



Die Metzger Heinz Künzli, Nico Willmann und Markus Sandmeler treffen sich in Kättigen für einen gemeinsamen Austausch mit Grillplausch.

Die Grillwürste der drei Metzgereien sind eine perfekte Ergänzung zu den klassischen Grilladen.



REGION

GRILLWÜRSTE

Der aufgepepppte Grillklassiker

Die Metzgerei Sandmeler aus Kölliken, die Metzgerei Künzli aus Zürich und die Willmann Metzger aus Dagmersellen sind zwar in unterschiedlichen Regionen zu Hause, haben aber alle etwas gemeinsam: eine einzigartige Grillwurst.

Text Carole Husi Fotos Chris Iseli

Kameradschaftlich klopfen sich die drei Metzger auf die Schultern. Nach einer kurzen Begrüssung kommen die drei Fachmänner gleich zur Sache: Wer hat die beste Grillwurst? Sie umzingeln den Grill wie Ärzte einen Operationstisch. Heinz Künzli (61), Inhaber der Metzgerei Künzli in Zürich und Stallikon, schnappt sich die Grillzange und legt die «Big Dagmerseller Griller», «Sandis Grill-Mix» und die selbst mitgebrachte «Künzlis Roschtbratwurst» fein säuberlich auf den Grill, während der 33-jährige Nico Willmann, Inhaber der Willmann Metzger aus Dagmersellen LU, und der 51-jährige Markus Sandmeler, Inhaber der Metzgerei Sandmeler aus Kölliken AG, über die verschiedenen Grillwürste diskutieren. «Unser «Grill-Mix» eignet sich dank der etwas kleineren Würste gut als Vorspeise oder Dessert vor oder nach einem Stück Fleisch. Und es hat für jeden Geschmack etwas dabei», so der Aargauer über sein Wurst-Ensemble, das

eine Curry-, Käse-, Elsässer-, Schweins- und Kalbs-Wurst beinhaltet. «Der «Big Dagmerseller» ist der grosse Bruder unseres beliebten «Original Dagmersellerli». Der rauchige Geschmack kann sich gut entfalten und passt gegrillt oder gekocht perfekt zu einem Kartoffelsalat», erklärt Willmann. Auch Künzli bringt seine Expertise in das Gespräch mit ein: «Unsere «Roschtbratwurst» ist ein Mix aus einer Nürnberger-Wurst und einer Salsiccia. Der geheime Kräutermix macht diese Wurst zu etwas Besonderem.»

Es dreht sich alles um die Wurst

Würste sind schon seit jeher bei Jung und Alt beliebt. Sie gehören zu einem klassischen Grillfest einfach dazu. «Eine Wurst ist etwas, das alle grillieren können – da braucht es keine Fachkenntnisse oder einen besonders guten Grill. Ich finde es super, am Lagerfeuer zu sitzen und ganz einfach meine Wurst am Stecken zu grillie-

ren», so Willmann. Die anderen nicken ihm zu. «Die Geschmäcker der Menschen sind unterschiedlich. Das merkt man besonders gut bei der Auswahl der Wurst: Die perfekte Wurst gibt es nicht, denn jeder hat eine andere Lieblingswurst», fügt Künzli lachend an. Gut also, dass die mitgebrachten Grillwürste der drei Metzger so unterschiedlich schmecken: feine Schärfe, mit Käse- oder Currygeschmack bei «Sandis Grill-Mix», die würzige «Roschtbratwurst» von Künzli oder der grosse, leicht rauchige «Big Dagmerseller Griller» von Willmann – jede Grillwurst hat ihren besonderen geschmacklichen Charakter und ist eine willkommene Ergänzung zu den klassischen Grillwürsten. ■

«Sandis Grill-Mix», «Big Dagmerseller Griller» und «Künzlis Roschtbratwurst» sind in ausgewählten Coop-Supermärkten der Region erhältlich.