

Hier geht es um die Wurst

An der Winti-Mäss in den Eulachhallen haben zehn Winterthurer Persönlichkeiten die beste Winti-Wurst ausgezeichnet

An der Winti-Mäss krönte am vergangenen Donnerstagabend eine prominente Jury die Metzgerei Würmli für die beste Winti-Wurst.

Wurstware Windig und regnerisch war es am vergangenen Donnerstagabend. Doch das war den Besucherinnen und Besuchern in den überdachten und beheizten Eulachhallen wurst. Denn an der Winti-Mäss hätte die Stimmung nicht besser sein können. Dort konnte man im Slalom durch die weiten Hallen schlendern, sich über diverse Betriebe und Institutionen informieren lassen, und dabei etliche Leckereien verkosten. Höhepunkt am Ende des Rundgangs war die Qualitätsprüfung der besten Winti-Wurst 2023. An dem kulinarischen Contest durfte nicht nur die Jury, sondern auch das Publikum die Würste von fünf nominierten Metzgereien aus der Region verkosten und bewerten.

Winterthurer Promis beim Bankett An der langen Tafel auf der Bühne wurde nicht lange herumgewurstelt. Fachmännisch degustierte und benotete die zehnköpfige Jury die Würste der Metzgereien Hotz aus Winterthur und Uster, Jucker aus Kollbrunn, Brunner aus Turbenthal, Buffoni aus Illnau sowie Würmli aus Neftenbach und Gundetswil. Die Jury bestand aus Winterthurer Persönlichkeiten. Darunter Stadträtin Katrin Cometta und Bettina Stefanini, Präsidentin der Stiftung Kunst, Kultur und Geschichte. Aus der Sportwelt juriierten Eiskunstläuferin Lorena Salzmännli sowie Tobias Schättin, Verteidiger des FC Winterthur. Mit am Tisch sassen und assen Ex-Miss Oktoberfest Rosy Lüber, Slam-Poetin Lara Stoll und Gioia Porlezza, Leiterin für Öffentlichkeitsarbeit Schweizer Fleisch. Zudem lagen die Würste unter den kritischen Augen von Markus Wetter, Geschäftsführer der Metzgerei Wetter,



Die Jury degustiert und diskutiert: Welche der fünf nominierten Metzgereien macht die beste Winti-Wurst?

Bilder: Janik Schmid



An der Tafel wie beim letzten Abendmahl: Die erkorene Jury bei der Qualitätsprüfung.

Ilyas Oeznalci, Inhaber der Hunziker Partner AG sowie Jan Schoch, CEO der Schoch Werkhaus AG.

Würmlis Wurst hat den besten Biss Sie hat die Jury sowie das Publikum am meisten überzeugt: Mit 95 von 120 möglichen Punkten holt die Metzgerei Würmli aus Neftenbach und Gundetswil die Trophäe der besten Winti-Wurst 2023.

Das erste Bewertungskriterium war das Aussehen: Prall, gleichmässig geräuchert sowie eine schöne Rauchfarbe sollte die Wurst haben. Danach ging es ums Eingemachte: Das Schnittbild der Wurst durfte keine Luftlöcher aufweisen und muss-

te gleichmässig gezeichnet sein. Das dritte Kriterium war der Biss: Am meisten Punkte bekam eine Wurst mit angenehmem Widerstand – nicht zu weich oder zu wässrig durfte sie sein. Zu guter Letzt war da natürlich noch der Geschmack, der bewertet wurde: Eine bestimmte Schärfe sollte die Wurst haben. Um 20 Uhr wurde mit der Übergabe des Wanderpokals die Metzgerei Würmli feierlich als Sieger gekürt. Danach kam der Event zu einem Abschluss mit gemütlichem Zusammensein und Plaudern. Alles hat nun mal ein Ende. Nur die Wurst hat zwei.



Janik Schmid

Metzgerei Würmli holt den ersten Platz.

Brühlgutstiftung lässt Aspasia-Seife wieder aufleben

Die griechische Philosophin Aspasia ist Namensgeberin für die traditionsreiche Seife aus Winterthur

Ab 1881 begann die industrielle Produktion von Toilettenseifen auf dem Aspasia-Areal. Diese wurde 1975 eingestellt. Nun erfolgt ein Neustart.

