

In Innerarosa ging es letztes Wochenende «um die Wurst»

Die zweite Ausgabe des von Housi (Hotel-Restaurant «Hold») und Kuschi (Restaurant «Grischuna») ins Leben gerufenen Wurstfests war wieder ein voller Erfolg. Mit dem Motto «Würscht ässe, so langs geit», verwöhnten die beiden Gastgeber und ihre Teams für einmal gemeinsam die Gäste.

■ Von Céline Zöllig

«Wir sind überrannt worden», so Housi am zweiten Tag des Wurstfestes, als das Zelt am späteren Nachmittag schon wieder voll war. Er findet es «genial», was aus einer Idee entstehen kann, und freut sich über den gelungenen Anlass. Auch hinter den Kulissen merkt man den Andrang. Die Köche grillieren und sieden Würste, was das Zeug hält, damit die Töpfe am Buffet stets voll sind.

Blut- und Leberwurst

Kuschi vom Restaurant «Grischuna» hat für das Wurstfest etwa vier Tage lang gewurstet. Alle Würste sind selbst gemacht – die Wildwürste sogar aus Kuschis eigener Jagd. Der passionierte Jäger geht jährlich mehrere Wochen auf die Jagd. In seiner Metzgerei im Restaurant «Grischuna» verarbeitet er das Fleisch, was dann «über d Gass» oder auf der Menükarte erhältlich ist. 150 Kilogramm Würste wurden für das Wurstfest hergestellt. «Das braucht schon Übung», so Kuschi, der nun seit etwa sieben Jahren wurstet. Es braucht viel Erfahrung, bis der Geschmack und die Bindung richtig gut würden. Das Wichtigste bei der Wurst sei ein guter Schnitt. Wenn man sie durchschneidet, sollte sie kompakt sein und nicht auseinanderfallen. Am

liebsten verarbeitet Kuschi die Blutwurst. Diese sei am schwierigsten zu machen – es müsse alles stimmen, dass eben die richtige Konsistenz entsteht.

Die 20 verschiedenen Wurstsorten sind extra klein angefertigt und wiegen um die 50 Gramm, sodass die Gäste möglichst viele verschiedene Sorten probieren können. Unter den Würsten tummeln sich wieder Exoten wie die Pizzawurst, die Chili- und Currywurst oder der Gamsknacker. Die Saisonklassiker Blut- und Leberwurst dürfen natürlich auch nicht fehlen. Bei den Gästen sind diese sehr beliebt und gehen jeweils am schnellsten weg. A discrétion können die Gäste Würste essen, so viel sie können. Dazu gibt es Beilagen wie Lauchrahm, Kartoffelgratin, Sauerkraut, frisch gemachte Rösti oder Dörrbohnen. Wer nach all den Köstlichkeiten noch nicht genug hatte, konnte sich am Dessert-Buffet mit frischen Wähen und Meringues verköstigen.

Für die musikalische Unterhaltung sorgte DJ Flowerli (Didi) aus Arosa und Bruno aus Bern (Bruno's Happy Sound), den die Familie Wüthrich («Hold») schon von ihrer früheren Heimat kennen. Live gab er stimmige Ländlermusik am Piano und mit Gesang zum Besten. Am Samstag gesellte sich dann noch ein

Handörgelspieler dazu, und manch einer schwang dazu das Tanzbein.

Grossvaters Hus-Tee

Neu im Sortiment hat die Familie Wüthrich ihren Hus-Tee, den sie am Wurstfest sozusagen das erste Mal in der Flasche der Öffentlichkeit präsentierten. Für fünf Franken kann das Getränk nach «Grossvater Rezept» erworben werden. Plakate und T-Shirts, die das Hold-Team am Wurstfest trägt, machen auf das Getränk aufmerksam. «Schon seit zehn Jahren denken wir über so etwas nach», erzählt Barbara Krause Wüthrich, die den Verkauf des Hus-Tees ins Leben gerufen hat. Im Restaurant «Hold» ist er schon viele Jahre auf der Karte. Nun hat Tochter Barbara den Verkauf in der Flasche lanciert. «In meiner Baby-Pause hatte ich viel Zeit», erzählt die frischgebackene Mutter. Da dachte sie sich jetzt oder nie und machte sich an das Organisatorische. Das Ganze – Offerten einholen, Flaschen testen, Logo anfertigen, Rezeptur für den Verkauf anpassen – gab dann doch etwas mehr Arbeit als erwartet. Umso glücklicher ist Barbara jetzt, wo der Hus-Tee mit schickem Design verkaufsfähig ist. Das Getränk läuft gut, schon 150 Flaschen gingen am Wurstfest über den Tresen. Auf der Basis von verschiedenen Teesorten ist der Hus-Tee aus 100 Prozent natürlichen Inhaltsstoffen. Es schmeckt erfrischend und «belebt Körper und Geist». Für den Winter wurden bereits zwei Abnehmer gefunden, der Mountain Mac («Tschuggenhütte») und die «Sternenbar» bei der Mittelstation. Ziel ist es, noch mehr Abnehmer zu finden, die den Hus-Tee ins Sortiment aufnehmen.



Das Festzelt in Innerarosa war das ganze Wochenende gut gefüllt.

Bilder Céline Zöllig



Hinter den Kulissen sorgen Kuschi und Stefan (Chefkoch Restaurant «Hold») zusammen mit Klaus für den Nachschub.



Housi und Kuschi freuen sich über den grossen Andrang am Wurstfest.



Entertainer Bruno aus Bern sorgte für die musikalische Stimmung im Festzelt.



Am Wurstfest präsentiert das «Hold»-Team erstmals den Hus-Tee nach Grossvaters Art im modernen Look und aus der Flasche.

ANZEIGE.....

Wohlfühlwochen vom 6. bis 25. Oktober 2014

Gesundheit fängt beim Wohnen an.

Masanserstrasse 136
7001 Chur
Tel. +41 (0)81 354 95 00
www.stockercenter.ch

stocker center

6 Einrichtungs-Profis unter einem Dach:

- möbel stocker**
für Möbel & Einrichtungen
- decora**
für Vorhänge & Stoffe
- flura**
für Parkett & Böden
- NEGRA CARPETS**
für Teppiche & Pflege
- PERLUCE**
für Innen- & Aussenleuchten
- walker**
für Küche, Bad & Innenarchitektur