

Kneuss Guggeli:

# Die Geburt der Guggeli-Leberwurst



Gastgeber Werner Tobler und CEO Daniel Kneuss haben eine gemeinsame Idee: Eine Guggeli-Leberwurst! Nur das Rezept fehlt noch.

Anfang September 2018 überraschte Kneuss Guggeli den Gastro-Markt mit einer saisonalen, frischen Kneuss-Guggeli-Leberwurst, welche nach dem Rezept der Dorfmetzgerei Lüthi in Hausen bei Brugg, dem Lehrbetrieb von CEO Daniel Kneuss, hergestellt wird. Wie aber kommt Kneuss Guggeli dazu, der Guggeli-Leberwurst zum Durchbruch zu verhelfen? GOURMET war dabei.

Text: Thomas Bürgisser, Fotos: Jonas Weibel

Seit Anfang 2018 ist CEO Daniel Kneuss Alleininhaber von Kneuss Guggeli und setzt seither in seinem Unternehmen wieder konsequent auf traditionelle unternehmerische Werte: Ehrlichkeit und Wertigkeit, zurück zu den Wurzeln, echtes Metzgerhandwerk für beste Schweizer Qualität. Dazu gehört für den CEO und Verwaltungsratspräsidenten von Kneuss Guggeli auch die ganzheitliche Verwertung seiner Guggeli. «Ein be-

deutender Schritt auf dem Weg zu einem bewussten und verantwortungsvollen Umgang mit natürlichen Ressourcen. Und eine Wertschätzung gegenüber dem Tier und all dem, was uns die Natur geschenkt hat», betont Daniel Kneuss gegenüber seinem guten Freund und Gastronomen Werner Tobler bei einem Besuch in dessen Bistro Bacchus im luzernischen Hildisrieden. Regelmässig geniesst er hier, beim Ausnahme-Cuisinier

## Events

Edi Lüthi von der Metzgerei Lüthi in Hausen bei Brugg hilft aus: Hier hat Daniel Kneuss seine Metzgerlehre gemacht. Im hauseigenen Rezeptordner findet sich noch das Leberwurstrezept von damals.



**«Auch Kneuss Guggeli ist nichts anderes als eine qualitativ hochstehende Dorfmetzgerei, einfach ein bisschen grösser.»**

Daniel Kneuss, Kneuss Guggeli

und seiner Partnerin Uschi Frapolli, veritable kreative kulinarische Höchstleistungen, kreiert und zubereitet aus regionalen, frischen Produkten. Küchenchef und Gastronom Werner Tobler ist bekannt dafür, in seiner Küche Produkte möglichst vollumfänglich zu verwerten. Entsprechend rennt Daniel Kneuss bei ihm offene Türen ein. «Es ist tatsächlich schade, dass man heute nicht mehr alles, was ein Guggeli hergibt, zu schätzen weiss.»

**Eine Kreation aus der Dorfmetzgerei Lüthi in Hausen**

Das bringt Daniel Kneuss auf eine Idee: «Hast du Lust, etwas aus Guggeli-Leber zu zaubern?», fragt er Werner Tobler. Dieser denkt sofort an eine Guggeli-Leberwurst. «Das wäre doch jetzt tatsächlich optimal, passend zum Herbst! Nur leider habe ich noch nie selbst eine Leberwurst gemacht...»

Das jedoch sollte das kleinste Hindernis sein. Schliesslich ist Daniel Kneuss ausgebildeter Metzger. Einzig das richtige Rezept fehlt den Beiden, auch in den Kochbüchern werden sie nicht fündig. Bis Daniel Kneuss die zündende Idee hat: «Während meiner Lehre in der Metzgerei Lüthi in Hausen bei Brugg durfte ich auch super-feine Leberwurst herstellen. Und eigentlich sollten sie dieses Rezept noch haben! Ich rufe gleich Edi Lüthi an.» Und tatsächlich: Das Rezept ist schnell herausgesucht, Edi Lüthi hat sogar alle Zutaten bei sich. Daniel Kneuss macht sich sogleich auf den Weg in die Dorfmetzgerei von Hausen.



Edi Lüthi gibt Daniel Kneuss Tipps für die Leberwurst – und hat auch schon sämtliche Zutaten zur Hand.

Wünschen viel Glück: Edi Lüthi und Ernst Lüthi, der ehemalige Lehrmeister von Daniel Kneuss.



Daniel Kneuss bringt alle Zutaten für die Guggeli-Leberwurst: Nebst Gewürzen sowie getrockneten Aprikosen und Zwetschgen auch Guggeli-Schenkelfleisch, -Leber und -Herz sowie einen Rinderdarm.

Zurück bei Werner Tobler: Der Cuisinier hat in der Zwischenzeit mit der Zubereitung des Apfelrotkrauts begonnen.



