

## Porträt: Zu Besuch im Wurst-Schlaraffenland.

Hans Braunwalder winkt uns von weitem freundlich zu. Wir treffen den Mann mit Dächlikappe und orange leuchtendem Shirt im mittelalterlichen Städtchen Rheinau. Der Rhein bildet hier im nördlichen Zipfel des Kantons Zürich die Staatsgrenze. Sein grün schimmerndes Wasser umspült in einer einzigartigen Schlaufe die Insel Rheinau mit der dominanten Klosterkirche aus der Barockzeit. Diesseits der Brücke, neben dem Klosterplatz, im ehemaligen Gästehaus der Benediktiner, befindet sich der Sitz der Stiftung Fintan. Unter dem Dach der Stiftung sind eine Anzahl wirtschaftlich unabhängig geführter Betriebe angesiedelt, deren Philosophie sich mit dem Zweck der Stiftung deckt. Gemeinsam will man neue Wege beschreiten, getreu der Vision einer ökologisch, sozial und geistig lebendigen Gemeinschaft. Hans Braunwalder ist innerhalb des Betriebes Gut Rheinau GmbH für die Bereiche Ackerbau, Obstbau, Schweine und Schafe verantwortlich. Jeden Samstag verkaufen er, seine Frau und Mitarbeiter Fleisch und Wurstwaren, Käse von der eigenen Alp im Simmental, Brot und Zöpfe aus der Hofbäckerei, Milchprodukte, saisonales Gemüse aus dem Dorf und anderes aus der Region. Das angrenzende, mit viel Flair für stimmige Accessoires ausgestattete, kleine Kaffee lädt zu einem Besuch ein und wird wärmstens empfohlen!

Im Jahr 2004 übernahm Hans Braunwalder mit drei weiteren GmbH-Mitgliedern die Dorf-Metzgerei in Rheinau, die mangels wirtschaftlicher Perspektiven neben dem Billigwurstland keiner übernehmen wollte. Mit frischen Ideen und neuem Konzept führt er als Geschäftsführer die Produktion. Zum Team gehören der gelernte Metzgermeister Martin Hangarter, der als Produktionsleiter tätig ist, ein Lehrling kurz vor Lehrabschluss, ein weiterer Metzger, Maja Keller in der Zurichterei und Verpackung sowie Sabine Hangarter in der Administration. Nebst der Lohnverarbeitung im Auftrag von lokalen Bauern werden Restaurants und Bio-Läden mit Frischfleisch und Wurstwaren beliefert. Hans+Wurst erfreut sich einer stets wachsenden Fangemeinde bewusster Geniesser. Der lustige, einprägsame Name ist notabene ein Versprechen für beste Qualität. Hans, dem gelernten Metzger aus dem thurgauischen Weinfelden, wo der Vater die Metzgerei und Wirtschaft „Schwanen“ führte, ist nicht Wurst, was in die Wurst kommt. Das Sortiment umfasst, je nach Jahreszeit, bis zu 35 verschiedene Wurstwaren. Das Fleisch wird ausschliesslich von Bio-Bauern aus der Umgebung bezogen. Die Transportwege sind kurz, geschlachtet und verarbeitet wird im eigenen Betrieb. Sogar die Gewürzmischungen nach Hausrezept werden vor Ort und mit wenigen Ausnahmen nur aus heimischen Ingredienzien hergestellt. Die Wurstwaren sind frei von künstlichen Zusatzstoffen. In ihnen steckt ausschliesslich Natur pur. Bei der Kalbsbratwurst verzichtet man sogar auf das sonst übliche Milchpulver und verwendet stattdessen Bio-Rohmilch. Seit Jahren beliefert Hans+Wurst drei mal die Woche den Rägeboge bio-markt mit geräucherten Rheinauer-Schlaufen, elegant schlanken Rauchpeitschen aus reinem Rindfleisch, Lamm-Bauernschübligen und mit den bei kleinen Feinschmeckern als gesunder Snack beliebten „Hänschen klein“. Abwechslung auf dem Grill verheissen die rassige, mit Chili gewürzte Merguez, die Chrüter-Chäs-Wurst, die Curry-Würstli oder Grill-Schneckli. Nicht nur bei Traditionalisten beliebt sind Klassiker wie die feine Kalbs- oder Schweinsbratwurst und die landesweite Nummer Eins auf dem Rost: die Cervelat, selbstverständlich auch sie ohne Pökelsalz und ganzjährlich erhältlich.

Hans Braunwalder, Vater von vier erwachsenen Kindern, hat sich, nebst dem Metzgereibetrieb, mit Leib und Seele der Bio-Landwirtschaft verschrieben. Auf rund 130 Hektaren Ackerland produziert er mit seinen Mitarbeitern biologisches Pflanz- und Saatgut für die Firma Sativa, die sich um Reinigung, Keimproben, das Abfüllen und den Vertrieb kümmert. Hans' Vision ist eine Saatgut-Produktion, welche am Standort gezüchtet, vermehrt und angebaut wird. Mit der festen Überzeugung, dass lokal angebaute Nahrungsmittel, selbstverständlich in Bio-Qualität, sowohl die Gegenwart als auch die Zukunft sozial und ökonomisch gestalten, ist er kein Befürworter der Globalisierung.



Hat gut Lachen: Hans Braunwalder, Landwirt, Metzger, Wurst- und Ideenreicher Kopf.



"Eine Wurst soll abwechslungsreich sein, so wie das Leben". Hans Braunwalder von Hans+Wurst.



Das Team der Hans+Wurst Naturmetzger GmbH.



Hans Braunwalder vor seinem schmucken Hofladen in Rheinau.