

# Heut geht's um die Wurst

Es war ein sonniger Tag im Lindenhof. Vier ältere Herren, Andy, Turbo, Ebi und Marian, waren seit vielen Jahren Mitglieder des Vereins und hatten beschlossen, ihren Beitrag zu leisten, indem sie eigene Bratwürste für das bevorstehende Vereinsfest herstellten. Drei von ihnen hatte nie zuvor Würste gemacht, aber sie waren voller Enthusiasmus und entschlossen, ihr Bestes zu geben. Einer der Männer, Andy, war ein frühberentender Metzgermeister. Er sollte ihre Geheimwaffe sein, der Experte in Sachen Wurstherstellung. Mit seiner Erfahrung führte er die anderen durch die notwendigen Schritte, um die perfekten Bratwürste herzustellen

Als erstes machten sie sich daran, das Fleisch zu zerkleinern. Andy erklärte, wie wichtig es war, das richtige Verhältnis von Fett und magerem Fleisch zu verwenden, um eine saftige und schmackhafte Wurst zu erhalten. Mit zittrigen Händen und konzentriertem Blick begannen die Männer, das Fleisch zu schneiden. Der Umgang mit scharfen Messern und einer schnell rotierenden Hackmaschine war ihnen jedoch fremd. Einige unschöne Schnitte und kleine Verletzungen wären unvermeidlich gewesen, wenn Andy nicht genau aufgepasst hätte. Alle ließen sich aber nicht entmutigen und machten sich ans Werk.



Als sie das Fleisch vorbereitet hatten, mussten sie es würzen. Andy erklärte ihnen, welche Gewürze sie verwenden sollten, um den perfekten Geschmack zu erzielen. Sie fügten Salz, Pfeffer und eine geheime Gewürzmischung von Andy hinzu. Die Männer mischten die Gewürze mit den Händen und waren überrascht, wie klebrig es sich anfühlte.





Schließlich war es an der Zeit, die Würste zu formen. Andy erklärte ihnen, wie man die Wurstmasse in die Därme füllt und die richtige Größe und Form erhält. Sie waren fasziniert von der Technik, aber auch hier waren einige unförmige und zu lange Würste das Ergebnis. Dennoch waren sie stolz auf ihre Bemühungen.

Nachdem sie über 200 Würste hergestellt hatten, war es Zeit, die Wurstküche zu reinigen. Die Männer hatten nicht bedacht, dass

dieser Teil ebenfalls zu ihrer Aufgabe gehörte. Sie waren überrascht, wie viel Arbeit es war, die fettigen Utensilien zu reinigen und die Wurstmasse von den Arbeitsflächen zu entfernen. Es dauerte eine ganze Weile, bis alles wieder sauber war.

Trotz der Herausforderungen und des Chaos waren die Männer begeistert von ihrem Ergebnis. Sie hatten über 200 Würste hergestellt, und keine ihrer

Finger war ernsthaft verletzt worden. Die Würste sahen vielleicht nicht perfekt aus, aber sie waren voller Geschmack und Liebe.

Auf dem Vereinsfest am Samstag 17.6.23 waren die Bratwürste der Hit. Die Besucher genossen die hausgemachten Delikatessen und waren beeindruckt von der Hingabe der älteren Herren. Die Männer strahlten vor Stolz und waren glücklich, dass sie ihren Verein auf



diese Weise unterstützen konnten.

Diese Erfahrung hatte sie alle enger zusammengebracht. Sie hatten gelernt, dass es nie zu spät ist, neue Dinge auszuprobieren, auch wenn man Anfänger ist. Sie hatten ihre Ängste überwunden und waren stolz darauf, dass sie durchgehalten hatten.

Und so wurden die vier älteren Herren zu den Wursthelden des MFC 08 Lindenhof, und ihre Bratwürste waren fortan legendär.





Natürlich wurde diese denkwürdige Veranstaltung fotografisch und videotechnisch für die Nachwelt festgehalten. Während drei der Älteren sich mit scharfen Messern und der Wurstmaschine abmühten, war der Fotograf mit seiner Kamera immer in der Nähe, um die besten Momente einzufangen. Er schoss Bilder von den konzentrierten Gesichtern der Männer, während sie das Fleisch zerkleinerten, von den verschmierten Händen, die die Gewürze mischten, und von den lachenden Gesichtern, als sie die unförmigen Würste formten.

Die Aufnahmen zeigten auch die Herausforderungen, mit denen sie konfrontiert waren. Die zitterigen Hände, das unbeholfene Hantieren mit den Werkzeugen - all das wurde dokumentiert.

Diese wurden nicht nur für die Nachwelt festgehalten, sondern auch für den Tennisverein von unschätzbarem Wert.

Die Geschichte der vier älteren Herren, die sich in die Welt der Wurstherstellung wagten, wurde zu einer Inspirationsquelle für andere Mitglieder des Vereins. Sie zeigte, dass es nie zu spät ist, neue Dinge zu lernen und sich neuen Herausforderungen zu stellen.

Selbst die Vegetarier waren beeindruckt und wünschten sich eine erweiterte vegane Bratwurstschulung

Selbst die Vegetarier im Tennisverein waren von der Hingabe und dem Engagement der vier älteren Herren bei der Bratwurstherstellung beeindruckt. Obwohl sie keine Fleischprodukte konsumierten, erkannten sie den Wert und die Bedeutung, die diese Aktion für den Verein hatte.

Angesichts der positiven Resonanz und des Wunsches nach weiteren Schulungen beschlossen die Vegetarier, eine erweiterte vegane Bratwurstschulung zu organisieren.