

Es geht um die Wurst

Wie kein anderes Lebensmittel steht die Nürnberger Bratwurst für die Geschichte der fränkischen Metropole, hat sie hier doch eine rund 700-jährige Tradition. Bereits seit dem 14. Jahrhundert ist die anspruchsvolle Bratwursttradition in Nürnberg belegt.

Die erste schriftliche Erwähnung zur Wurst-Produktion erfolgte in einer Satzung des Nürnberger Rates im Jahr 1313: „alles Schweinelenden-Prät soll man in die Würste hacken“. Es sollte demnach nur das beste Muskelfleisch ohne Knochen oder Knorpel verwendet werden. Schon damals war die Herstellung an bestimmte Vorgaben, wie Struktur, Fleischzusammensetzung, Wassergehalt und Rezeptureinhaltung, gebunden. Eine Bratwurst musste grob entfettetes Schweinefleisch ohne Brätanteil (maximal 35 Prozent Fettanteil) enthalten und im engen Schafsaitiling auf sieben bis neun Zentimeter abgedreht werden. Aufgrund der strategischen Lage Nürnbergs als florierende Handelsstadt im Mittelalter, konnten exotische Gewürze zur Herstellung verwendet werden. Salz, Pfeffer und Majoran bilden die Grundgewürze der typischen Nürnberger Bratwurst. Damals wie heute wiegt sie im Rohzustand zwischen 20 bis 25 Gramm. Denn nur dann handelt es sich um eine Original Nürnberger Rostbratwurst.

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) Kundinnen und Kunden durch die Schlüssellöcher verkauft werden konnte. Sicher ist, dass die Nürnbergerinnen und Nürnberger schon im Mittelalter auf „Klasse statt Masse“ setzten, und die kleinen, feinen Exemplare den groben Fränkischen vorzogen.

Die letzte Bestimmung des Nürnberger Stadtrats über Qualität und Maße erfolgte im Jahr 1998 und wurde offiziell aufgeschrieben. Im selben Jahr wird der Schutzverband Nürnberger Rostbratwürste e.V. gegründet, um die Qualität, Geschmack und Rezeptur zu wahren. Seit 2003 trägt die Nürnberger Rostbratwurst das Europäische Schutzsiegel. Mit dem Status der Geschützten Geografischen Angabe (g.g.A) reihen sich die Bratwürste neben anderen Spezialitäten, wie Parmaschinken, Champagner und Grana Padano, in die Top-Liste der europäischen Lebensmittel ein. Sie dürfen nur im Stadtgebiet Nürnberg nach der festgeschriebenen Rezeptur hergestellt werden und tragen neben dem offiziellen Zeichen der EU auch ihr eigenes Original-Siegel. Um die zwei Millionen Stück werden täglich in Nürnberg hergestellt und in alle Welt exportiert.

Typische Darreichungsformen sind 6, 8, 10 oder 12 Original Nürnberger Rostbratwürste mit Meerrettich und Sauerkraut oder Kartoffelsalat. Es gibt sie aber auch im Zwiebel-Essig-Sud, genannt „Blaue Zipfel“, oder als „3 im Weggla“ (im Brötchen) zum Mitnehmen.

Auch prominente Fans sind verbrieft: Lorient hat sie begeistert einem Bratwurstlokal ins Gästebuch gemalt. Der Dichturfürst Johann Wolfgang von Goethe ließ sich regelmäßig Bratwürste von Nürnberg nach Weimar schicken. Und der Bayreuther Schriftsteller Jean Paul erhielt seine Nürnberger Bratwürste per Post von seinem Verleger. 1813 bedankte er sich dafür mit den Worten: „Die Würste sind meinem Magen schöne Vergissmeinnicht von Nürnberg.“

Wer die kulinarischen Genüsse der Bratwurst in Verbindung mit einer Stadtführung erleben will, kann zum Beispiel an der „Stadtführung, bei der ‚alles worschd‘ ist (und isst)“ teilnehmen.

Weitere Informationen über die Nürnberger Bratwurst erhalten Sie auf der Webseite des Schutzverbands Nürnberger Rostbratwürste e.V.: <http://www.nuernberger-bratwuerste.de/>