### Die gleichen Überzeugungen

Empfangen wird Daniel Kneuss nicht nur von Betriebsleiter Edi Lüthi, sondern auch von dessen Eltern Ernst und Heidi Lüthi. Sie gründeten die Metzgerei vor über 30 Jahren und sind noch immer aktiv im Geschäft dabei. In den 90er-Jahren war Ernst Lüthi Daniel Kneuss' Lehrmeister: «Er war ein sehr fleissiger, wissensbegieriger Lehrling. Und wollte das Handwerk von Grund auf lernen. Etwas, das heute leider viel zu selten gemacht wird», erinnert sich Ernst Lüthi. «Mir war das schon immer wichtig», bestätigt Daniel Kneuss. «Nur wer die Wurzeln kennt, kann darauf aufbauen!»

Regelmässig ist er noch immer im ehemaligen Lehrbetrieb zu Besuch, als Freund und Berufskollege. «Auch Kneuss Guggeli ist nichts anderes als eine qualitativ hochstehende Dorfmetzgerei, einfach ein bisschen grösser. Ausserdem leben die Familie Lüthi und ihre Mitarbeitenden genau die gleichen Überzeugungen, wie wir bei Kneuss Guggeli: Schweiz von A bis Z, echtes

**«Gebt auch noch etwas Guggeli-Herz dazu. Das gehört in eine echte, urchige Leberwurst.»**

Edi Lüthi, Dorfmetzgerei Lüthi

Metzgerhandwerk, hohe Anforderungen an die Tierhaltung und das Tierwohl sowie Zusammenarbeit mit regionalen Partnern.» Edi Lüthi bestätigt: «Auch uns ist es wichtig, dass wir unsere Tiere von Bauern beziehen, zu denen wir ein langjähriges Vertrauensverhältnis pflegen. So wissen wir, dass die Haltung unseren Qualitätsanforderungen entspricht. Ausserdem metzgen wir unsere Tiere noch selber und stellen von der Schlachtung bis



Los geht die Arbeit!

## Events

Daniel Kneuss packt gleich selber mit an, schneidet sämtliche Zutaten und lässt sie durch den Fleischwolf, den Werner Tobler bedient.



### **«So muss eine richtige Leberwurst schmecken!»**

Werner Tobler, Bistro Bacchus

zur fertigen Wurst alles selbst her.» Wenn es um Guggeli geht, setzen die Lüthi jedoch ganz auf Kneuss. «Einfach, weil es die beste Qualität ist!», sagt Edi Lüthi. Der Junior-Chef hat inzwischen das hauseigene Rezept herausgesucht und alle Zutaten für die Guggeli-Leberwurst bereitgelegt: «Getrocknete Aprikosen und Zwetschgen, ein paar Gewürze und einen Rinderdarm. Das Guggeli-Schenkelfleisch und die Guggeli-Leber

hast du ja selbst. Und gebt auch noch etwas Guggeli-Herz dazu. Das gehört in eine echte, urchige Leberwurst.» Edi Lüthi würde es reizen, gleich selbst bei Werner Tobler und Daniel Kneuss mitzukochen. Schliesslich hat er neben der Metzgerlehre auch eine Kochlehre absolviert und war viele Jahre Mitglied der Kochnationalmannschaft der Schweizer Armee. «Leider habe ich keine Zeit; aber gebt mir Bescheid, wie die Leberwurst geworden ist», verabschiedet er Daniel Kneuss.

#### **Neuerfindung eines Urproduktes**

Wenig später ist der Patron von Kneuss Guggeli wieder zurück bei Werner Tobler. Dieser hat inzwischen ein Rotkraut geviertelt, zusammen mit Äpfeln angedünstet und mit etwas Apfel-Balsamico abgelöscht. «Das gibt ein feines, konfiertes Apfelrotkraut und passt hervorragend zur Leberwurst. Richtig herbstlich! Zusammen mit den restlichen Zutaten muss das nun alles in Apfel-



Die Masse wird gut abschmeckt, bevor sie in die Rindsdärme gefüllt wird.





Vollbracht: Die Guggeli-Leberwürste sind fertig. Werner Tobler brät sie noch kurz auf beiden Seiten an.



wein auf kleiner Flamme kochen, bis es weich ist. Für die Wurst bist aber du als Metzger verantwortlich», meint Werner Tobler, an Daniel Kneuss gerichtet.

Das lässt sich dieser nicht zweimal sagen und schneidet die Zutaten, welche Werner Tobler anschliessend durch den Fleischwolf lässt. Auch in seinem Unternehmen ist Daniel Kneuss keiner, der nur zuschaut: Täglich ist er in der Produktion anzutreffen, auch schon mal an der Metzgerbank. «Meine Grosseltern haben auch selber angepackt, als sie 1960 mit ihrem Unternehmen starteten. Und garantierten damit beste Schweizer Qualität, so wie ich heute», erinnert er sich.

Daniel Kneuss würzt die Masse, bevor er sie an der Wurstmaschine in den Rinderdarm abfüllt. Die fertige Wurst muss jetzt rund 15 Minuten ins siedende Wasser. Derweil glasiert Werner Tobler noch ein paar Apfelschnitze und brät anschliessend die inzwischen fertigen Leberwürste kurz auf beiden Seiten an. Danach schöpft er Rotkraut, gibt die Guggeli-Leberwurst darauf und

**«Mit dieser Guggeli-Leberwurst erobern wir die Herzen der Neuzeit, zelebrieren die Metzgete neu!»**

Daniel Kneuss, Kneuss Guggeli

richtet alles mit Apfelschnitzen, Brösmeli und etwas Jus an. «Kartoffelstock würde auch noch gut zu diesem Herbstgericht passen. Oder eine Zwiebelsauce. Aber eigentlich ist das Rotkraut schon saucig genug.»

