

Wenn's um die Wurst geht

Die Bratwurst ist für den Thüringer so etwas wie ein Nationalgericht – ein Blick hinter die Kulissen von Fleischermeister Hubert Schwarz zeigt, wie sie hergestellt wird

Von Ralf Dobmeier

An diesem Novemberfreitag ist die Morgensonne in den Talkessel von Hüttengrund noch nicht vorgedrungen, deshalb ist es empfindlich kalt. Aus der Bratwursthütte von Hubert Schwarz zieht der Rauch in sanften Schlieren in den malerisch blauen Himmel. An der vielbefahrenen Ortsverbindungsstraße zwischen den südthüringischen Städten Sonneberg und Steinach herrscht bereits morgens um halb acht reges Treiben – und das alles wegen einer einhundert Gramm schweren Wurst. Der Verzehr einer Rostbratwurst am frühen Freitagmorgen gehört in weiten Teilen Thüringens zum festen Ritual.

Die Kunden, die bereits in einer beachtlichen Warteschlange vor der Bratwurstbude von Hubert Schwarz stehen, sind sehr verschieden: Vom krawattendekorierten Nadelstreifenanzugträger bis zum ölverschmierten Auto-mechaniker im Blaumann ist hier alles vertreten. Vor dem Bratwurstrost ist eben jeder gleich oder muss zumindest gleich lange warten. So auch heute, denn der an zweiter Stelle in der Reihe platzierte ältere Herr mit krausem Haar entpuppt sich als Abgesandter des Modelleisenbahnherstellers Piko und ordert mit fester Stimme „hundert Bratwürste“. Kein Raunen in der Warteschlange, denn offensichtlich ist das für die Meisten kein ungewöhnliches Procedere. Viele der Wartenden sind hier jede Woche anzutreffen, wenn Thüringer Bratwürste für ganze Belegschaften bestellt werden.

Hubert Schwarz steht unterdessen in seinem langen, weißen Kittel und einer gleichfarbigen Kappe mit kurzem, zerknittertem Schild hinter seinem holzkohlebefeuerten Grill. Gemeinsam mit ihm hantiert seine Frau in der Bratwurstbude. Während Schwarz für die gleichmäßige Bräune der Würste die Verantwortung trägt, ist seine Gattin für das Verpacken und das Abkassieren der Kunden zuständig.

Stets mit einem Lächeln und einem kessen Spruch auf den Lippen, weiß Fleischermeister Schwarz die Wartezeit seiner Kunden gekonnt zu überbrücken. Gerade erzählt er den Erstplatzierten einen nicht ganz jugendfreien Witz, wofür ihn seine Frau mit einem kritischen Blick straft. Dessen ungeachtet wird die gekonnte Darbietung mit lautem Gelächter des Publikums honoriert. Auch die hundert Bratwürste für die Modelleisenbahnbauer sind nach nur

kurzer Zeit gebraten, verpackt und bezahlt, woraufhin sich der ältere Herr mit seiner Beute freudestrahlend auf den Rückweg in seine Firma begibt. 800 Bratwürste verkauft Schwarz an einem Freitagmorgen. Während hier jeder weiß, wie diese zu schmecken haben, ist ihre Herstellung nur den wenigsten bekannt.

Um den Entstehungsprozess der Schwarz'schen Bratwürste zu ergründen, muss man einige Stunden früher aufstehen. Bereits beim Eintreten in die Fleischerei weht einem am frühen Freitagmorgen der zarte Duft frischer Wursterzeugnisse entgegen. Hubert Schwarz kommt freundlich grüßend aus der Tür hinter der Fleischtheke und lädt zu einer exklusiven Lehrstunde zum Thema Bratwurstherstellung in seine Metzgerei. Auf dem Fußboden sind ockerfarbene Kacheln verlegt, während die Wände bis in Kopfhöhe mit blauen Fliesen verziert sind. Zwei schmale Fenster lassen unterdessen einen Blick in den gepflasterten Hof der Fleischerei zu. Auf der rechten Seite und im hinteren Bereich des Raumes stehen die zur Bratwurstherstellung notwendigen, edelstahlgänzenden Geräte.

Den ersten Arbeitsschritt hat der 59 Jahre alte Fleischermeister bereits vorbereitet. In einer großen Schüssel liegt eine beachtliche Menge haselnussgroßer Stücke Schweinefleisch. Wichtig sei, so erklärt Schwarz, das Verhältnis von magerem Fleisch zu Fett von drei zu eins. Dazu gibt der Metzger Wasser und betätigt einen roten Einschaltknopf, woraufhin sich eine massive Edelstahlwelle zu drehen beginnt, die die Bestandteile miteinander vermengt. Anschließend gibt er die entstandene Masse in den so genannten Wolf, der die noch recht groben Ingredienzien zu einer hackfleischähnlichen Masse zerkleinert.

Nun kündigt Schwarz an, „kommt das eigentliche Geheimnis bei der Bratwurstherstellung“ und holt einen gelben Behälter aus einem Regal. Darin hat der Fleischer die Gewürzmischung für die Bratwürste vorbereitet. „Bei der Fleischzusammensetzung kann man nichts verändern, das ist bei der Bratwurst alles ganz genau reglementiert, den Unterschied macht wirklich ausschließlich die Gewürzmischung“, sagt Schwarz schmunzelnd. Die genaue Zusammensetzung der Gewürze mag Schwarz nicht preisgeben, verrät aber, dass Salz, Pfeffer, Muskat-

Wenn's um die Wurst geht - Fortsetzung

nuss, Narzissblüte und Kümmel enthalten sind. Schon beim Riechen am Gewürz kann man die Bratwurst förmlich vor sich sehen. Der Metzgermeister gibt nun die Gewürzmischung zum zerkleinerten Schweinefleisch und fügt noch etwas Wasser hinzu. Durch eine weitere Maschine wird die Masse nun miteinander vermengt, so lange, bis sie am Rührstab hängen bleibt.

Der Teig ist jetzt fertig vermengt und wird von Schwarz in ein nächstes Gerät gefüllt, das die Masse mit Hilfe von sechs Messern nochmals zerkleinert. Aus einem Edelstahlrohr quillt der nun fertige Bratwurstteig in eine dafür vorgesehene Aluminiumwanne. Nun geht es auf die Zielgerade der Bratwurstherstellung. Der Fleischer bringt einen grünen, mit kaltem Wasser gefüllten Eimer heran, in dem sich der so genannte Schleiß befindet. „Das ist die Besonderheit im Sonneberger Raum“, erklärt Schwarz, „wir verwenden nur die äußere Fetthülle des Schweinedünndarms.“ Wiederum wird der Bratwurstteig in eine Maschine gefüllt, von der ein Edelstahlrohr absteht, darauf wird der Schleiß aufgefädelt. Anschließend presst das Gerät den Teig in die Fetthülle, so dass ein langer teiggefüllter Schlauch entsteht.

Der letzte Arbeitsschritt ist das Zuschneiden der Würste. Zu diesem Zweck wird ein scharfes Messer, das in eine Holzplatte gerammt ist, verwendet. Mit jahrelang geübten Handgriffen und großer Geschicklichkeit schneidet er exakt gleiche Stücke ab – fertig ist die Wurst. Normalerweise, so erzählt er, würden die Bratwürste in einem arbeitsteiligen Prozess gemacht, sein Sohn helfe dann noch mit und seine Frau schneide die Würste auf ihre Bestimmungsgröße.

Seit nunmehr 38 Jahren vollführt Hubert Schwarz diese Prozedur an jedem Werktag und freut sich noch immer, freitags hinter seinen Grill treten zu können.