

Zentralschweiz am Sonntag

Hauptausgabe

Zentralschweiz am Sonntag
6002 Luzern
041/ 429 51 51
www.luzernerzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 80'293
Erscheinungsweise: wöchentlich



Seite: 23
Fläche: 11'948 mm²

Auftrag: 1008268
Themen-Nr.: 541.003

Referenz: 65488872
Ausschnitt Seite: 1/1

Probiert Die Bio-Wurst im Abo

Ingrid Schindler

Der Paketbote klingelt, die Wurst ist da. Sie kommt gekühlt in der Styrobox ins Haus. Mindestens zwölfmal im Jahr komponiert Patrick Marxer in Wetzikon, der hinter «Das Pure» steht, saisonale Bio-Bratwürste auf der Basis roher, grob geworfener Schweinsbratwürste. Wichtig ist dem Genusshandwerker, «gutes Fleisch von gut gewachsenen Tieren aus nachhaltiger Haltung handwerklich zu verarbeiten und mit der Würze eine schöne Harmonie zu bilden».

Wir haben die Maibockwurst (Bio-Schweinefleisch, Rehfleisch, Morcheln, Salz, Bio-Thymian, -Pfeffer, -Koriander, -Rotwein) und die Juni-Alpenkräuterwurst (Bio-Wollschweinefleisch, schwarzer Pfeffer, Langpfeffer, Heublumen, Frauenmantel, Brennesseln, Himbeerblätter, Holunder-, Rosenblüten, Thymian, Eisenkraut, alles bio) probiert. Die kleine Maibockwurst schmeckte uns besser, sie liess sich gut grillieren, die Kräuterwurst platzte auf, beide waren mager, trocken und gut gewürzt.

Preislich kann eine artisanale Wurst ohne Geschmacks-, Farb- und Konservierungsstoffe nicht mit Massenware mithalten. Ein

Wurstabo lohnt sich ab acht Würsten. Im Schnupperabo liegt das Stück bei 7.-, inkl. Lieferung, im Jahresabo bei 6.50, mit Merguez als Bonus. «Das Pure» bietet auch Wurstkurse an.



Maibockwurst und
Juni-Alpenkräuterwurst
www.daspure.ch