

# DAS GEHEIMNIS DER MÜNSTERALER HAUSWURST



Der Weg ins Val Müstair führt über den Ofenpass auf die Südseite der Alpen. Nach etlichen Kurven haben wir das schmucke Dorf im südöstlichsten Tal Graubündens erreicht. Das Val Müstair ist romantisch und verträumt und erzählt viele Geschichten. Eine davon ist die der Metzgerei Saxer und der mittlerweile schweizweit bekannten Münstertaler Hauswurst. Eine köstliche Wurst nach altem Rezept und in Handarbeit hergestellt.

Das Val Müstair ist das ganze Jahr über ein beliebtes Ziel für Touristen. Vor allem im Herbst boomt der Tourismus im Tal und das gut 1500-Seelen-Dorf wird zum Treffpunkt für Naturverbundene. Werbung für dieses Tal machten auch die sportlichen Erfolge von Dario Cologna, welcher im Winter auf Loipen zwischen den Grenzen der beiden Nationalparks seine Leidenschaft für den Langlaufsport entdeckte. Sta. Maria gehört seit wenigen Jahren zur Gemeinde Val Müstair und wurde zu dessen Hauptort erklärt.

## Produktion seit drei Generationen

Mitten in Sta. Maria liegt die Metzgerei Saxer. Seit mehr als 60 Jahren ist sie im Familienbesitz. Rico Saxer hat den Betrieb von seinem Vater übernommen und sagt stolz, dass auch sein Sohn Silvano den Metzger-Beruf erlernt hat und auf dem Weg ist, in seine Fussstapfen zu treten. Bekannt ist die Metzgerei vor allem für die Münstertaler Hauswurst. «Das Rezept der Münstertaler Hauswurst ist ural, wahrscheinlich über 100-jährig», so Rico Saxer. Die Hauswurst zählt zu den ersten Würsten, die gemacht wurden. «Mein Vater hat mir das Rezept zusammen mit der Metzgerei übergeben. Ich habe es dann weiter

entwickelt und verfeinert.» Heute wird die Wurst aus ganz magerem und erlesenem Rind- und Schweinefleisch hergestellt. «Wir verwenden heute auch mehr Gewürze als mein Vater», meint Rico Saxer. Doch was genau die Münstertaler Hauswurst so besonders macht, will Rico Saxer nicht verraten. «Das Rezept bleibt in der Familie und wir geben es auch nicht an Mitarbeitende weiter.» So viel konnten wir ihm aber dennoch entlocken: «Im Unterschied zu einer Engadiner Hauswurst, die mit einem Grundbrät hergestellt wird, geben wir bei unserer Münstertaler Hauswurst nur erstklassiges Rind- und Schweinefleisch dazu. Das macht unsere Hauswurst speziell.»

## Nicht jede Wurst schmeckt genau gleich

«Die grosse Herausforderung bei der Herstellung besteht darin, dass jede Wurst etwa gleich schmeckt», erklärt Rico Saxer. Die Fleischlieferungen können stark variieren. So sei das Fleisch manchmal magerer, wässriger oder eben fettiger. Trotz maschineller Unterstützung bei der Produktion wird die Münstertaler Hauswurst in der Metzgerei Saxer immer noch mit viel Handarbeit und Liebe hergestellt. Mehrere Handgriffe sind nötig, damit aus dem Fleisch die Münstertaler Hauswurst entsteht. Zuerst wird das Fleisch gehackt, dann wird die Wurstmasse geknetet und kommt anschliessend in die Wurstmaschine. Nach dem sogenannten Stossen werden die Würste in den Rauchwagen gehängt. Die geräucherten Hauswürste werden anschliessend verpackt und etikettiert. Bis zu 600 Kilogramm können an einem Tag von zwei Personen verarbeitet werden.

*«Das Rezept der Münstertaler Hauswurst ist ural, wahrscheinlich über 100-jährig.»*



«Man kann die Münstertaler Hauswurst unterschiedlich zubereiten: Im Wasserbad 20 Minuten ziehen lassen oder grillieren. Sie passt perfekt zu Kartoffelgerichten aller Art sowie Bohnen, Sauerkraut oder geschwellt auf dem Grill. Besonders lecker schmeckt sie übrigens mit Kartoffelsalat oder Speckknödel.»

### Nationale Berühmtheit dank «klein aber fein»

Seit dem Start des Programms vor sechs Jahren macht die Familie Saxer bei «klein aber fein» mit. «Wir sind hier im hintersten Zipfel der Schweiz und daher ziemlich abgeschnitten von vielen Verkaufskanälen. Schon nur bis Landquart dauert die Reise rund zwei Stunden. Daher ist das Konzept von Lidl Schweiz mit «klein aber fein» perfekt. Es hilft, die tote Zeit, die wir aufgrund saisonaler Schwankungen haben, etwas zu überbrücken», sagt Rico Saxer.

«Mittlerweile ist die Hauswurst dank «klein aber fein» schweizweit als Bündner Spezialität bekannt. Während zwei bis drei Wochen im Frühling und im Herbst gibt es die Wurst in den Regalen von Lidl Schweiz. Für mich ist es ein kleiner Erfolg, dass unsere Münstertaler Hauswurst, wenn jeweils auch nur für kurze Zeit, im Sortiment von Lidl Schweiz erhältlich ist. Auch für das Tal macht die Münstertaler Hauswurst Werbung. Viele Touristen, die früher direkt ins Südtirol gefahren sind, machen jetzt Halt in Sta. Maria, weil sie die Hauswurst vom Lidl kennen und sich eine in unserer Metzgerei direkt kaufen möchten. Es gibt aber auch viele Tagestouristen aus allen Regionen der Schweiz, die extra nach Sta. Maria reisen, um sich eine Wurst zu kaufen. Das freut uns natürlich sehr, die verschiedenen Geschichten zu hören», berichtet Rico Saxer.

*«Sogar Schweizer Persönlichkeiten aus Kultur, Sport und Politik, die im Val Müstair Ferien machen, kaufen die Wurst regelmässig.»*

### Hauswurst

- Spezialität aus Val Müstair
- pro 270 g
- 100 g = 2.95

AB DO,  
8.4.



7.95

# 5103435



«Seit 60 Jahren bringt die Hauswurst jeden Gaumen zum Tanzen.»  
Silvano und Rico Saxer, Metzgerei Saxer, Sta. Maria / Val Müstair (GR)