

Rund um Wiener und Bockwurst

Dr. Heinz Schleusener
In: Fleischerei Technik 4/2016

Können Würstchen der Grund für einen Polizeieinsatz sein? Aber ja! Bei der Hauptversammlung der Daimler-Aktionäre im April des Jahres wurden den 5.500 anwesenden Aktionären als kleine Stärkung 12.500 Würstchen angeboten. Ein Aktionär war von diesen so begeistert, dass er sich gleich mehrere zum Mitnehmen einpackte. Als er daraufhin angesprochen wurde, entstand ein Streit, der erst durch die herbeigerufene Polizei geschlichtet werden konnte. Die Reaktion von Daimler: "Entweder wir brauchen mehr Würstchen oder wir schaffen die Würstchen ganz ab".

Ganz vorn in der Beliebtheit

Gehen wir von der Beliebtheit der Würstchen aus, so sollte Daimler zukünftig mehr Würstchen anbieten. Die Erfolgsgeschichte aller Arten von Würstchen spricht dafür. Pro Kopf und Jahr werden in Deutschland etwa 60 Würstchen verzehrt.

Portionswürste

Portionierte oder *Portionswürste* wie Wiener, Frankfurter, Halberstädter, Dampf- und Bouillonwürstchen, Bock-, Schinkenbock-, Chilli-, Currywürste oder wie sie sonst noch heißen, sind in Deutschland die beliebtesten Brühwürste.

Diese werden unter Zusatz von Wasser oder Kunsteis üblicherweise aus rohem Schweine- und Rindfleisch hergestellt, meist heiß geräuchert und gebrüht (gegart). Bevorzugt wird Fleisch von jungen, mageren Tieren, das ein gutes Wasserbindungsvermögen aufweist. Der Einsatz von Schaf- oder Geflügelfleisch ist möglich. Die Zusatzstoffe müssen lebensmittelrechtlich zugelassen sein. Von einigen Ausnahmen abgesehen (z.B. Weiß- und Gelbwurst) wird das Fleisch mit Pökelsalz versehen, wodurch die fertige Wurst die erwünschte blassrote Farbe erhält.

Für die drei zuerst genannten Würste verwendet man Schafsdünndärme, die sogenannten Saitlinge mit einem Durchmesser von etwa 18 bis 24 mm. Sie sind besonders zart nach Entfernen der äußeren bindegewebigen Darmhaut (Serosa).

Charakteristisch ist für diese und auch einige andere Wurstsorten, wie die Münchener Weißwurst, dass sie vor dem Verzehr wieder erwärmt und heiß gegessen werden. Das Wasser, in dem sie erwärmt werden, darf aber nicht oder nur kurz sieden, da die Naturdärme sonst platzen.

Mit der Wurst werden wichtige Nährstoffe wie Eiweiß und Vitamine aufgenommen, dazu Mineralstoffe wie Eisen und Zink. Nicht so positiv sind andere Inhaltsstoffe zu bewerten, zu denen vor allem Fett (oft mehr als 25%), Nitritpökelsalz und Phosphat zählen.

Vielfalt

Die verschiedenen Würste unterscheiden sich nicht nur in Durchmesser und Länge, sondern auch in der Rezeptur und der Verbreitung. Auch die Geschichte spielt eine Rolle.

Das Frankfurter Würstchen

Die bekannteste Wurst ist wohl die Frankfurter, das *Frankfurter Würstchen*. In Frankfurt wird auch behauptet, diese Wurst gäbe es hier schon seit dem 13. Jahrhundert. Etwas mehr wissen wir heute über den Wandel in ihrer Zubereitung. Während die Wurst über Jahrhunderte gebraten wurde, änderte sich das etwa in der Mitte des 19. Jahrhunderts und die Würste wurden gebrüht.

Die als Frankfurter bezeichneten Würstchen bestehen aus reinem Schweinefleisch. Für den Namen *Frankfurter Würstchen* besteht in Deutschland bereits seit 1860 der Schutz als geografische Herkunftsbezeichnung. In der Europäischen Union ist die Bezeichnung „Frankfurter Würstchen“ ebenso wie die der Nürnberger und Thüringer Rostbratwurst eine geografisch geschützte Angabe (g.g.A.) gemäß der Verordnung (EG) 1151/2012 und weist damit eindeutig auf den Ort der Herstellung hin.

Die Frankfurter aus Wien oder das Wiener Würstel

Eine romantische Begründung für die Abkehr ausschließlicher Schweinefleischverwendung in Würstchen liefert die Lebensgeschichte des Frankfurter Fleischer Georg Lahner (1772-1845). Dieser verliebte sich in Wien in eine Baronin, die ihm ein Darlehen über 300 Gulden zum Gründen einer Fleischerei gab. 1804 wurde die Fleischerei eröffnet und Lahner stellte 1805 seine Wiener Modifikation des Frankfurter Würstchens vor. Da in Wien mehr als eine Fleischsorte verarbeitet werden durfte, enthielt das Würstchen auch zerkleinertes Rindfleisch sowie Speck, Pfeffer, Piment und Knoblauch. Es wurde leicht geräuchert und danach gebrüht. Dieses Produkt nennt man in Österreich nach Lahners Herkunftsort *Frankfurter Wienerle* oder nur *Frankfurter*. In Deutschland aber hat sich die Bezeichnung *Wiener* eingebürgert.

