

Es geht um die Wurst

„Es gibt sie als Thüringer, Nürnberger, Sonneberger, Coburger, Fränkische, Kulmbacher, Hofer, Westfälische, Nordhessische, Pfälzer, Rote Wurst, Schlesische, Sulzfelder, St. Galler, Merguez (marokkanischen Ursprungs) und Würzburger Bratwurst.“ Wow – die ist ganz schön unterwegs.

Aber so richtig echt ist sie nur, wenn sie grob entfettetes Schweinefleisch ohne Brätanteil enthält, im engen Schafsaitling auf 7 bis 9 cm abgedreht ist und roh 20 bis 25 Gramm wiegt. Dann handelt es sich nämlich um eine original Nürnberger (Rost-)Bratwurst.

Die Entwicklung der Nürnberger Bratwurst ist eng verbunden mit der Fürsorge, die der reichsstädtische Rat seinen Bürgern angedeihen ließ. Mit der sogenannten „Guten Policey“ wurde bereits in der Frühen Neuzeit eine Art Lebensmittelaufsicht installiert. Bis heute darf sich nur Nürnberger Bratwurst nennen, was auf Nürnberger Stadtgebiet hergestellt wurde. Der Begriff ist seit 2003 weltweit durch die Europäische Union geschützt. Über drei Millionen Stück werden täglich hergestellt und in alle Welt exportiert – die jährliche Produktionszahl wird mit 1,4 Milliarden beziffert.

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 Darreichungsformen: 6, 8, 10 oder 12 Original Nürnberger Rostbratwürste mit Meerrettich und Sauerkraut oder Kartoffelsalat, die gleiche Anzahl im Zwiebel-Essigsud, genannt „Blaue Zipfel“, „3 im Weggla“ (im Brötchen), 2 rohe, ausgedrückt mit Zwiebeln als „Gehäckweggla“ oder 1 auf der Gabel.

Congress- und Tourismus-Zentrale Nürnberg
Frauentorgraben 3
90443 Nürnberg

Wolfram Zilk
Telefon: 0911 23 36-114
zilk@ctz-nuernberg.de

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) Kunden durch die Schlüssellöcher verkauft werden konnte. Sicher ist, dass die Nürnberger schon im Mittelalter auf „Klasse statt Masse“ setzten, und die kleinen, feinen Exemplare den groben Fränkischen vorzogen. Dank des regen Handels mit dem Orient konnte man in der Noris schon im Mittelalter auf Gewürze zurückgreifen.

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 an der Bratwurstführung oder der Führung „Wie schmeckt meine Stadt?“ teilnehmen.