Savonnerie «Jetzt heisst es, Handschuhe und Kopfhäube anziehen, wir starten mit der Produktion», sagt Thomas Balsiger, Abteilungsleiter Produktion der Brühlgutstiftung. Die Stiftung hat am 17. November zur Neueröffnung ihrer Seifenproduktion auf dem historischen Aspasia-Areal eingeladen. Severin Streich, Mitarbeiter der Brühlgutstiftung, steigt auf das Podest und schüttet das Halbfabrikat mit den Calendula-Blüten in den Extruder. In dieser Maschine werden die Bestandteile verarbeitet. «Jetzt muss die Masse nochmals dreimal durchlaufen», sagt Balsiger. «Nein, fünfmal», fällt ihm Mo-



Anna-Verena Fries mit Verkaufskatalog.

nika Polli ins Wort. Sie ist ebenfalls eine Mitarbeiterin der Brühlgutstiftung. «Die Seifenproduktion ist eine total lässige Idee», sagt sie.

Viel komplizierter als erwartet «Wir haben lange recherchiert», sagt Abteilungsleiter Balsiger. «Was wir für einfach hielten, nämlich ein paar Seifen zu produzieren, stellte sich als kompliziert heraus.» Zuerst musste



Neue Seifen im alten Design.

laut Balsiger die Sicherheit bei der Seifenherstellung gewährleistet werden, um eine Verletzungsgefahr für die Menschen mit Beeinträchtigung, die an den Maschinen arbeiten, auszuschliessen. Dann sei man auf die Suche nach den idealen Produkten gegangen und habe sich entschieden, mit Seifennudeln zu arbeiten, bei denen der Verseifungsprozess bereits erfolgt ist. Diese werden dann je nach Rezeptur mit ätherischen Ölen, Glycerin, Tonerde und anderen Stoffen veredelt. «Da die Schweiz ein EU-Gesetz in diesem Bereich übernommen hat, müssen kosmetische Produkte nahezu wie pharmazeutische Produkte gehandhabt werden.» Stichworte: Sicherheitsberichte und Laboruntersuchungen.

Alte Tradition wiederbelebt «Unser Urgrossvater hat die Aspasia gegründet», sagt Verwaltungsrätin Anna-Verena Fries. Sie gibt eine geschichtliche Einführung zur Aspasia AG. 1881 begann die industrielle Produktion von Toilettenseifen und Parfüms auf dem Aspasia-Areal. Als im Jahr 1914 die C. Buchmann & Cie. in eine Aktiengesellschaft überführt wurde, bekam die neue Firma den Namen der erfolgreichen Produktreihe. 1975 wurde die Produktion eingestellt. Nun erfolgt

der Neustart, die Räumlichkeiten wurden vom Architekten Markus Bellwald umgestaltet.

Drei Player machen es möglich Thomas Fries, Präsident des Verwaltungsrates der Aspasia AG, begrüsst die Gäste. Er freut sich, dass die Zusammenarbeit mit der Brühlgutstiftung zustande gekommen ist. Dritte im Bunde ist die Buchmann-Kollbrunner-Stiftung, die Menschen mit geistiger, körperlicher oder psychischer Behinderung im Kanton Zü-

rich unterstützt. Diese übernimmt während zwei Jahren eine Anschubfinanzierung von 190 000 Franken, die Aspasia AG von 26 000 Franken. Danach wird die Brühlgutstiftung die Finanzierung übernehmen. Derweil an der Presse der nächste Produktionsschritt ansteht, nachdem die Masse im Extruder zum Block gepresst wurde. «Jetzt drücken wir an den schwarzen Knöpfen, und heraus kommen zwei Stück Seife», sagt Streich.

Claudia Naef Binz



Severin Streich demonstriert die Arbeit an der Presse.

Bilder: Claudia Naef Binz

Anzeige

Ich will eine Bank, die mitzieht.

Willkommen als Unternehmer bei der LLB.

llb.ch

llb 1861