

| Kerstin Möller Text | Karlheinz Daut, Christine Dierenbach Fotos

Markenzeichen zum Anbeißen

Nürnberg kulinarisch:
Bratwurst, Lebkuchen, Kloß und Co.



Von Hand glatt gestrichen (rechts unten) und mit Mandelkernen belegt, kommen die Lebkuchen in den Ofen (rechts).

Sex mit Kraut? Blaue Zipfel? Der Tourist hört's mit Staunen: Und so was kann man im Wirtshaus bestellen? Ganz schön schlüpfrig, diese Nürnberger. Doch die anfängliche Scheu legt sich bald: Sechs mit Kraut sind ein wahrer Genuss.

Die nur fingergroßen Nürnberger Rostbratwürste gehören zu Nürnbergs Attraktionen wie die Lebkuchen und Zinnfiguren. Für die Fremden ist's obligatorisch, beim Besuch in der alten Reichsstadt mindestens zwölf Stück vom Holzofengrill zu verdrücken, serviert auf einem herzigen Zinteller mit Kartoffelsalat, Kraut oder Meerrettich. „Drei im Weggla“ (Drei im Brötchen) sind die übliche Wegzehrung für den Altstadtbummel. Die Nürnberger lieben ihre





In Handarbeit entstehen auch die Nürnberger Bratwürstchen einer Metzgerei (links). Frisch vom Rost schmecken sie am besten (unten).



Foto: Ulrich Daut

„Broudwärschd“ aus Tradition wie ihren 1. FCN, nur dass die Würste gleichbleibend gut sind. Wer also von Nürnbergs Küche spricht, muss mit Rostbratwürsten beginnen.

Sie sind der Stolz der Stadt, ein Grundnahrungsmit- tel, das in den Adelsstand der Gastronomie erhoben

wurde und doch ganz demokratisch die Stände versöhnt. Allzeit verfügbar, allseits geschätzt sind sie ein regionales Markenzeichen, das als running Snack die Pizza-Döner-Staffel locker überholt. „Die Würst sind meinem Magen schöne Vergissmeinnicht von Nürnberg“, schwärzte einst der Dichter Jean Paul, ganz im Sinne heutiger Touristen.



Klassische Kombination:
Nürnberger Bratwürstchen serviert auf einem Zinnteller in Herzform.

Aber was ist Besonderes dran und drin? Viel Historie und reines Fleisch. Wie üblich in dieser geschichtsträchtigen Stadt entstammt auch dieses Würstchen dem Mittelalter, 1313 erstmals urkundlich erwähnt. Hergestellt und zubereitet wurde sie in Garküchen, die das Recht für Schlachtung und Bierausschank besaßen. Damals wie heute sind Bratwurstküchen spezielle Gaststätten mit besonderem Rauch und Ruch, heißen Röslein, Glöcklein, Häusle und Herzle und wollen alle uralt sein; die nachweislich älteste der Welt ist die „Zum Gulden Stern“ – anno 1419 erstmals erwähnt.

Warum diese Würste so winzig sind, erklärt manche Legende. Findige Gastwirte sollen sie so klein gemacht haben, damit sie durchs Schlüsselloch passten (wer die Schlüssel von damals kennt, mag das glauben). So konnten hungrige Mäuler noch nach der Sperrstunde ein paar Würstchen schnappen. Nach der gleichen Methode sollen Angehörige die Gefangenen im Lochgefängnis versorgt haben. Aber vielleicht war's auch nur eine ökonomische und überaus trickreiche Antwort auf die sinkenden Wurstpreise im 16. Jahrhundert.

Neun Zentimeter kurz

Form und Inhalt sind vorgeschrieben – das walte der Schutzverband: Knapp zwei Zentimeter dünn, sieben bis neun Zentimeter kurz, 20 bis 25 Gramm leicht; 100 Prozent Schweinefleisch (in gleichen Teilen Schlegel, Backen, Bauch), fein gewürzt vor allem mit Majoran, gefüllt in dünne Schafsdärme. Die Bezeichnung „Original Nürnberger Rostbratwurst“ ist als geografische Herkunftsangabe seit 2003 von der EU-Kommission geschützt. Nur Bratwürste, die im Stadtgebiet nach festgelegter Rezeptur produziert werden, dürfen diesen Namen tragen – ein besseres Marketing hätten sich die Stadtväter nicht ausdenken und schon gar nicht bezahlen können.

