

KMU-Treff bei Metzgerei Rogenmoser

Am KMU-Treff des Marktplatz Küssnacht bei der Metzgerei Rogenmoser schlüpfen einige Mitglieder in die Rolle der Metzgergehilfin oder des Metzgergehilfen und produzierten von Hand ihre eigenen Bratwürste. Diese fielen zur Freude des Geschäftsführers Beni Günter wunderschön aus.

Eigene Salsiccia Toscana hergestellt

Hausgemachtes nimmt bei der Metzgerei Rogenmoser in Küssnacht einen hohen Stellenwert ein. Die klassische Bratwurst (Salsiccia Toscana) hat hier eine spezielle Geschmacksnote. Das liegt an der hauseigenen Würzmischung, wie die Marktplatz-Mitglieder am KMU-Treff von Beni Günter erfuhren. Er hatte magere Schweinsschnitten und Bauchspeck vom Zuger Schwein für rund drei Kilo Fleischmasse parat gemacht. Für die Zerkleinerung der Fleischstücke für den Fleischwolf fand Beni Günter sofort einen Freiwilligen in Rolf Aebi vom Zweiradgeschäft Aebi. Dieser meisterte das anschliessende Kneten der Fleischmasse mit Bravour. Mittels eines Wurstzylinders durfte Aebi daraufhin seine eigene Salsiccia Toscana herstellen. Dabei war Vorsicht angebracht, damit der zuvor in Salz eingelegte Naturdarm beim Abfüllen der Masse nicht zerriss. Das richtige Abdrehen der Wurst musste auch gelernt sein. Bei diesem Arbeitsschritt werden die Wurstenden mit den



Rolf Aebi (links) beim Abfüllen der Würste mit Beni Günter, Geschäftsführer der Metzgerei Rogenmoser in Küssnacht.

Foto: zvg

Händen festgehalten, und die Wurst mehrmals schwungvoll um die eigene Achse gedreht. Begleitet von Beni Günter wagten sich auch andere Marktplatz-Mitglieder an die Wurstproduktion.

Rundgang durch die Räumlichkeiten

Vor der Verköstigung der selbst gemachten Salsiccia Toscana führte der Geschäftsführer der Metzgerei Rogenmoser die KMU-Mitglieder noch durch die Räumlichkeiten und verriet ihnen, dass mit Ausnahme der italienischen

Produkte alles hausgemacht ist. Die Produktionsstätte befindet sich am Hauptsitz der Metzgerei Rogenmoser in Baar.

Nach dem spannenden und informativen Rundgang stand der Genuss der selber gemachten Bratwürste an, die gemäss Beni Günter wunderschön aussahen. Sie schmeckten auch ausgezeichnet und wer wollte, durfte darüber hinaus noch ein paar andere Spezialitäten aus dem Haus Rogenmoser geniessen.