

Markus Müller ist überzeugt von der Qualität der Galloway-Snackwürstli.



## Die edle Snackwurst

Den Gebrüdern Markus und Urs Müller ist nicht wurst, was in der Wurst ist. In ihrer Metzgerei in Stein AG produzieren sie aus dem edlen Galloway-Rind hochwertige Snackwürstli, die es auch in ausgewählten Coop-Supermärkten zu kaufen gibt.

**TEXT** STEFANIA TELESCA **FOTO** MARKUS HÄSSIG

Als uns Markus Müller (64) in seiner Metzgerei in Stein AG, empfängt, baumeln sie in perfekten Abständen zum Trocknen an einem Gestell: die Galloway-Snackwürstli. Das Fleisch stammt vom Galloway-Rind – einer Ur-Rasse, die ihren Ursprung im Süden Schottlands hat und sich unter anderem dadurch auszeichnet, dass sie ganzjährig draussen weiden kann. Erst seit 40 Jahren züchtet man Galloway-Rinder auch in der Schweiz.

«Wir produzieren jedes Jahr zwischen 600 und 800 Kilogramm dieser Galloway-Snackwürste», sagt der «Miini Region»-Lieferant Markus Müller. Mit seinem Bruder Urs führt er seit 33 Jahren die Dorfmetzgerei des Fricktaler Dorfs. Dort und in der zweiten Filiale in Herznach AG sind insgesamt 20 Angestellte beschäftigt. Ihre Metzgerei in Stein ist die einzige am

Rhein liegende Metzgerei zwischen Schaffhausen und Basel, die noch selber schlachtet.

Der Umgang mit den Tieren ist den Brüdern sehr wichtig: «Die Bauern sind hier maximal 20 Minuten entfernt. Dadurch haben die Tiere kurze Wege und mehr Ruhe, was sich auf die Qualität des Fleisches auswirkt.» Die Galloway-Rinder, deren Fleisch sie verwerten, stammen fast ausschliesslich aus dem Fricktal und aus Freiland-Bio-Betrieben, deren Bauern sie persönlich kennen – unter anderem aus dem Farnsburg, einem bekannten ökologischen Hof der Region. «Das sind Tiere, die ein gutes Leben hatten», sagt Müller.

**Sanftes Rind trifft herzhaftes Wild**  
Das Galloway-Rind sei eines für Liebhaber: «Der Geschmack des Fleisches geht in

Richtung Wild. Entweder man liebt es oder eben nicht.» In der Dorfmetzgerei wird das gesamte Galloway-Rind verwertet. Die Teile des edlen Rinds, die nicht als Delikatessen-Stücke wie Filets oder Hohrückensteaks über die Theke gehen, verarbeiten sie in Wurstfleisch oder eben in die knackigen Snackwürstli.

Ein Biss zeigt: Müllers Galloway-Snackwürstli haben es in sich. Knackig, saftig, würzig im ersten Moment, rauchig, süsslich und mit einer milden Note von Wild im zweiten. «Das ist ein edles Würstli, mit einem sehr hohen Omega-3-Fettwert und einer langen Haltbarkeit», erklärt Müller. Bei der Kundschaft, besonders bei Kindern, sei das Würstli sehr beliebt. ●

**Die Galloway-Snackwürstli sind in den Coop-Supermärkten in Stein, Magden, Kaiseraugst, Laufenburg, Möhlin, Frick und Rheinfelden Salmen-Center erhältlich.**