

# Die Kunst des Fleischers



**W**eiße Haube mit roter Bommel, weiße Jacke, darunter eine rote Jacke, weiße Hose, weiße Gummistiefel. So sauber wie aus dem Ei gepellt stellt man sich nicht unbedingt den typischen Fleischer vor. Aber Otmar Tschürtz wickelt gerade noch ein Geschäft ab: Ein kürzlich eröffneter Feinkostladen aus Wien kauft bei ihm Würste und Schinken ein, am Abend wird die Ware abgeholt.

Auf einer kurvenreichen, hügeligen Strecke gelangt man ins abgelegene Loipersbach im Bezirk Mattersburg, Nordburgenland. „der Tschürtz“, kündigt ein unscheinbarer Wegweiser an. Denn der Wurstmacher ist einer von rund 150 Bewohnern der 1300-Seelen-Gemeinde, die im Nachnamen Tschürtz heißen. Also ist er „der“ Tschürtz. Und Wurst machen kann er.

Bewiesen hat ihm das im Vorjahr seine bisher höchste Auszeichnung: Bei der Blunzenweltmeisterschaft in Frankreich wurde seine Blutwurst mit der Goldmedaille belohnt. Bereits in den 80er-Jahren hatte er den Österreich-Titel in der Grillmeisterschaft geholt und an der Grill-Europameisterschaft teilgenommen.

Mag sein, dass die Herstellung der Würste mit dem Saft des Lebens für erfahrene Fleischer kein großes Kunststück darstellt. „Heute habe ich eh wieder Blunzen gemacht.“ Im riesigen und lauten Kühlraum zeigt Otmar Tschürtz auf die in Reih und Glied hängenden Würste. „Die Blunzen ist eine Kochwurst. Das heißt, man muss sie möglichst frisch verarbeiten, am besten am Schlachttag. Das wissen alte Fleischer.“ Doch hier im Mattersburger Bezirk scheint ein besonders guter Nährboden für ausgezeichnete Blutwürste zu sein. Branchenkollege Josef Schreiner aus Forchtenstein hat 2005 ebenfalls die Goldmedaille für seine Blunzen in Frankreich errungen.

Denn Mortagne-au-Perche in der Normandie unweit von Paris ist die Hauptstadt des „Boudin Noir“, der schwarzen Blutwurst. Die dortige „Confrérie des Chevaliers du Goûte Boudin“, eine „Bruderschaft“ aus Gourmets, Fleischermeistern, Köchen und Bürgern von Mortagne-au-Perche zur Förderung des Ansehens der Blutwurst, wählt jedes Jahr in einer Blindverkostung aus mehr als 600 Würsten die beste Blunzen aus. Die vom „Tschürtz“ schmeckt denn auch zu Hause abgebraten

*Bei der Blunzenweltmeisterschaft erhielt Otmar Tschürtz für seine Blutwurst die Goldmedaille. Die Leidenschaft des Fleischers gilt aber vor allem dem Schinken.*

*Dazu braucht man feine Geschmacksnerven und hohe Fleischqualität.*

HEIKE HAUSENSTEINER



Das Einfachste ist oft das Beste, sagt der Wurstmacher Otmar Tschürtz. Bilder: SN/FOTOLIA/HAUSENSTEINER

sehr gut und ist zart scharf gewürzt. Hausmannskost aus Blut, Innereien – und Semmel, dadurch wird sie locker und leicht.

„Oft ist das Einfachste das Beste“, sagt Otmar Tschürtz. „Alles, was ich mach, soll mild sein. Wenn etwas zu salzig ist, schmeckt man den Wein nicht mehr.“ Also begann er auch, einen eigenen Rohschinken nur mit Kochsalz, ohne Pökelsalz, zu machen. Im temperierten Reiferaum verbreiten die Schinken ein angenehm salziges Aroma. Hier reifen sie mehrere Monate lang heran. Davor müssen die eingesalzenen Schinken vier Wochen in dem auf 15 Grad Celsius und 71 Prozent Luftfeuchtigkeit eingestellten Klimaraum verbracht haben. Ab sechs Uhr kontrolliert der Fleischermeister seine Produkte. Ein Stich mit dem Holzstäbchen ins Fleisch gibt Aufschluss über den Reifefortschritt. „Das sind meine Kinder. Da muss ich schauen, wie’s ihnen geht“, sagt Otmar Tschürtz.

