walti der richtige Mann.

Bei kühlem Wetter und leicht bedecktem Himmel fuhren wir mit der S-Bahn ins beschauliche Rafz, einer kleinen Gemeinde am nördlichsten Zipfel des Kantons Zürich. Als wüsste der Himmel, was uns fehlte, kämpfte sich die Sonne im Laufe des Tages immer mehr durch den Nebel. Es blieb zwar kühl, aber trocken und sonnig.

Von Rafz aus stiegen wir zu Fuss zum Rebgut «Sonnenberg» oberhalb von Wil. Unterwegs machten wir immer wieder kurze Stopps, damit die Gruppe zusammen blieb und auch die älteren Teilnehmer nicht zurück bleiben mussten. Der Weg führte uns über winterlich schlafende Felder, vorbei an einsamen Häusern und Höfen bis wir endlich unser Ziel, die Reben vom «Sonnenberg» entdeckten. Hunger und Durst befahlen die ersten Teilnehmer.



Und kurz vor Mittag war das Ziel dann erreicht. Winzer und Walti Graf-Freund Matthias Angst und sein Sohn Michael begrüßten uns herzlich und schenkten auch gleich wärmenden Glühwein aus. Genau das Richtige bei dem Wetter. Für nicht Glühweintrinker gab's den hauseigenen Weisswein. Währenddessen sind auch jene Turnerfreunde eingetroffen, die mit Bus und Auto unterwegs waren.

Während des Apéros stellte uns Matthias den Rebberg der Familie Angst vor. Ausführlich erzählte er von seinem Werdegang, von den

Problemen der Winzer ganz nah an der deutschen Grenze und als erfahrener Kenner des Schweizer Weinbaus wusste er viel zu erzählen. Er brachte uns mit Anekdoten zum Lachen oder beeindruckte mit seinem Fachwissen.

Gleichzeitig schauten wir Jungwinzer Michael zu, wie er die Treberwürste in einem alten Ofen auf den Trester schichtete und sie im rauchenden Wasserdampf zubereitete.

Die Treberwurst ist eine geräucherte Rohwurst aus Schweinefleisch und vor allem im Welschland bekannt und beliebt. Sie wird



DER TURNVEREIN-KONDUKTEUR KASSIERT DIE LETZTEN GELDER EIN. DIE WURST MUSS SCHLIESSLICH BEZAHLT WERDEN!



DER ZUG KOMMT.



AB BAHNHOF RAFZ GEHT ES WEITER ZU FUSS. WETTER GUT, ETWAS KÜHL, DAFÜR IST DIE STIMMUNG HEITER UND FRÖHLICH.



während der Destillation von ausgepressten, nachgegorenen Weintrauben (Trester) zu Marc (Tresterschnaps) in einem Brennkessel während etwa einer Stunde gegart und erhält so ihr spezielles Aroma.

Ursprünglich war die Herstellung der Treberwurst die einfachste Möglichkeit für die in den Rebbergen tätigen Weinbauern, sich ihre Pausenwurst aufzuwärmen. Mitte der 1920er Jahre begannen sie dann, die Wurst ausgewählten Gästen in ihren Weinkellern zu servieren.

Diese traditionelle Spezialität wird während der Brennsaison in den Monaten Januar bis März serviert und gern mit Marc flambiert.

Als Beilage wird Kartoffelgratin, Kartoffelsalat, Lauch oder Brot gereicht. Dazu trinkt man lokale Weine und Marc oder den als Drusen bekannten Hefebrand.



ZUM GLÜCK GIBT'S GLÜHWEIN. ES IST BITTERKALT.

HERZLICH WILLKOMMEN



ENDLICH GEHT ES RAN AN DIE WURST.



FÜR WEN IST DER LINDENBLÜTEN-TEE?

FRÖILEIN! DURST!



Endlich war es auch bei uns soweit. Die Familie Angst bat zu Tisch und alle suchten wir uns einen Platz im Winzerkeller. Matthias präsentierte seine teilweise preisgekrönten Weine, während Frau und Sohn die Treberwurst in Scheiben geschnitten, zusammen mit einem wundervollen, selbst gemachten Kartoffelgratin servierten. Das Essen war vorzüglich und kaum einer verzichtete auf eine zweite Portion.

Wein, Essen, ja selbst die Schnäpse waren erstklassig und die Stimmung im Weinkeller wunderbar. Zum Dessert noch eine Hefeschnecke zusammen mit einem feinen Winzerkäfeli.

Dann ging's wieder zurück nach Hause. Vorher bat Walti Graf alle Teilnehmerinnen und Teilnehmer zum Gruppenfoto vor den «Sonnenberg» und nach dem Fotoshooting spazierten wir gesättigt und zufrieden lächelnd den Rebbegg entlang nach Wil zum Bahnhof Hüntwangen-Wil und schliesslich mit der S-Bahn zurück nach Oerlikon.



Nochmal herzlichen Dank dem Wanderleiter Walti Graf für seine Organisation und für die Idee, eine Monatswanderung der Männerriege mit der Frauenriege und Freunden zu bereichern.



MIT DIESEM
FLÄSCHCHEN
HOCHPROZEN-
TIGEM BRENNT
DIE WURST.

DIE WURST MUSS
BRENNEN! HIER DIE
ZÜNDHÖZLI.



DANKE WALTER FÜR
DEINEN EINSATZ! UNS IST
DAS NICHT WURST.



ENDE GUT - DIE WURST TAT GUT.