

06.05.12 | **Nichts für Vegetarier**

## Die Deutschen und ihre Liebe zur Wurst

Die Deutschen sind ein Volk von Wurstessern. Ob Flönz, Rot- oder Blutwurst: Was die Namen und die Palette der Zutaten von Würsten angeht, ist die Vielfalt hierzulande groß. *Von Michael Ritter*

Die Deutschen lassen sich die Wurst nur ungern vom Brot nehmen: In vielen Haushalten ist das Wurstbrot fixer Bestandteil einer kalten Mahlzeit. Gut 30 Kilogramm Wurst verdrückt der Bundesbürger im Schnitt pro Jahr, zusammen rund 2,5 Millionen Tonnen – die Hälfte des gesamten Fleischverzehrs.

Doch nicht nur kalt sind Würste für viele Deutsche ein Genuss. Viele werden erst gebrüht, gekocht, gebraten oder gegrillt und dann als Currywurst, Nürnberger oder Thüringer Rostbratwurst, als Frankfurter, Wiener oder Rindswurst an Imbissbuden serviert. Oder sie erfreuen als edle Hummerwurst oder Pfälzer Saumagen auch Gäste der Sternegastronomie.

### Kein Vertrauen zur Herstellung

Dabei ist der Zuspruch zur Wurst durchaus unterschiedlich. Bei Männern steht sie nach einer Studie des Bundesverbraucherministeriums deutlich höher im Kurs als bei Frauen. Und auch regional legen sich Sachsen und Thüringer stärker ins Zeug als andere. Nicht jeder scheint jedoch volles Vertrauen in ihre Herstellung zu haben. Ex-Reichskanzler Otto von Bismarck zumindest glaubte: "Je weniger die Leute wissen, wie Würste und Gesetze gemacht werden, desto besser schlafen sie!"

Trifft das denn heute immer noch zu? "Nein", verteidigt Gero Jentzsch, Pressesprecher vom Deutschen Fleischer-Verband in Frankfurt, seine Mitglieder, die in gut 15.000 Meisterbetrieben und 10.000 Filialen ihre Kunden mit Fleisch und Wurst versorgen. Er verweist auf die 1974 erlassenen und ständig aktualisierten "Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse" des Verbraucherministeriums, die Kunden vor Täuschung schützen sollen. Darin wird auf 68 Seiten detailliert definiert, was in die mehr als 1500 deutschen Wurstsorten hineingehört.

### Füllungen für Därme, Blasen und Mägen

Das kann recht vielfältig sein. Neben gewürztem und durch den Wolf gedrehten Schweine-, Kalb- und Rindfleisch sind auch Lamm, Geflügel und Wild beliebte Füllung der Därme, Blasen und Mägen, die tagtäglich über den Fleischer-Tresen wandern. Und nicht nur Fleisch und Speck sind Bestandteil einiger Traditionswürste.

Die Hessische Kartoffelwurst enthält zum Beispiel bis zu einem Drittel Kartoffeln, in der Niederhessischen Möhrenwurst, die oft noch bei Hausschlachtungen hergestellt wird, ergänzt Karottenbrei das Fleisch.

Bei einigen Klassikern wie den in einen dünnen Schweinedarm gefüllten Thüringer Rostbratwürsten, die schon der Reformator Martin Luther schätzte, kann Gero Jentzsch sogar auf eine Handwerksordnung aus dem Jahr 1613 verweisen, die streng Menge und Fleischqualität festlegte und Verbrauchertäuscher hart bestrafte.

### 60 Prozent aller Würste stecken im Naturdarm

"Die Bratwürste in Thüringen und Nürnberg werden alle in Naturdarm gefüllt", sagt Heike Molkenthin vom Zentralverband Naturdarm in Hamburg, "auch die Münchner Weißwurst". 2010 wurden 58.000 Tonnen Därme importiert, da die Nachfrage sonst nicht befriedigt werden kann. "Gut 60 Prozent aller Würste stecken im Naturdarm", sagt sie.

Doch nur der kleinere Teil der Wursterzeugnisse wird heute noch handwerklich hergestellt. Gut zwei Drittel holt sich der Verbraucher, animiert durch TV-Spots mit Sterneköchen und

Moderatoren, abgepackt beim SB-Markt oder Discounter – doppelt so viel wie im Jahr 1995.

Das kann Dieter Rohde nicht verstehen. Die Familie des Kasseler Metzgers macht seit Generationen Wurst. Für Rohde eine Sache der Leidenschaft. Dass die Ahle Wurst heute besser dasteht denn je, ist zu großen Teilen dem 60-jährigen zu verdanken, der in seiner Wurstmanufaktur peinlich genau darauf achtet, dass die Wurst neben Fleisch von schlachtfrischen schweren Schweinen aus den umliegenden Dörfern nur Salz, Pfeffer, Zucker, Salpeter und in Weinbrand eingelegten Knoblauch enthält und dann über Monate reift.

Heute ist die Ahle Wurst Passagierin auf der "Arche des Geschmacks", die die internationale Genießervereinigung Slow Food zum Schutz der in Vergessenheit geratenden Lebensmittel auf den Weg gebracht hat. Zusatzstoffe, wie sie viele der industriell gefertigten Produkte enthalten, sind für Rohde tabu.

"Oft enthalten diese Würste nur die fetten Teile von industriell gemästeten Schweinen und Pökelsalz, um sie schneller reifen zu lassen. Mit zugefügten Stabilisatoren und Geschmacksverstärkern hat das wenig mit unseren traditionell gefertigten Würsten gemein." Dass die von ihm und seinen Kollegen gepflegte Auswahl an unterschiedlichen regionalen Produkten erhalten bleibt, ist Dieter Rohde alles andere als wurst.

### **Sprachsalat bei Würsten**

Sprachlich herrscht bei den Würsten oft Wirrwarr. Ist Sülze für Norddeutsche Fleisch in Aspik, so benennt damit der Badener Kutteln und der Nordhesse eine kompakte Wurst in der Blase. Was für den Kölner Flönz, ist für den Österreicher Blunzen, den Thüringer Rotwurst und viele andere Blutwurst. Wer in einer hessischen Fleischerei Rindswurst verlangt, erhält in Frankfurt Brühwurst, in Kassel Rohwurst.