

Weil im Schönbuch/Tunis: Metzgermeister Axel Geiser wurstet auch auf dem Schwarzen Kontinent

Wurstküche am weißen Strand

Von unserer Mitarbeiterin
Claudia Barner

Weißwurst, Currywurst und Fleischkäse sind nicht nur zwischen Flensburg und Bodensee gefragt. Seit 13 Jahren sorgt Axel Geiser aus Weil im Schönbuch dafür, dass das Würstle auch jenseits der deutschen Ländergrenzen knackt. Regelmäßig reist der Metzgermeister nach Afrika und wurstet dort in Clubhotels nach Weilemer Rezepten.

Als Axel Geiser vor Kurzem nach Tunesien flog, staunten die Zöllner am Stuttgarter Flughafen nicht schlecht. Anstelle von Sonnencreme und Reiselektüre fanden sie im Koffer des Weilemers 30 Kilogramm an Därmen und Gewürzen vor. Der 44-Jährige war in offizieller Mission unterwegs: Die Deutsche Botschaft in Tunis hatte zum Tag der Deutschen Einheit 1000 Gäste geladen – und der Metzgermeister vom Schönbuchrand sollte in der Residenz von Botschafter Horst-Wolfram Kerll für heimische Wurstwaren sorgen.

Für Axel Geiser war es nicht der erste Ausflug auf den afrikanischen Kontinent. Seit er vor 13 Jahren beim Urlaub in der Schweiz mit einem Manager der Clubhotelkette Aldiana ins Gespräch gekommen war, verlegt er die Wurstproduktion jedes Jahr für einige Wochen an die Strände des Mittelmeers oder Atlantiks. „Auch wenn ich dort arbeite, ist es ein Stück Urlaub vom Alltag“, schwärmt der Fleisch- und Wurst-Experte.

Immer ein Abenteuer

Und es ist ein Abenteuer mit ungewissem Ausgang. „Die Arbeitsbedingungen in Afrika lassen sich natürlich in keiner Weise mit der Ausstattung in deutschen Wurstküchen vergleichen“, erzählt Axel Geiser. Die Maschinen, mit denen der Metzgermeister im Senegal, in Ägypten oder in Tunesien arbeitet, stehen hierzulande bereits im Museum. „Für das Botschaftsfest habe ich vier Tage

lang 5000 Würste mit dem Handfüller produziert. In Weil könnten wir die gleiche Menge in etwa drei Stunden herstellen“, verdeutlicht der 44-Jährige den Unterschied.

Auch wenn der Wurst-Experte aus Deutschland immer wieder improvisieren muss, stundenlang auf Bierkisten steht, weil die Höhe des Arbeitstisches nicht stimmt oder aufgeplatzte Würste entsorgen muss, weil sich die Temperatur des Brühkessels nicht regulieren ließ – die Produktion unter erschwerten Bedingungen gehört für ihn zu den Höhepunkten eines jeden Jahres. „Natürlich ist auch die Umgebung toll. Aber noch viel mehr reizt mich die Herausforderung, ohne technische Hilfsmittel zurechtzukommen“, verrät Axel Geiser.

Der Stolz über ein gelungenes Produkt ist

dann besonders groß: „Obwohl wir dort mit primitivsten Mitteln arbeiten, kommt hinterher meist eine Wurst heraus, von der man sagt: Mensch, schmeckt die gut.“ Die Urlauber und die Hotelmanager vor Ort sehen das offenbar genau so. „Immer wieder werde ich angesprochen und danach gefragt, warum ich nicht in Afrika eine Metzgerei eröffne“, erzählt Axel Geiser.

Doch dafür ist der 44-Jährige zu sehr Realist. Das politische Umfeld, die Mentalität der Mitarbeiter – der Metzgermeister sieht auch die Probleme im Urlauberparadies und stellt fest: „So viel Spaß die Ausflüge in die afrikanischen Länder auch machen – wenn ich nach Weil zurückkomme, weiß ich unsere Art zu leben und zu arbeiten doch jedes Mal wieder sehr zu schätzen.“



Erschwerte Bedingungen bei der Wurstproduktion kompensiert Axel Geiser mit jeder Menge Können und Spaß.
Bild: z

Böblinger Zeitung (RÖHM-Verlag) 12.11.11 mts Reinstein

An
Tun.
Geiser