

Drei im Weggla

Ob im Zinnteller auf Kraut, mit Kartoffelsalat oder als „Drei im Weggla“ (drei Bratwürste im Brötchen) – die Nürnberger Bratwürste gehören zu den beliebtesten Leckereien der Frankenmetropole. Daumengroß und knackig braun sollen sie sein, am besten schmecken sie frisch vom Holzkohlegrill.

Um die Entstehung der Nürnberger Bratwurst ranken sich zahlreiche Legenden: So soll die Spezialität so klein hergestellt worden sein, damit sie im mittelalterlichen Franken auch noch nach der Sperrstunde an hungrige (und zahlungswillige) Kunden durch die Schlüssellocher verkauft werden konnten. Sicher ist, dass die Nürnberger schon im Mittelalter auf „Klasse statt Masse“ setzten, und die kleinen, feinen Exemplare den groben Fränkischen vorzogen. Dank des regen Handels mit dem Orient konnte man in der Noris schon im Mittelalter auf Gewürze zurückgreifen. Damals wie heute unterliegt die Produktion strengen Qualitätsanforderungen: Nur qualitativ hochwertiges Schweinefleisch ohne Sehnen und Schwarten und eine Würzmischung mit der typischen Majoran-Note werden in engen Schafsaitling gefüllt und jeweils nach sieben bis neun Zentimeter abgedreht. Sie haben einen Durchmesser von zirka eineinhalb Zentimetern und bringen rund 25 Gramm auf die Waage.

Seit August 2003 sind „Nürnberger Bratwürste“ und „Nürnberger Rostbratwürste“ EU-weit geschützt: Nur Würste, die nach traditionellen Rezepturen im Stadtgebiet hergestellt werden, dürfen sich auch so nennen. Mehr als 800 Millionen Stück werden Jahr für Jahr produziert – und in alle Welt verkauft.