Der Siegeszug der berühmten Wurst ist nicht zu stoppen. Allein die vier Großfabrikanten Howe, Schlüter, Wolf und Kupfer produzieren über eine Milliarde pro Jahr, die tonnenweise die Welt erobern. Die globale Karriere ist dem Erfindungsgeist zu verdanken: Seit 1984 kann die Handelsware vorgebrüht oder vorgebraten und vakuum-verpackt auf lange Reisen geschickt werden. Längst haben die Würstchen aus Nürnberg die britischen Sausages auf den Frühstücksbüffets der internationalen Hotels verdrängt, schmecken sie in Peking genauso wie in Mos-



Feinschmecker schwören auf Bratwürste, denen die Metzgereien nach eigener Rezeptur individuellen Geschmack verleihen.

Foto: Karlheinz Daut

kau oder Brüssel. Darüber freut sich vor allem Stadtrechtsdirektor Hartmut Frommer als oberster Wächter und Schutzpatron. Die Bratwurst, meint er, sei ein Synonym für deutsche Küche. „Und damit verbinden Ausländer Gemütlichkeit.“ Nur manchem einheimischen Feinschmecker und Kenner stößt die vorgebrühte Fabrikware der Giganten übel auf. Er kauft lieber in einer der 150 Metzgereien die Rohwurst mit dem besonderen Geschmack

ginal Nürnberger Oblaten-Lebkuchen. Bereits seit 1870 wird er als Kollektivmarke überwiegend fabrikmäßig hergestellt und international vertrieben. Die einst so zahlreichen Familienbetriebe mit den berühmten Namen, die bisweilen noch auf hübschen Kartons und Blechdosen prangen, sind längst von Großkonzernen geschluckt. Eines der letzten Eigentümerunternehmen ist die Firma Schmidt, die allein täglich drei Millionen produziert.

So weltläufig wie die Rostbratwurst ist Nürnbergs zweites kulinarisches Highlight schon lange: der Ori-

Ruhm und Ehr' als Lebkuchenstadt verdankt Nürnberg seiner verkehrsgünstigen Lage am Schnittpunkt

der alten Salz- und Handelsstraßen, auf denen Arabiens Gewürze von Venedig und Genua heraufrollten. Der zweite wichtige Rohstoff, der Honig, kam aus dem einst dichten Nürnberger Reichswald. Das älteste schriftliche Lebkuchen-Rezept stammt aus dem 16. Jahrhundert und wird im Germanischen Nationalmuseum in Nürnberg bewahrt: „1 Pfd. Zucker, 1/2 Seidlein Honig, 4 Loth Zimet, 1 1/2 Muskatrimpf, 2 Loth Ingwer, 1 Loth Caramumlein, 1/2 Quentlein Pfeffer, 1 Diethäuflein Mehl – ergibt 5 Loth schwer.“ Drei in einem Lebkuchen – das wäre Nürnbergs kulinarische Quintessenz. Doch so einfach lassen sich die Bürger nicht abspeisen. Ihre Küche hat – wie könnte es auch anders sein – eine lange Tradition, die auf dem ersten deutschen Kochbuch „Küchenmeysterey“ basiert, das vor 500 Jahren in Nürnberg erschien. Auch wenn die Reichen der Renaissance reichlich exotische Zutaten und Gewürze à la mode verwendeten, so kochte man doch vorwiegend bodenständig.

In der Schaubäckerei der Firma Schmidt im Handwerkerhof können Touristen bei der Herstellung der Lebkuchen zusehen.

Das ist bis heute so geblieben trotz aller neumodischen Turbulenzen am Herd. Die Sehnsucht der Gäste nach dem Authentischen und Vertrauten führte zu

einer Wiederbelebung mancher fränkischer Wirtshäuser in der Stadt, wo sich die Erlebnisgastronomie wieder einzig auf den vorzüglichen Schweinebraten konzentriert.

