

Über die Treberwurst

Warum verkaufen wir die Treberwurst in der Marzilibrücke? Weil es ein tolles, leckeres und mit echtem Handwerk hergestelltes Produkt ist. Thomas kaufte bereits bei Fuhrers vor 19 Jahren die ersten Treberwürste und verkaufte sie im Schloss Bümpliz. Regionale Wertschöpfung und Direktvermarktung von Produzenten sind uns wichtig.

In Twann gibt es eine Metzgerei allein für die Treberwurst

Maria Fuhrer hat ein grosses Erbe angetreten. In der Metzgerei ihres Vaters wurde die Twanner Treberwurst erfunden. Wie sie den Betrieb radikal umgekrempelt hat.



Maria Fuhrer und ihr Partner Joe Pitault stehen vor dem Räucherofen, in dem die originalen Twanner Treberwürste veredelt werden.

Der erste Eindruck überrascht: Hier soll also eine der berühmtesten Würste des Seelands herkommen? Eine Wurst, die jedes Jahr Besucherinnen aus allen Landesteilen in die Kellergewölbe hiesiger Winzer lockt?

Statt einer Fleischtheke steht in der Metzgerei von Maria Fuhrer ein langer Verkaufstisch im Raum; nur die paar Treberwürste, die dekorativ an einer Stange hängen, und die Schweinchen in Pink und Grün deuten im Schaufenster auf eine Metzgerei hin.

Dem Laden ist nicht anzusehen, dass sich dahinter der Geburtsort einer Wurst verbirgt, die so lang ist wie ein Unterarm und nach dem Dampfbad im Schnaps so stark wie zwei Fäuste.

Dann aber zeigt Maria Fuhrer auf eine Handvoll Zeitungsartikel, die eingerahmt an der Wand hängen. Ihr Vater Ueli Fuhrer ist abgebildet, fast immer steht er neben der Wurst, die ihm den Ruhm verlieh.

Tradition, ganz ohne Beigemüse

Vor acht Jahren hat Maria Fuhrer die Metzgerei an der Rathauslände übernommen. Damals sah man dem Geschäft die Metzgerei noch an. Hier konnte man sich mit Fleisch eindecken. Fuhrer zeigt auf den polierten Chromstahl des Verkaufstisches: «Hier stand früher eine riesige Fleischtheke.»

Für die Tochter war bei der Übernahme klar: Das Fleischangebot von damals zählt sich heute nicht mehr aus. Twann sei inzwischen zu klein für eine Metzgerei. Die Leute würden das Fleisch meist gleichzeitig mit dem Wocheneinkauf im Laden kaufen.

Heute verkauft Fuhrer nur noch Treberwürste. Und das Geschäft rentiert, sagt sie. Deshalb setzt sie voll und ganz auf die Tradition, ohne Beigemüse. Die Metzgerei ist nur während der Saison von Januar bis Mitte März geöffnet.

Was die Wurst selbst angeht, ist die Metzgerstochter den alten Sitten treu geblieben. Sie produziert sie nach dem Rezept ihres Vaters. Im Grunde ist es eine Schweinswurst wie viele andere. Schweinefleisch wird durch den Fleischwolf gepresst, gewürzt und in Rinderdärme gefüllt.

Altes Handwerk in alten Öfen

An diesem Morgen sind die Würste hinter einer massiven Eisentür versteckt. Im Räucherofen hängen sie rund 24 Stunden lang im Rauch. Moderne Öfen würden heute viel schneller arbeiten, sagt Fuhrer. «Aber hier arbeiten wir noch artisanal.»

Das Geheimnis von Fuhrers Wurst sind die Gewürze, die sich von Dorf zu Dorf unterscheiden. Welche Zutaten Fuhrer verwendet, will sie nicht verraten: «Das macht die Wurst ja besonders.»

Doch eines haben alle Würste gemeinsam: das Garen auf dem Treber. Sprich: auf den ausgepressten Trauben, die bei der Weinherstellung anfallen. Aus dem Treber wird der Schnaps Marc gebrannt, der den Würsten das typische Aroma verleiht. Das, was die Treberwurst von anderen Schweinswürsten unterscheidet.

Die Würste liegen während der Schnapsherstellung auf dem Treber. Nicht direkt, sondern in einem Behälter. Im geschlossenen Brennkessel werden sie dann durch den Dampf gegart. Vor dem Verzehr flambieren die Winzer die Wurst meist mit Marc, was das Schnapsaroma noch verstärkt.

Auf der Website von Bielersee Tourismus steht, dass die Schnapsidee von den Winzern selbst stamme. Sie nutzten den Dampf während der Schnapsherstellung, um die Schweinswürste für ihr Mittagessen zu wärmen.

Die Schnapsidee am Bielersee

Vor über 100 Jahren hätten die Winzer damit angefangen. Dann sei die Idee der Treberwurstessen in den Carnotzets entstanden, den rustikalen Gewölbekellern der Weingüter. Die Winzer servieren die Würste traditionell mit Kartoffelgratin, Kartoffelsalat oder Brot – und immer auch mit ihrem Wein.

In Twann belieferten die Eltern von Maria Fuhrer praktisch alle Weingüter und Restaurants im Dorf. Dann gingen Ueli und Gitte Fuhrer vor acht Jahren in den Ruhestand.

Da war für Tochter Maria Fuhrer klar, dass sie das Geschäft ihrer Eltern übernehmen wird, obschon sie selbst gar keine Metzgerin ist. Sie kümmert sich als Tierarztassistentin vielmehr um lebende Tiere. Während der Treberwurstsaison arbeitet sie aber Vollzeit in ihrer Metzgerei.

«Ich habe das Handwerk von meinem Vater gelernt», sagt sie. Als Kind habe sie immer mitgeholfen. Heute fertigt sie die Treberwürste selbst an, mit ihrem Partner Joe Pitault. An ein Ende der Familientradition war für Fuhrer nie zu denken: «Das Geschäft bedeutet mir viel zu viel.»



Joe Pitault schliesst die Treberwürste in den Räucherofen.

Obschon Maria Fuhrer die Fleischtheke abgeschafft hat, sei ihr die Dorfbevölkerung treu geblieben. «Wir haben vor allem langjährige Kunden.» Die Nachfrage sei nach wie vor hoch.

Wie viele Würste gehen denn über den Ladentisch? «Oh, là, là, das habe ich noch nie gezählt», sagt sie. Sie produziere einfach. Ende Saison bleibe sowieso keine übrig.