

Mit Kräutern und Gewürzen zurück ins Mittelalter

## Die Tüftler sind bereits an ihren Vorbereitungen

Für den mittelalterlichen Anlass Ende August in Bassersdorf ist man nicht nur in der «Mittelaltergilde Basselstorff» mit Vorbereitungen beschäftigt. Auch Bierbrauer und Metzger lesen sich durch alte Rezepte, um ihre Getränke und Speisen an diese Zeit-epoche anzupassen.

von Susanne Beck

Der Name Gnos steht in Nürensdorf schon einige Jahre für Biertradition. Joanna und Adrian Gnos sind mit Herz und viel Idealismus in ihrem kleinen Geschäft engagiert. Als sie angefragt wurden, ob sie auch ein spezielles Bier herstellen könnten, welches in die Zeit des Mittelalters passen würde, bejahten sie die Frage mit Freude. Seit 2005 ist das Ehepaar in Nürensdorf und seit April 2006 wird Bier gebraut, davor noch am Zürichsee in Horgen. Die Tradition und Liebe für das Urgetränk, welches bereits bei den Assyrern und den Ägyptern gebraut wurde, ist für die beiden eine Berufung.

### Hopfen und Malz

Die Ausbildung zum Bierbrauer genoss Adrian Gnos in München. Bereits sein Grossvater erlernte diesen spannenden Beruf. Von ihm hat er noch alte Rezepte, welche er zusammen mit seiner Frau gerne übernimmt und auch einmal verändert. Zurzeit bieten sie eines an, welches



Ein gutes Team, Familie Gnos, braut sich da ein passendes Bier für den Mittelalteranlass zusammen. (Fotos: Susanne Beck)

sie mit Koriander veredelt haben. «Wir sind innovativ und doch altmodisch, wir machen Bier und keine Mode», äussern sich beide lachend. Im Jahr 2001 gründeten sie ihre Brauerei, das war damals die 126. in der Schweiz. 1885 waren es noch 530 und heute bereits wieder etwa 800. Die Veränderungen in der Bierszene sind absolut messbar, jedoch nicht immer nachvollziehbar.

### Von A bis Z Handarbeit

Die ganze Herstellung ihrer Biere von Beginn bis Ende liegt in ihren eigenen Händen. Die Rohstoffe besorgen

sie sich selber, im Schlosskeller wird das Bier angesetzt, verarbeitet und von Hand abgefüllt. Joanna Gnos, die einige Semester Rechtswissenschaft und Lebensmittelwissenschaft studiert hat, bringt ihre Neugierde und Freude bei der Herstellung des altertümlichen Produktes und bei der Bewirtung der Gäste gerne ein. Auch die Etiketten stellt das Team selber her. So haben Vorschläge und Ideen in jedem Arbeitsgang die Möglichkeit, schnellstmöglich umgesetzt zu werden. Die Herausforderung für den Mittelaltermarkt zu produzieren ist demnach eine weitere erfreuliche Abwechslung für die beiden.

### Alles hat ein Ende

Wer Bassersdorf kennt, der kennt auch den Bassersdorfer Schüblig, den sogenannten «Schwarzen», den Metzgermeister Walter Steinmann traditionell herstellt. Seit 1991 ist der Familienbetrieb für Qualität und kundenorientiertes Auftreten bekannt. Für Anliegen von Vereinen ist er offen und an der Umsetzung von Ideen mehr als nur interessiert. Das Kleinunternehmen ist so vielseitig und begeisterungsfähig, dass auch Steinmann sich sofort bereit erklärte, für das Spektakel vom 25. bis 27. August eine passende Wurst zu kreieren.

### Rezept erfinden

Die Aufgabe stellt einige Anforderungen an den Metzger. Sein Vater war als Bauer schon ein sogenannter Stör-Metzger, so wurde ihm die Philosophie und Wertschätzung zum Fleisch beinahe in die Wiege gelegt und auch vorgelebt. Die Herstellung der Würste habe sich unglaublich verändert. Mit all den verschiedenen Geräten, wie zum Beispiel dem sogenannten «Blitz», der heute von einem Computer genauestens gesteuert werden kann, was Umdrehungszahl, Geschwindigkeit und Zeit angeht, hat sich einiges vereinfacht. Doch besteht auch die Gefahr, Grundwissen zu verlieren. Recherchen in alten Rezepten werden zu einer gelungenen Wurst führen.

### Geheimnisse

Sinnierend und schmunzelnd meint der Fachmann in Sachen Fleisch: «Bestimmt werde ich nicht eine fertige Gewürzmischung nehmen, es wird mit frischen Gewürzen, wie speziellem Pfeffer und Salz gemischt, Petersilie wird es auch drin haben. Vielleicht mit Majoran, Thymian...» Wenn das schlachtwarne Fleisch gleich verarbeitet wird, kann auf Phosphatzusätze gänzlich verzichtet werden. Mit einem Wiegemesser zu hantieren, wird zusätzlich zu einer schmackhaften Wurst aus der Mittelalterzeit verhelfen.



Mit geübtem Blick weiss der Metzgermeister, dass die Wurstmasse zum Genuss wird.



Die Gewürzmischung wird bei der kreierten Festwurst aus frischen Gewürzen und Kräutern bestehen.