Oder ist es doch zutreffend, dass die Wiege der Wiener Würstchen in Berlin stand? Der Fleischermeister *Wien* soll sie zum ersten Mal am Hackeschen Markt gefertigt haben. Unumstritten bleibt „Will man in Wien Wiener Würstel essen, so muss man Frankfurter bestellen, die dann freilich wirkliche Wiener sind“.

Das *Wiener Würstel im Schlafrock*, das heutige *Hotdog*, hat übrigens Johann Lahners Urenkel Leopold im Jahr 1906 kreiert.

Das Sacher Würstel

Mit der gleichnamigen Torte hat das Wiener Sacher Würstel nur bedingt etwas zu tun, denn es wird

im Wiener Luxushotel Sacher serviert. Dieses Würstchen ist länger als die Frankfurter bzw. Wiener und hat durch das Verwenden ausgewählter Gewürze und mildes Räuchern ein farblich kräftigeres Aussehen und einen würzigen und rauchigen Geschmack. Um seine Urheberschaft streiten Firmen aus Wien und Wiener Neustadt.

Bockwurst

Im Gegensatz zur Frankfurter oder Wiener ist die Bockwurst eine große, einzelne, dickere Wurst. Sie wird in einen Schweinedarm mit einem Durchmesser von etwa 28 bis 34 mm gefüllt.

Ob sie die Erfindung des Berliner Fleischermeisters *Löwenthal* ist, wird von manchen Chronisten bestritten. Dessen nur aus Kalbs- und Rindfleisch hergestellte Räucherwurst soll 1889 der Wirt *Richard Scholz* erstmalig zu in Kreuzberg gebrautem Bockbier angeboten und so zu diesem Namen verholpen haben.

Eine wesentlich abweichende Geschmacksrichtung findet man bei der in den USA bekannten Bockwurst. Sie wird dort ohne Pökelfstoffe produziert; es können Milch, Eier, pflanzliche Teile und Zucker zugesetzt werden.

Weißwurst

Angeblich sind die wohl bekanntesten Weißwürste, die Münchner, nur entstanden, weil dem Münchner Metzger *Joseph Moser* am 22. Februar 1857 keine Schafsdärme zum Herstellen seiner Bratwurst zur Verfügung standen und er daher Schweinedärme verwendete. Das Braten war ihm zu riskant, er brühte daher die Würste und servierte sie seinen Gästen – mit nachhaltigem Erfolg.

Münchner Weißwürste haben einen Kalbfleischanteil von mindestens 51 %, dazu kommen Schweinerückenspeck, gegartes Kalbskopffleisch, Eisschnee sowie Kochsalz und Gewürze. Die Sitte, Weißwürste vor 12 Uhr zu essen, ist durch die Kühltechnik und den Tourismus ins Wanken geraten. Traditionsbewusste Bayern weichen davon aber nicht ab.

Die Anerkennung als geografisch geschützte Angabe ist der "Münchner Weißwurst" nicht vergönnt. Nach Ansicht des Bundespatentgerichts existiert diese Wurst seit dem Mittelalter nicht nur im Raum München.

Bratwurst

Die Palette an Bratwürsten ist vielfältig. Je nachdem, ob die Wurstmasse in gegartem oder rohem Zustand abgegeben wird, sind sie den Brüh- oder anderen Würsten zuzuordnen. Man konsumiert sie in gebratenem Zustand. Bratwurst wird aus rohem Schweinefleisch oder aus einem Gemisch von Rind- und Schweine- sowie auch Kalbfleisch unter Verwendung lebensmittelrechtlich erlaubter

Zutaten, generell ohne Innereien sowie Schwarten- und Sehnenzusätze, hergestellt. In manchen Gegenden wird der Wurstmasse Milch zugesetzt. Für das Grillen vorgesehene Bratwürste sind stärker gewürzt.

Zu den Bratwürsten zählt auch die *Currywurst*. Als deren Erfinderin gilt Herta Heuwer. Ihre im Herbst 1949 in Berlin-Charlottenburg erstmals verkaufte darmlose Wurst mit einer „Spezial-Sosse“ ist bis heute ein Verkaufsschlager der Imbissstände.

Viele weitere Modifikationen

Im letzten Jahrzehnt werden vermehrt Würstchen mit Anteilen von bis zu 100 % Geflügelfleisch oder auch Käse nachgefragt und angeboten und mit ihrem geringeren Fett- oder Kaloriengehalt beworben. Und sollte jemand ganz auf Fleisch verzichten wollen oder müssen, verschiedene Hersteller bieten auch vegetarische Wiener an.

Schlussbemerkungen

Würstchen sind aus dem Speiseplan der Deutschen nicht wegzudenken. Das gilt für klassische wie auch für neue Produkte. Für Hollywoodstar Sandra Bullock, deren Vorfahren aus Deutschland stammen und die daher zum Weihnachtsfest Kartoffelsalat mit Würstchen (und Sauerkraut) bevorzugt, hoffen wir auf Verbesserungen der Ausführregelungen für deutsche Würstchen. Sandra Bullock musste diese bisher in die USA „einschuggeln“, denn der Import ist bislang verboten. Und den Daimler-Aktionären ist zu wünschen, dass sie sich im kommenden Jahr nicht mehr um die Würstchen zanken müssen.