



Hier geht's um die Wurst

Von Nürnberg aus gehen Bratwürste millionenfach in die Welt

Sie sind Kulturgut: Nürnberger Bratwürste. Ob als Drei im Weggla, Sechs auf Kraut oder als Blaue Zipfel – nicht nur die Nürnberger lieben diese kleinen Leckerbissen. Die Würste sind ein absoluter Exportschlager.

Von Goethe ist überliefert, dass er sie sich regelmäßig hat nach Weimar schicken lassen. Jean Paul hat sie auch gemocht. „Die Würste sind meinem Magen schöne vergißmeinnicht von Nürnberg“, hat er gedichtet. Soviel Poesie. Über Nürnberger Bratwürste. Kurzer Test an einer Bude in der Nürnberger Fußgängerzone. Der Herr vielleicht? Was Tiefgründiges über Bratwürste? „Schmeckt halt“, sagt der Mann, der sich als Nürnberger zu erkennen gibt und als regelmäßiger Konsument von Drei im Weggla. Die Nürnberger essen sie, die Touristen auch und wer durch Nürnberg spaziert, der kann sich leicht am Geruch orientieren, wenn er einen Stand ansteuern will oder eine der zahlreichen Bratwurstküchen, die es schon seit dem 16. Jahrhundert gibt.

„Nürnberg ist mehr als Bratwurst und Lebkuchen – aber es wäre anders ohne“, sagt Rainer Heimler, der Vorsitzende des Schutzverbands Nürnberger Rostbratwürste. Sogar einen eigenen Schutzverband hat die Wurst, den die Stadt, die Fleischerinnung und die vier großen Wursthersteller 1998 gründeten, um einen Herkunftsenschutz für die Bratwürste durchzusetzen und Nachmacher zu stoppen, die überall kleine Würstchen produzierten und diese dann nach Nürnberg benannten. Das geht nun nicht mehr. Seit 2003 ist die Nürnberger Bratwurst eine „geschützte geographische Angabe nach Europäischem Recht“, kurz g.g.A. Damit schützt die EU das Wissen um eine Spezialität und die örtliche lang gepflegte Tradition ihrer Herstellung.

Die Würste müssen also im Nürnberger Stadtgebiet hergestellt werden, auch wenn die Rohstoffe nicht aus der Region kommen müssen. Damit genießt die Bratwurst den gleichen Schutz wie das Lübecker Marzipan oder der Aceto Balsamico di Modena.

Zwei weitere Siegel vergibt die EU zur Qualitätssicherung: Die „geschützte Ursprungsangabe“, wenn die Rohstoffe für ein Produkt aus einer bestimmten Gegend stammen und eine für die Region typische Eigenschaft aufweisen. Diesem Schutz unterliegen der Allgäuer Emmentaler oder der Parmaschinken. Und schließlich gibt es noch die „geschützte traditionelle Spezialität“ wie die Pizza Napoletana oder den Mozzarella. Dabei geht es um die Rezeptur, die Herkunft und der Ort der Herstellung spielen keine Rolle.

Was drin sein darf in den Bratwürsten, das hat der Nürnberger Stadtrat am 18. März 1998 exakt festgelegt: grob entfettetes Schweinefleisch grober Körnung, der Fettanteil bei höchstens 30 Prozent, gewürzt mit Majoran und gepresst in einen Schafdarm. Ein bisschen Spielraum bleibt dem Metzger freilich schon, die genaue Gewürzmischung ist nicht festgelegt. Ob einer ein bisschen mehr Pfeffer hinein röhrt oder mit etwas Zitrone nachwürzt, das bleibt jedem selbst überlassen. Sieben bis neun Zentimeter lang muss die Wurst sein und 20 bis 25 Gramm schwer.

Ganz schön klein. Und um dies kleine Maß ranken sich allerlei Legenden. Damit sie die schlauen Metzger nach Ladenschluss durch das Schlüsselloch verkaufen konnten, lautet eine, oder weil sie so den Gefangenen in den Kerkern zugesteckt werden konnten.

24 Gramm ist eine Nürnberger von Metzger Wolfgang Pfettner schwer, aber was da genau drin ist, verrät er freilich nicht. Seine Bratwurst würde er am Geschmack unter allen anderen erkennen, sagt er. Die Gewürzmischung stammt von seinem Großvater. Wolfgang Pfettner führt das Geschäft bereits in der vierten Generation. Es ist früh am Morgen, sehr früh, und bei Pfettner werden Bratwürste gemacht. Sein Fleisch kauft er überwiegend in Franken, sagt er, auf jeden Fall aber in Deutschland. Die Herkunft der Zutaten ist nicht geregelt, was nicht jedem passt. Allerdings ist man sich unter den Herstellern einig, dass es kaum möglich sei, die vielen Nürnberger aus fränkischen Schweinen zu machen. Das Fleisch reiche einfach nicht. Zumal in Nürnberg nun einmal kein Pfeffer wächst. Die Därme kommen von noch viel weiter her, aus China, Australien, Neuseeland oder Iran. Und Schafdärme sind knapp, da die Nachfrage wächst, das Angebot aber nicht.