Der Schinken scheint seine wahre Leidenschaft zu sein. Ein Gedicht ist etwa sein „Loipersbacher Hammerfleisch“ vom Schweineschlögl, mit Meersalz und einem „Hauch Knoblauch, zart über Weißbuchenholz geselcht, mindestens sechs Monate an den Hängen des Ödenburger Gebirges“ (das sind in Loipersbach 292 Meter Seehöhe) gereift. Das Hammerfleisch zer geht auf der Zunge und schmeckt kaum nach Schwein. Dem „Prosciutto di San Daniele“ reicht es allemal die Hand, es heißt bloß anders. Besonders nussig ist der Schinken vom „Kaestn-Schwein“. Das ist ein Experiment, das Tschürtz mit den Bauern vom Dorf gemacht hat: Den Schweinen wurden Edelkastanien (burgenländisch: „Kaestn“) aus der Gegend zugefüttert. Den Schinken lässt er dann 15 Monate reifen.

„Frankfurter oder Leberkäs‘ machen, das kann jeder Fleischer.“ Aber beim Schinken sei viel Kontrollarbeit erforderlich. Damit Rohschinken und Salami richtig reifen können, müssen die richtigen Lebewesen enthalten sein, erklärt Tschürtz. Hier gebe es viele Ähnlichkeiten mit dem Wein. Außerdem: „Ich hab sehr feine Geschmacksnerven.“ Schon als Kind habe er, im Gegensatz zur älteren Schwester, die meisten Naschereien übergelassen. Bei Schokokonfekt ist er jetzt ebenfalls sehr wählerisch. Doch worauf es dem Wurstmacher noch ankommt, ist die schonende Schlachtung der Schweine. Nicht von ungefähr gilt Otmar Tschürtz heute als „Schin-

ken-Zampano“ in Feinkostkreisen. „Der Schinken geht – toi, toi, toi – gut.“ Zwar ist die Kaufkraft in seiner Heimat eine der niedrigsten von ganz Österreich. Dennoch macht er das meiste Geschäft in Ostösterreich. Dass Haubenrestaurants und Hotels der gehobenen Klasse, auch aus Salzburg, bei ihm bestellen, ehrt ihn. „Man muss zuerst eine Vision haben, sie aufbereiten und dann verwerten“, sagt er. Klar ist: „Das mit dem Schinken mach ich sicher weiter in der Pension.“ Dabei absolvierte Otmar Tschürtz ursprünglich eine technische Ausbildung an der HTL Wiener Neustadt. „Fleischer ist ein körperlich schwerer Beruf“, befanden seine Eltern nämlich. Doch gut bezahlte Jobs für Ingenieure sind rar im Burgenland. Also entschloss sich der Sohn doch, den Fleischereibetrieb, den die Eltern 1961 gegründet hatten, zu übernehmen. Das Geschäftslokal im Erdgeschoss des Wohnhauses ist unverändert und klein geblieben. Die Kunden, die den Weg ins Geschäft in die Herrngasse 27 finden, wissen genau, was sie wollen.

Wer zum ersten Mal kommt, kann die Schinken oder Salamis auch verkosten. Zum Beispiel die Schimmelsalami mit Rotwein oder die puzta-feurige Chili-Salami. Wer möchte, kann sich bestimmte Wurstwaren als Paket nach Hause schicken lassen. So machen das einzelne Kunden aus Deutschland und den USA. Schließlich hat der Fleischer aus Loipersbach bereits in der Wochenendbeilage der „New York Times“ Erwähnung gefunden.

„Früher sind wir am Freitag zu dritt im Geschäft gestanden, das ist vorbei“, berichtet Otmar Tschürtz. Seine Ehefrau arbeitet jetzt im Geschäft. Die drei erwachsenen Kinder helfen nur mit, wenn es bei Wein- oder Firmenfesten hoch hergeht und „der Tschürtz“ das Catering liefert. 92 Prozent des geschlachteten Fleisches verkaufen mittlerweile die Supermärkte, diese bestimmen auch die Qualität des Fleisches – und das werde immer wässriger, sagt er. „Damit hab ich keine Freude.“

Doch Otmar Tschürtz lässt sich seine Berufung nicht nehmen. Als nächstes plant er einen Besuch in Barcelona, wo er sich vor allem den imposanten Markt „Boqueria“ anschauen möchte. An den Gardasee und nach San Daniele del Friuli fährt er regelmäßig. Fleischer brauchen schließlich auch Vorbilder.

[www.der-tschuertz.com](http://www.der-tschuertz.com)