### **Guggeli-Leberwurst – ein Genuss!**

«Jetzt bin ich gespannt, ob die Guggeli-Leberwurst so schmeckt, wie ich sie in Erinnerung habe», meint Daniel



Die Guggeli-Leberwurst richtet Werner Tobler auf einem Apfelrotkraut-Bett an, dazu gibts glasierte Apfelschnitze sowie etwas Jus.



Auf diesen Erfolg stossen Daniel Kneuss und Werner Tobler an: «Diese Guggeli-Leberwurst ist ein Urprodukt, dass gerade bei Genuss-Virtuosen der Neuzeit gut ankommen wird! Edi Lüthi muss diese Wurst für uns herstellen, die bringen wir auf den Markt!»

Kneuss und nimmt den ersten Bissen. «Genau so wie früher, wie von einem anderen Stern.» Auch Werner Tobler kommt ins Schwärmen. «So muss eine richtige Leberwurst schmecken! Die müsstest du eigentlich auf den Markt bringen, jetzt im Herbst.»

Eine Idee, die Daniel Kneuss nicht mehr aus dem Kopf geht. Und so ist er nach dem Essen bereits wieder mit Metzger Edi Lüthi am Telefon. «Kneuss Guggeli arbeitet ja bei vielen Produkten mit regionalen Partnern und Metzgereien zusammen. Und dieses Rezept für die Guggeli-Leberwurst ist einfach hervorragend. Ausser-

dem passt sie optimal zum Herbst und zu unseren Kneuss-Guggeli-Werten. Meinst du, ihr könntet für uns eine solche Guggeli-Leberwurst für den Verkauf produzieren? Am besten schon vorgekocht, so dass sie die Kunden nur noch aufzuwärmen oder anzubraten brauchen.»

Für die Metzgerei Lüthi kein Problem. «So schnell ist ein neues Produkt entstanden», freut sich Daniel Kneuss. «Wobei «neu»... – eigentlich haben wir uns einfach einmal mehr auf unsere Wurzeln besonnen, das traditionelle Metzgerhandwerk zelebriert, das ganze Guggeli verwertet und aus frischen, echten Schweizer Produkten wahre Qualität geschaffen. Herausgekommen ist eine einzigartige, ehrliche Guggeli-Leberwurst. Ich kann mir vorstellen, dass dieses Urprodukt gerade bei Genuss-Virtuosen der Neuzeit besonders gut ankommt. Mit dieser Wurst erobern wir die Herzen der Neuzeit und zelebrieren die Metzgerei neu! Und zwar so, dass sie in jedem Haushalt einfach Einzug halten kann, mit einem Convenience-Produkt, das zu überzeugen und zu überraschen vermag. Hergestellt und mit einem Geschmack wie zu Grossmutterns Zeiten.»

### Mehr zum Thema

Bacchus, Bistro & Genussmanufaktur,  
Sempacherstrasse 1, 6024 Hildisrieden  
Tel. 041 530 00 30  
info@bacchus-bistro.ch, www.bacchus-bistro.ch

Lüthi Metzgerei AG, Holzgasse 1, 5212 Hausen/AG  
Tel. 056 441 15 83, www.luethimetzgerei.ch

KNEUSS Guggeli, Eichlistrasse 5, 5506 Mägenwil  
Tel. 062 887 27 87, www.kneuss.swiss

## KNEUSS Apfelrotkraut mit Guggeli-Leberwurst

Das Rotkraut schmeckt aufgewärmt viel besser, darum eine grössere Menge!

### Rezept für 12 Personen

- 100 g Pouletfett oder Butterschmalz
- 2 grosse Zwiebeln, in Streifen geschnitten
- 1 Zimtstengel
- 200 g Äpfel, in kleine Würfel oder Streifen geschnitten
- 2 kg Rotkraut
- ½ dl Apfel-Balsamico
- 4 EL Preiselbeergelée
- 5 dl Apfelwein (saurer Most oder Cidre)
- Salz und Pfeffer
- 1 Lorbeerblatt

### Zubereitung:

Den Rotkraut von den äusseren Blättern befreien und vierteln. Den «Strunk» entfernen und in nicht zu feine Streifen schneiden. Das Pouletfett oder den Butterschmalz erhitzen und die Zwiebeln langsam anschwitzen. Das Rotkraut und die Äpfel begeben und mitdünsten. Mit dem Apfel-Balsamico ablöschen. Die restlichen Zutaten begeben und auf kleinstem Feuer zugedeckt ganz langsam weich «schmurgeln» lassen. Immer wieder kurz umrühren.



### Tipp:

Wer will gibt noch 1 EL rohen Risotto- oder Milchreis dazu, der Reis verkocht beim Garen des Rotkrautes und ergibt eine leichte Bindung.