Ein Schäufele für zwei

Die Nürnberger Küche folgt den Jahreszeiten und teilt sich ihre Spezialitäten entsprechend ein. So gibt es je nach Saison Spargel (aus dem Knoblauchsland), Karpfen, Gans, Wild und – als Überflieger – das Schäufele. Dieses Trumm Fleisch (Schulterblatt des Schweins) ist ein Braten besonderer Art und Güte; er reicht für zwei und sollte unbedingt im Ganzen bestellt werden. Der neuerliche Lightversion für Hähnlinge fehlt es an Saft, Kraft und Kruste. Ständiger Begleiter aller Braten ist Kloß mit Soß'. Die kugelige Beilage, die sich so herrlich tunken lässt, ist für den Nürnberger die Hauptsache; lieber verzichtet er aufs Fleisch als auf den schmusigen Kartoffelklops.

Das ursprüngliche Speiseangebot ist echt und ehrlich – viel Fantasie ist da nicht drin. Die findet der Fein-





Fotos: Karlheinz Daut

Vom Bäcker aus der Nachbarschaft schmeckt der Lebkuchen besonders lecker.

**Bite into a Trademark**

Culinary Nuremberg:

Fried sausages, gingerbread, dumplings & co.

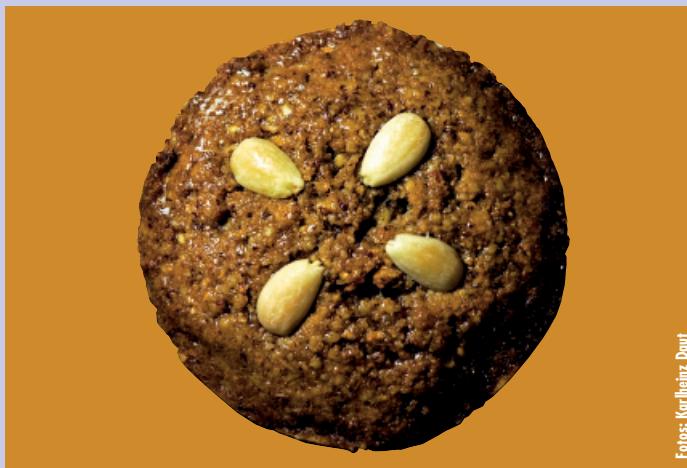
Sex with Kraut? What astounds tourists listening to people order in a restaurant is an easily explained Nuremberg attraction: Six (grilled sausages) with (sauer)kraut are a terrific taste treat. The finger-sized "Broudwärsc" (Bratwurst) is a regional trademark. Whether served fresh from a wood-fired grill on pewter plates with potato salad, sauerkraut or horseradish, or "Three in a Bun" as take-away food for a stroll through the Old Town – the fried sausages, first mentioned in a document in 1313, are the pride of the town. The EU Commission has in fact protected the name since 2003. Only sausages manufactured within the city limits according to a time-honored recipe (pork seasoned above all with marjoram and filled into sheep sausage casings) may bear the name Nuremberg grilled sausages. The four largest local manufacturers alone produce over a billion of the celebrated specialties annually. Parboiled or prefried and vacuum-packed they are sent all over the world.

Nuremberg's second culinary highlight is gingerbread on wafers, documented as having been baked here as early as the 16th century. Nuremberg acquired its fame as a gingerbread city thanks to the fact that even then there was no shortage of the main ingredients of the popular delicacy: Arabic spices

were transported from Venice and Genoa along the old salt and trading routes and honey was obtained from the busy bees of Nuremberg's Imperial forest.

Although guests find top gastronomy here, such as the three-star Essigbrätlein Restaurant, Nuremberg food is really more down-to-earth. In the Franconian taverns you can find exquisite roast pork, carp, goose and venison, and asparagus, when in season, from "Knoblauchsland" (garlic country), Nuremberg's market garden. *Schäufele* (pork shoulder) is a particularly scrumptious roast, large enough to serve as a meal for two. The constant companions of all roasts are dumplings with gravy. When the beer garden season opens up, the sun smiles down from the blue skies above and the chestnut trees generously spread their shade over all those sitting below, when the grilled sausages are sputtering on the grill and the landlord has reserved the last pork shoulder, then a mug of beer is the crowning glory of this wholly pleasurable experience.