Auch Handarbeit ist gefragt: In der Metzgerei Pfettner werden jeden Morgen frische Bratwürste hergestellt.



Die Schafsaitleinge für die Nürnberger Bratwürste werden aus China, Australien, Neuseeland oder Iran importiert.



Bei der Metzgerei Pfettner spielt die Familientradition eine wichtige Rolle: Die Gewürzmischung stammt von Pfettners Großvater.



Guido Wolff ist Marketingchef bei Schlüter – einer der vier größten Hersteller.



Millionenfach werden Nürnberger Bratwürste bei Schlüter hergestellt.



Wolfgang Pfettner führt die gleichnamige Metzgerei bereits in der vierten Generation.

Um das Fünffache sei der Preis in den vergangenen zwei Jahren gestiegen, sagen die Experten. Hilft aber nichts, wer eine Nürnberger Bratwurst machen will, braucht einen echten Schafsaftling. So will es das Dekret.

Das Brät ist schon angerührt bei Pfettner. Es wird in den Saitling gepresst, den Schafdarm, der vorher von Hand auf die Füllmaschine gezogen wird. Lange Bratwurstketten gleiten dem Mann an der Maschine durch die Hände. Ein zweiter schneidet sie auseinander, Würstchen für Würstchen. 18 Tage sind sie gekühlt haltbar, aber die meisten werden wohl nicht so alt.

Etwa eine Milliarde Bratwürste werden in Nürnberg jedes Jahr hergestellt. Dreieinhalf Mal würde die Würstchenkette um die Erde reichen.

Fünf Tonnen Bratwürste produziert Pfettner im Jahr, damit ist er einer der größeren Metzger in der Stadt – wenngleich sein Anteil an der gesamten Bratwurstproduktion marginal ist. Etwa eine Milliarde Bratwürste werden in Nürnberg jedes Jahr hergestellt, schätzt man beim Schutzverband, und mehr als 90 Prozent davon von den vier größten Unternehmen HoWe, Schlüter, Kupfer und Wolf. Dreieinhalf Mal würde die Würstchenkette um die Erde reichen.

Wie ein endloser Fluss strömen die Bratwürste auf dem Förderband bei Schlüter vorbei. An 15 Stationen wird das Brät in den Darm gepresst, dann fahren die Würste, die noch in langen Ketten aneinander hängen, durch den Kochtunnel, wo sie zwölf Minuten in 5 000 Liter Wasser gebrüht werden. Das macht sie haltbar und lieferbar in die ganze Welt. Dann werden sie mit Stickstoff gekühlt, maschinell getrennt und schließlich verpackt. 130 Mitarbeiter sind beschäftigt, Metzger sind kaum darunter, die braucht es nicht mehr bei einer vollmaschinellen Herstellung. 5 000 Tonnen Bratwürste verlassen die Fabrik jedes Jahr, das sind 250 Millionen Stück. Aneinandergelegt ergebe das die Strecke von Nürnberg nach Wellington in Neuseeland, erklärt Marketingchef Guido Wolff.

Ob die Wurst nun aus der Fabrik kommt oder vom Metzger, das macht für Schutzverbands-Chef Heimler keinen Unterschied. Schlechter seien die industriell gefertigten Würste keinesfalls, da die Rezeptur streng vorgegeben und die Hygienebedingungen hoch seien. Tatsächlich ist der Zutritt bei Schlüter strenger geregelt als auf einer Intensivstation. Schutzanzug, Mundschutz und Haube sind Pflicht, kein Schmuck, dazu die Desinfektion von Händen und Schuhen.

Der Majoran, der in großen Säcken angeliefert wird, duftet intensiv, was noch in der Gewürzmischung ist, das erfährt freilich niemand. Salz und Pfeffer, mehr lässt sich Wolff nicht entlocken. Immerhin liegt in der Gewürzmischung auch die einzige Möglichkeit, die Würste unterscheidbar zu machen. Da fällt Wolff der Spruch ein, den er von einem dreijährigen Metzgersohn gehört haben will: „Die Gedanken einer Frau, der Magen einer Sau, das Innere einer Wurst, bleiben ewig unerforscht.“ Nicht so bei der Nürnberger.

