

Kochen & Genießen



Nadine, Daniel und Anja Rüweling (v.l.) führen zusammen den Onlineshop „Wurstgeschwister“ mit Leckereien aus dem Münsterland

Die drei Wurstgeschwister

Das Wort Familienbetrieb ist wirklich zutreffend bei den „Wurstgeschwistern“. Anja Rüweling kümmert sich um die Texte auf der Homepage und den Einkauf, Nadine ist für die Onlineshops zuständig und Daniel ist als Metzgermeister für die Herstellung der Produkte verantwortlich.

Dabei hatten die drei nie vor, gemeinsam ein Unternehmen zu gründen. Die Schwestern wohnten einige Zeit in Berlin und Hamburg. Und wurden von Kollegen und Freunden regelmäßig gefragt: Wann fahrt ihr mal wieder nach Hause ins Münsterland und bringt Wurst mit? Oft sind sie dann auf dem Heimweg vollgepackt mit Wurst und anderen Delikatessen aus der Fleischerei ihrer Eltern in den Zug gestiegen. Das führte zur Idee: „Papa braucht einen Onlineshop!“

Doch bei der Entwicklung wurde ganz schnell klar, dass die zwei Frauen das zusammen mit ihrem Bruder selbst machen wollen. Sie kündigten ihre Jobs, zogen zurück ins Münsterland und gründeten 2016 die „Wurstgeschwister“ mit dem Leitgedanken, Wurst zu machen, wie es ihr Vater und ihr Großvater gemacht haben. In der Anfangsphase hat die ganze Familie mit angepackt, die Oma hat sogar die Etiketten geklebt. Heute bieten die drei neben vielen regionalen Spezialitäten wie Leber- und Mettwurst oder einem Kernschinken vom Münsterländer Duroc-Schwein auch Hausmannskost aus dem Weckglas an – vom Grünkohleintopf mit Mettenden bis zur Linsensuppe mit Bockwurst.

Leberwurst, Münsterländer Mett oder Gyrossuppe – bei den „Wurstgeschwistern“ ist die Auswahl groß und umfasst weit mehr als nur Wurst



Intensiv und lecker

Ihr Aroma ist einzigartig. Aus Steinpilzen wird eine wunderbare Suppe, aber sie geben auch Gemüse- oder Fleischgerichten eine markante Note. Gut, dass sich die Pilze hervorragend trocknen lassen und trotzdem ihren ganzen Geschmack bewahren. Eine echte Bereicherung für den Vorratsschrank! 20-Gramm-Beutel Steinpilze von Cascina San Giovanni, 7,70 Euro; bei www.viani.de

Retro-Look

Kaffee aufzubrühen liegt voll im Trend. Dazu passen die Kannen mit Filter aus robustem Porzellan. Gefertigt werden sie seit 1954 in Friesland. Füllmenge der Kanne: 0,9 Liter. Spülmaschinengeeignet. Erhältlich in Safran, Jade und Stein. Je 59,95 Euro; www.waschbaer.de



Sie ist schon seit ihrer Jugend begeisterte Bäckerin. Und für „Anniks göttlichste Kuchen“ hat Annik Wecker ihre besten Rezepte zusammengestellt – von einfachen Zitronen-Cupcakes bis zur aufwendigen Baumkuchentorte. DK-Verlag, 192 Seiten, 19,95 Euro



Erstaunlich! Salat, Kohlrabi und Radieschen wachsen auch in der kalten Jahreszeit bestens. Wie man jetzt an knackig frisches Gemüse aus dem Garten oder vom Balkon kommt, zeigt Autor Wolfgang Palme in „Ernte mich im Winter“. Löwenzahn-Verlag, 176 Seiten, 24,90 Euro

Damit werden Messer wieder richtig scharf

Wer gerne kocht, der weiß: Ohne mindestens ein richtig scharfes Messer geht es in der Küche nicht. Doch was tun, wenn die Klinge nach einiger Zeit stumpf ist?

Küchenmesser aller Art werden vom Hersteller fast immer mit einem Schleifwinkel von 15 Grad produziert, um optimale Schärfe und Stabilität zu erzielen. Sie von Hand genau so nachzuschleifen, das ist nahezu unmöglich. Sie werden deshalb nicht mehr richtig scharf. Anders mit dem Rollschleifer der Manufaktur HORL 1993. Er hält das Messer mit Magneten im richtigen Winkel.

Entwickelt wurde der Rollschleifer von dem Konstruktionsleiter im Maschinenbau Otmar Horl. Sein Sohn Timo hat das Design beige-steuert. 119 Euro; www.horl-1993.de



In das Holzstück ist ein Magnet eingebaut, der das Messer im richtigen Winkel festhält. Die Rolle mit Diamantbeschichtung sorgt dafür, dass die Messer schnell und dazu ganz präzise geschliffen werden

kräftig im Geschmack

Kurz aufkochen und mit Butter abbinden – schon wird aus dem Konzentrat „Schwarzes Gold“ eine wunderbare Soße zu Steaks und Co. Der Fond aus Kalbsknochen, Gemüse, Rotwein, Balsamico und vielen Gewürzen wird in der Freiburger Manufaktur Hakuna Matata in Handarbeit produziert.

Das 130-Gramm-Glas kostet 10,90 Euro zuzüglich Versand. Zu bestellen bei www.hakuma.net



Biergarten-Schmankerl

„A guada Kas wachst auf da Wiesn“, heißt es bei Bergader. Die Privatkäserei stellt seit über 100 Jahren Käse nur aus bayerischer Milch her. Schön deftig schmeckt der „Almkäse Biergarten Schmankerl“, erst recht wenn man ihn mariniert.

Zutaten für 2 Personen: 2 Stück Käse à 175 g, 2 Schalotten, 1 Apfel, 4 Radieschen, 3 EL Apfelessig, 2 EL Rapsöl, Salz, Pfeffer, Zucker, Gemüsefond, 1 EL süßer Senf, 1 EL Schnittlauchröllchen, Kümmel, 1 Vinschgerl, 1 Bund Frühlingskräuter

Zubereitung: Käse in dünne Scheiben schneiden, auf Teller legen. Schalotten, Apfel mit Schale und Radieschen in feine Würfel schneiden. Aus Essig, Öl, Salz, Pfeffer, Zucker, Fond und Senf eine Vinaigrette herstellen, kräftig abschmecken. Würfel, Schnittlauch, Kümmel untermischen. Käse damit marinieren. Mit klein gewürfeltem Vinschgerl und Kräutern servieren.