Translation: Karen Christenson

**Una marca para comérsela**

Nuremberg culinario:

Bratwurst (salchichas), *Lebkuchen* (pan de especias), *Kloß* (albóndigas) y compañía.

¿Sex mit Kraut? Algo que a los turistas les sorprende en el restaurante es una de las atracciones de la ciudad, lo mismo que el *Lebkuchen*: "seis (salchichas de Nuremberg) con chucrut" son algo realmente delicioso. "Broud-wärsc", del grosor de un dedo, son toda una marca regional. Ya sea recién sacadas de la parilla de leña y servidas en platos de estaño con ensalada de patatas, chucrut o rábano picante, o "Drei im Weggla" (tres salchichas en un panecillo) como provisiones para callejear por la ciudad vieja, las salchichas citadas por primera vez en un documento de 1313 son el orgullo de la ciudad. Desde el año 2003 están bajo la protección de la Comisión de la UE. Sólo las salchichas elaboradas en el término municipal según una receta establecida (carne de cerdo aderezada sobre todo con mejorana y rellena en tripa de oveja) pueden llevar el nombre de salchichas de Nuremberg. Los cuatro grandes fabricantes locales producen ellos solos más de mil millones de esta famosa especialidad al año. Precocidas o preasadas y empaquetadas al vacío van por todo el mundo.

La segunda estrella culinaria de Nuremberg es el *Lebkuchen* (pan de especias) con oblea, que según hay constancia se horneaba aquí ya en el siglo XVI. La fama como ciudad del

Lebkuchen la consiguió Nuremberg gracias también a los principales ingredientes de este dulce que ya en aquel tiempo podían obtenerse con facilidad: las especias de Arabia procedían de Venecia y Génova por las viejas rutas de la sal y del comercio, y la miel la proporcionaba el *Reichswald*, un pulmón verde de la ciudad.

Aunque el viajero también encuentre alta gastronomía, como en el restaurante "Essigbrätlein", la cocina de Nuremberg está bien arraigada en la región. En los locales de hostelería de Franconia hay exquisitos asados de cerdo, carpas, ganso y caza, y durante la temporada espárragos de la zona, el llamado "país del ajo". El "*Schäufele*" (paletilla de cerdo) es un asado de especial calidad, que además es ración para dos. Un acompañante constante de cualquier asado es el "*Kloß mit Soß*" (una albóndiga de patata con salsa). Cuando comienza la temporada de los *Biergarten* (los patios arbolados de las cervecerías), ríe el sol en el cielo y los castaños regalan su sombra, cuando chisporrotean las salchichas en la parrilla y el hostelero ha reservado el último "*Schäufele*", la cerveza pone entonces la corona a este placer.

Traducción:
Renate Wagenschwanz y José Tola

schmecker in den Gourmet-Restaurants dieser Stadt. Im „Essigbrätlein“ zum Beispiel, dem einzigen Sterne-Lokal. Hier zaubern die beiden Gewürzküchen-Pioniere Andree Köthe und Yves Ollech auf höchstem Niveau. Ausgezeichnete Adressen (Gault Millau) sind auch das „Gasthaus Rottner“., „Wonka“ sowie „Koch und Kellner“.

Seine süffige Seite zeigt Nürnberg eher verschämt. Als ehemalige Bierstadt hat sie ihre Vormachtstellung längst aufgegeben, nur der Name Tucher zeugt noch von einstiger Größe. Von den vielen Hausbrauereien sind nur zwei geblieben, im Altstadthof und im Mautkeller („Barfüßer“). Und als Bocksbeutelstadt hat Nürnberg keine Chance, das Prädikat gebührt Würzburg. Aber wenn die Biergartensaison beginnt, die Sonne vom Himmel lacht und die Kastanie Schatten spendet, wenn die Rostbratwürste auf dem Grill brutzeln und der Wirt das letzte Schäufele reserviert hat, dann setzt jedes Bier diesem Vergnügen die Krone auf.



Foto: Karlheinz Daut

Ein frisch gezapftes Bier verkürzt die Wartezeit auf's Schäufele (links), das kross gebraten von Kloß mit Soß' begleitet wird (unten).