Eine Bio-Wurst produziert Schlüter ebenfalls und eine fettreduzierte Variante. Beides aber Nischenprodukte, sagt Wolff, die nur einen Bruchteil der

**Ein Kulturgut als Exportschlager –
in Hongkong gibt es die Würste
ebenso wie auf Festen in Finnland
und in einer Bierstube in Budapest.**

Herstellung ausmachten. Die Industrie-Wurst geht vor allem in den Großhandel. Bei Supermärkten in ganz Deutschland gibt es die Nürnberger Bratwürste, außerdem wird in 20 Länder exportiert. In Hongkong gibt es die Würste ebenso wie auf Festen in Finnland und in einer Bierstube in Budapest. Metzgermeister Pfettner's Würstchen bleiben überwiegend in der Stadt. Er beliefert zum Beispiel die Bratwurst-Buden auf dem Christkindlesmarkt. Dann stellt er zu seinen 23 Angestellten zwei Leute extra ein. „Das ist ein aufwendiges Geschäft“, sagt Pfettner. Einen Bratwurst-Shuttle richtet er zudem ein, um die Standbetreiber den ganzen Tag mit Nachschub zu beliefern. Zum Lagern und Kühlen ist auf dem Christkindlesmarkt kein Platz.

Derlei Problem hat Kai Behringer nicht, er macht die Würste, die er grillt, einfach selbst. Im Bratwursthäusle bei St. Sebald werden die Würste klassisch serviert. Auf dem Zintteller gibt es sechs, acht oder zwölf Stück, dazu Senf oder Meerrettich, Kraut oder Kartoffelsalat. „Unsere Bratwürste sind nie älter als einen Tag“, sagt er stolz, früh am Morgen werden bis zu 5 000 Stück im Keller gemacht, die ab dem Vormittag auf dem Grill brutzeln. Der steht in der Mitte des kleinen Gastraums, wo vier Leute die Würste von rechts nach links über den Grill rollen bis sie fertig sind.

Es ist Mittagszeit, das Lokal ist voll. Touristen sind da, am Nachbartisch ist sächsischer Akzent zu hören. Und Einheimische sind da, solche, die jeden Tag kommen. Die Bratwurst hat ihre Anhänger und dass das so bleibt, das glauben sie alle, die damit zu tun



Die Hygienebedingungen sind bei der industriellen Produktion wie etwa hier bei Schlüter hoch.



Kai Behringer entstammt ebenfalls einem Familienbetrieb, der sich der Nürnberger Spezialität verschrieben hat.



Stück für Stück gelagert: Früh am Morgen werden bis zu 5 000 Stück im Keller des Bratwursthäusles gemacht.



Im Bratwursthäusle bei St. Sebald werden die Würste klassisch auf dem Zinnteller serviert.

haben. Vor ein paar Jahren, da habe er mal befürchtet, dass seine Gästestruktur überaltert. Dass Nürnberger Bratwürste den Jungen nicht mehr schmeckten. Dass es dann doch nicht dazu kam, „da hat die Sache mit McDonalds viel geholfen“, sagt Behringer. Die Sache mit McDonalds hat sich Uli Hoeneß ausgedacht. Der ist Präsident des FC Bayern und außerdem Wurstfabrikant. Ihm gehört die Firma HoWe, der größte Bratwursthersteller in der Stadt. Vor zwei Jahren präsentierte er bei der Fastfood-Kette den „Nürnburger“, drei Nürnberger Rostbratwürste mit Rösti-Zwiebeln und Senf. Statt im Weggla steckten die Würstchen in einer Ciabatta-Semmel. Und seitdem, sagt Behringer, seien Drei im Weggla wieder cool.

Wenn der Frühling kommt, dann beginnt die Bratwurst-Saison. Bei Schlüter, bei Pfettner, überall sind dann noch mehr Leute damit beschäftigt, noch mehr Bratwürste herzustellen. Denn wenn wieder gegrillt wird in Deutschland, dann kommen die Würste auf den Rost. Schon 1313 hat der Rat der Reichsstadt Nürnberg die Rezeptur der Bratwurst festgelegt und die Zubereitung hat sich seitdem kaum geändert. Gegrillt wird sie meistens, seltener kommen die Würste als blaue Zipfel auf den Tisch, wofür man sie sanft in einem Essigsud mit Zwiebeln hat ziehen lassen. Sogar in die feine Gesellschaft haben es die Bratwürste geschafft, weil die Nürnbergerinnen und Nürnberger nicht einmal beim Opernball auf sie verzichten wollen. Also hat Behringer sein ganzes Bratwursthäusle fotografieren lassen und baut es in der Oper jedes Jahr wieder auf. Nur einen Grill darf er dort nicht anfeuern, also liefert ein Shuttle-Service die Würstchen den ganzen Abend frisch gegrillt in die Oper.

Aber die Zeit ist auch an der Bratwurst nicht vorbeigegangen. Auch wenn sie immer noch überwiegend auf die klassische Weise verzehrt wird, gibt es inzwischen allerlei Variationen. Zum Spargel passt sie, Kai Behringer legt sie auf den Flammkuchen, Wolff mischt sie in seinen mediterranen Nudelsalat und sogar ins Sushi haben findige Köche die Bratwurst schon gerollt. „Das ist doch toll, wenn es immer was Neues gibt“, sagt Behringer. Das sieht man auch beim Schutzverband so. „Wir schützen die Bratwurst, nicht die Bratwurstsemme“, sagt Heimler. ■