

Bescheiden legt Ueli Arm die selbst gemachten Dauerwürste auf die Holzablage vor seinem Schreibtisch, der in der Ausstellung der Röthlisberger AG in Langnau i. E. steht. Seit der Eröffnung im Juli 2014 ist er hier der Ausstellungsleiter. Für das Unternehmen arbeitet er bereits seit 25 Jahren in unterschiedlichen Funktionen. Er fing als Maschinist an und wechselte nach einer Ausbildung zum Wohnberater in den Verkauf. «Heute arbeite ich nur noch am Computer, aber im Herz bin ich ein Handwerker geblieben. In der Freizeit brauche ich gern meine Hände, sei es beim Schreinern oder beim Würsten», sagt Arm. Das Würstmachen ist eine Tradition, die schon sein Vater pflegte. Und wie der Vater ist auch er Schreiner geworden. Doch zurück zur Wurst: Was fasziniert ihn so am Herstellen feiner Würste? «Ich mag es, aus regionalen Zutaten, ohne Zu-



Die Wintermonate nutzt Ueli Arm (48), um Dauer- und Schwartenwürste nach einem alten Familienrezept herzustellen.

Bild: Röthlisberger AG

Handwerk mit gutem Geschmack

sätze und mit viel Zeit, ein schönes Produkt herzustellen. Auch reizt es mich, neue Rezepte, Zutaten und Gewürze auszuprobieren.» Die Würste produziert Arm jeweils in den kalten Wintermonaten von Oktober bis März. Dafür besitzt er einen Räucherschrank aus Eternit mit Platz für 40 Würste. Für das Räuchern benutzt er Fichtenspäne, möglich wären aber auch Buchenspäne. «Fichtenholz ergibt einfach einen intensiveren Geschmack», erklärt er. Das Grundrezept für seine Dauer- und Schwartenwürste stammt aus Arms Familie. Doch ein einziges Rezept genügt ihm schon lange nicht mehr: «Mal stelle ich eine reine Rindswurst her, mal verwende ich auch Pferdefleisch oder teste ein neues Gewürz – je nach Lust und Laune», erzählt er. Der Tüftler hat auch schon eine Wurst aus Rindfleisch ganz ohne Speck – eine Art Trockenfleisch – kreiert. Diese Spezialität hält sich fast ewig, da das Fett nicht ranzig werden kann. Gemeinsam mit einem Kollegen hat er auch mal eine Kuh geschlachtet, verarbeitet und unter anderem Bratwürste hergestellt. Der Austausch mit anderen Würstliebhabern bereitet Arm Freude. Doch auch mit Holz weiss Arm immer noch viel anzufangen: Eben erst hat er das neue Ladenlokal seiner

«Ich mag es, aus regionalen Zutaten, ohne Zusätze und mit viel Zeit, ein schönes Produkt herzustellen.»

Frau ausgebaut. Für das Secondhand-Kleidergeschäft in Langnau hat er die Umkleidekabinen und die Kleiderständer geschreinert und für das kleine angegliederte Café die Tischplatten aus Altholz. «Manche der Holzbalken stammen aus einer alten Rauchküche», weiss er. Für einmal ist es ihm also gelungen, zwei seiner grossen Interessen zusammenzubringen. Dabei war es ihm vor allem wichtig, die Idee der Nachhaltigkeit des Secondhand-Kleidershops mit den verwendeten Materialien aufzunehmen. Nachhaltigkeit ist Ueli Arm generell wichtig: So interessiert er sich dafür, eine «Ökoküche» zu entwickeln beziehungsweise herzustellen. «Sie müsste aus gewachstem Naturholz produziert werden und drei- oder fünffach verleimte Fronten haben, die nicht aus gehacktem und gepresstem Holz bestehen.» Für eine Realisierung ideal geeignet wäre seiner Meinung nach ein Kleinbetrieb, der sich ganz diesem Konzept verschreibt. Harte Arbeit, Geduld und Spass am Experimentieren – diese Tugenden prägen Ueli Arms Berufsleben und auch seine Freizeit. Gut möglich, dass er damit bald wieder etwas Neues entwickeln darf – an der Würstmaschine oder anderswo.