

# Wie ein rosa Schweinchen

## Kindergartenkinder erkunden, wie ein Metzgermeister arbeitet

GOTTENHEIM (bas). Nadine und Yvonne wissen Bescheid. Seit sie Metzgermeister Blum über die Schulter geschaut haben, kann ihnen in Sachen Wurst niemand mehr etwas vormachen. Wienerle werden aus Brät gemacht und dessen Herstellung macht ganz schön viel Lärm. Die Rührmaschine ist so laut, dass sich die beiden Sechsjährigen die Ohren zuhalten. Dabei ist das erst der Anfang ihrer Entdeckungstour durch die Metzgerei, die sie an diesem Morgen mit Freundinnen und Freunden aus dem Kindergarten unternehmen.

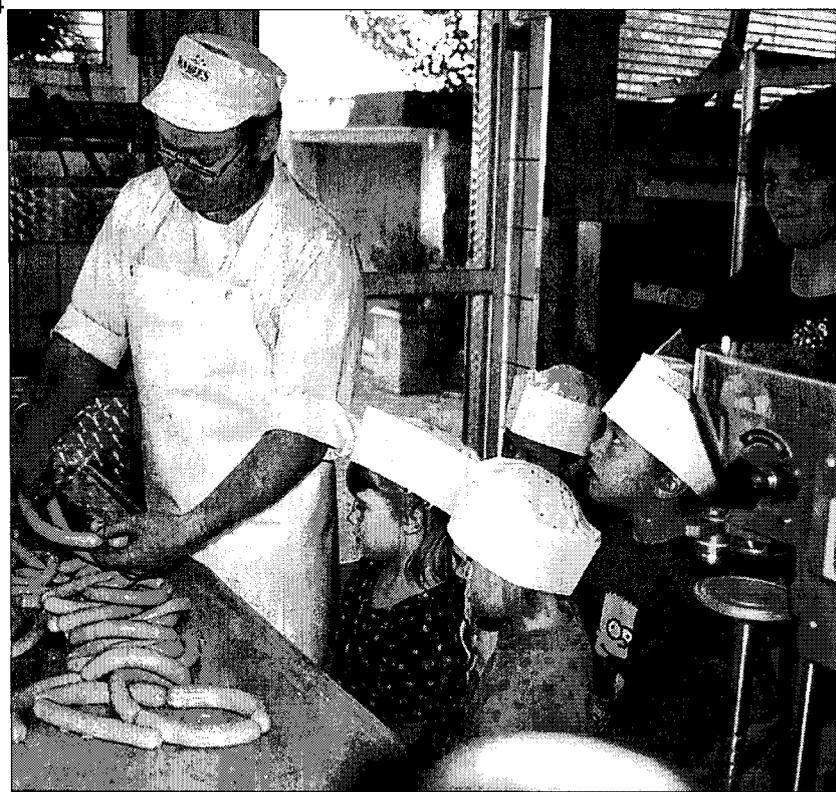
„So, das Brät ist jetzt fertig und kann in den Füller“, erklärt Heinrich Blum den jungen Besuchern. „Ist das dann wieder laut?“ fragt ein Stimmchen etwas verängstigt. „Nein, keine Sorge, laut wird es nicht mehr“, beruhigt der Metzgermeister, während er die blassrosa Masse in die Maschine füllt. Zehn Kindergartenkinder stehen staunend zwischen Rauchofen, Brühkessel und Füllmaschine.

„Wir haben gerade das Thema Berufe“, sagt Silke Baumer, die Kindergärtnerin. In den vergangenen Wochen hätten sie schon einen Friseur, eine Tankstelle und Autowerkstatt sowie die Feuerwehr besucht. Demnächst sei noch ein Bäcker

an der Reihe. „Aber gerade beim Bäcker und beim Metzger hatten wir große Probleme, einen zu finden“, berichtet Baumer. Erst in ihrem Heimatdorf wurde die Gottenheimerin fündig.

Und die Kinder sind begeistert: „Die sehen ja aus wie Spaghetti“, ruft Deborah, vier Jahre, als sie den leeren Wurst darm für Wienerle sieht. Der Metzger schmunzelt und lässt vorsichtig das Brät in die dünne Haut fließen. Eigens für die Gäste hat er sein Wochenprogramm geändert, denn, so Blum, „normalerweise ist morgen unser Wursttag“. Doch schließlich seien Kinder die Kunden von morgen und, für das Handwerk müsse immer etwas getan werden. „So haben wir eben gestern ein bisschen länger gemacht und machen morgen auch ein bisschen länger“, sagt Metzger Blum.

Das Brät ist inzwischen aufgebraucht und mehr oder weniger sicher in Wurst darm, Dose oder Kunststoffdarm verpackt. Die Wienerle sind bislang allerdings kaum als solche zu erkennen, denn ihre typische Farbe erhalten sie erst „im Rauch“. Auch muss Metzgermeister Blum den langen, brätfarbenen Schlauch noch in einzelne Würstchen unterteilen. Während er die Wurstenden abbindet, verspricht er jedem Kind sein eigenes



**Um die Wurst ging's für die Kindergartenkinder im Schlachtraum bei Metzgermeister Blum.**

FOTO: BARBARA SCHMIDT

Wienerle: „Die können wir gleich im Hof draußen grillen.“

Gesagt, getan: Nach einem kurzen Rundgang durch das Ladengeschäft stürmen die Jungen und Mädchen zum Grill und lassen sich hausgemachte Bratwür-

ste schmecken. „Du bist aber ein lieber Metzger“, lobt die sechsjährige Janine ihren Gastgeber. Als Dankeschön bekommt er ein ganz besonderes Windspiel, das die Kinder selbst gebastelt haben: Ein rosa angemaltes Schwein.