

Ferienprogramm Nr. 1: Wurstherstellung bei der Metzgerei Dosenbach

Am Freitag, den 29.07. um 10.00 Uhr war das Team des 1. Ferienprogrammpunktes komplett! Die 8 Kinder waren schon gespannt und freuten sich schon riesig. Patrick Dosenbach, der Juniorchef, begrüßte uns und ging mit uns in den Aufenthaltsraum. Alle zogen sich dort Schuhüberzieher, Mützen und Plastikschrürzen an. Die Begleiter Sybille Gründel und Vanessa Kratz erhielten Haarnetze. Dann ging es los. Unserer Führer hat gesagt, dass wir grobe Grillwürste, Lyoner und Fleischkäse herstellen.

Angefangen haben wir mit dem Fleischkäse. Dazu haben wir Hackfleisch gewürzt und mit Eis in eine Mischmaschine gegeben, bis es ein sämiger Brei, das Fleischkäsebrät wurde. Dies füllte Patrick Dosenbach in 8 kleine Aluförmchen, welche wir markieren durften und in den Ofen stellten. Als nächstes stellten wir aus dem Rest der Masse Lyoner her. Hierzu gingen wir in den kleinen Vorhof der Metzgerei, wo bereits eine alte, mechanische Wurstherstellmaschine stand. Wir drehten am Zwirbel und Patrick füllte am Ausgang der Maschine den Darm. Die 8 kleinen Lyoner wurden gleich in einen Dampföfen gebracht der bei ca. 80 °C unsere Lyoner fertig stellte. Anschließend brachte der Juniorchef wieder Hackfleisch, welches wir mit Salz, Pfeffer, Majoran und Muskat würzten und alles von Hand richtig fest durchgeknetet haben. Dann erfolgte die Abfüllung in einen Schweinsdarm. Wir hatten dann die längste Bratwurst Rheinweilers, die aber so nicht auf den Grill passte. Also mussten wir diese noch portionieren. In der Zwischenzeit wurden Brötchen, Ketchup und Trinken gebracht und die Würste kamen auf den Grill. Nachdem die Würste endlich fertig waren, landeten diese eins nach dem anderen in unseren Mägen. Die Begleiter und ein Teil der 25 Angestellten der Metzgerei haben auch noch welche abbekommen. Wir waren uns einig, so gute Bratwürste haben wir noch nie gegessen. Den Fleischkäse und die Lyoner, welche in der Zwischenzeit fertig waren, wurden uns gebracht und durften wir mit nach Hause nehmen. Das war ein super interessanter und vor allem leckerer Vormittag. Danke Metzgerei Dosenbach für die Zeit, Information und natürlich die Würste.

Ronja Weh und Ludwig Gründel