



## **Der Frauenbund Windach blickt hinter die Metzgerei-Kulissen**

Die Zusammenarbeit des Frauenbund Windachs mit der örtlichen Metzgerei Schreyegg geht in die zweite Runde. Nach dem Kurs „Fleischkunde“ im Jahr 2018 wurde dieses Jahr ein Kurs „Rund ums Schwein“ angeboten.

Aufgrund der großen Nachfrage musste sogar noch ein zweiter Termin angesetzt werden.

Mit Martin Neugebauer, Junior-Chef der Metzgerei Schreyegg, haben wir einen engagierten, fachlich sehr guten Referenten gefunden, der es versteht, den Abend kurzweilig und interessant zu gestalten und dabei die Zuhörer mit seiner Leidenschaft und Begeisterung für das Metzgerhandwerk und die Qualität der Produkte überzeugt.

Wie der Titel schon sagt, wurde alles rund ums Schwein erläutert. Angefangen bei der Herkunft und Aufzucht der Schweine, gespickt mit Hintergrundinformationen zu Schlachttalter, Fütterung und ferkelgerechter Haltung, wurde auch ein Überblick über artgerechte Betäubung und das Schlachten an sich gegeben. Dann konnten wir schon selbst Hand anlegen und waren beim Berechnen der richtigen Wurstmasse-Zusammensetzung gefragt. Drei verschiedene Rohwurst-Sorten durften selbst hergestellt werden (Feuerwurst, Thüringer und Nürnberger).

Die Live-Zerlegung war ein Highlight des Abends. Martin Neugebauer zerlegte eine Schweinehälfte in die Einzelteile und erklärte jeweils, wo welches Stück liegt, was daraus gemacht wird und wie es zerteilt wird. Sehr interessant war es, zu sehen, welchen Anteil die beliebten Stücke „Filet“ und „Lende“ ausmachen und wie viele Teile des Schweins eigentlich noch zu verwerten sind. Dabei wurde sehr deutlich, dass in dieser Landmetzgerei wirklich versucht wird, dem Konsumenten das gesamte Tier nahe zu bringen. Dabei geht die Metzgerei Schreyegg unter anderem mit der DryAge-Reifung auch neue Wege; bringt z.B. mit dem Schloss-Steak einen Teil des Schweins auf den Teller, der sonst verwurstet wird und zeigt mit modernen Zuschnitten (Cuts), dass sie sich auch in der Grill-Szene einen Namen macht. Experimentieren und Ausprobieren ist auch etwas, das Martin Neugebauer und sein Vater mit dem gesamten Metzger-Team gerne umsetzen, das Zeigen die verschiedenen Gerichte, die es auch fertig im Glas zu kaufen gibt oder die vielen Varianten des Partyservices, der neben der Metzgerei auch angeboten wird.

Sämtliche Wurstsorten werden hausgemacht. Wir konnten die Reifung verschiedener Schinkenarten sehen und auch, dass das eine Weile dauert und Arbeit und Zeit investiert werden muss.

Wie eine Bratwurst gemacht wird, durften wir dann gleich selbst ausprobieren. Die Wurstmasse wurde durch den Wolf gelassen und dann mit Hilfe der Wurstmaschine in Därme gefüllt. Dass das gar nicht so einfach ist, wie es aussieht, haben manche eindrucksvoll erfahren.

Eine gemeinsame Verkostung der Würstel, eines Tomahawk-Steaks aus dem Dry Ager und des Schloss-Steaks vom Grill rundete die wirklich gelungene Veranstaltung ab.

Ein großer Dank gilt Martin Neugebauer und der Metzgerei Schreyegg für die Organisation und Durchführung des Abends. Für 2020 wird der Frauenbund sicher einen Folge-Abend organisieren.

Neben Kochabenden bietet der Frauenbund Windach auch Kreativ-Workshops und Ausflüge an. Alle Informationen finden Sie auch immer aktuell auf unserer Homepage [www.frauenbund-windach.de](http://www.frauenbund-windach.de). Schauen Sie doch mal vorbei!