

WWW.TAGESSPIEGEL.DE



URL: <http://www.tagesspiegel.de/zeitung/Essen-Trinken;art7762,2339237>

Ahle Wurst

Ran an den Speck

Für diese Kasseler Kunst braucht der Metzger ein ausgewachsenes Schlachtschwein und viel Zeit. Die Ahle Wurst gehört ins Hessische wie der Schinken nach Parma.

14.7.2007 14:20 Uhr

Im Himmel hängen die Würste: Auf ausgetretenen Stufen führt die Holztreppe hinauf, die schwere Tür aufgestemmt, und da, unter dem Dachboden, hängen Tausende von Würsten, dicke und dünne, kurze und lange, runde und gerade, zwischen den feuchten Lehmwänden hängen sie dicht an dicht von hellen Holzstangen – dunkelrote, fette Würste. Es riecht dumpf säuerlich, nach rohem Fleisch und frischem Pfeffer, nach Speck und Tier.

In den Kammern trocknet und reift die Wurst – „und eine gute Wurst braucht Zeit,“ erklärt Oliver Palmerich. Der Metzger leitet die Produktion in der Kasseler Fleischerei Rohde, die kürzlich vom „Feinschmecker“ als beste Metzgerei Hessens ausgezeichnet wurde. Und die Wurst, über die er spricht, ist nicht irgendeine: Ahle Worscht oder Ahle Wurst wird sie genannt, Alte Wurst bedeutet das auf hochdeutsch. Gute Wurst heißt sie auch oder Rote Wurst. Sie sieht aus wie eine grobe Salami, auch beim Geschmack gibt es eine gewisse Ähnlichkeit: Frisch und fleischig im ersten Moment, dabei mürbe im Biss, auf der Zunge zurück bleibt ein Hauch von Pfeffer. Klarer Gusto, ohne viel Schnickschnack.

In die sanfte Hügellandschaft zwischen Kassel und Marburg gehört diese Wurst wie der Schinken in die Emilia-Romagna. Zu ihr kann hier jeder was sagen: Welcher Metzger macht sie besonders gut? Wo bekommt man das kräftige, dunkel gebackene Sauerteigbrot dazu? Ist die „stracke“, die gerade, besser oder die runde? Die Wurst riecht nach Heimat, schmeckt nach Kindheit, vertreibt Kummer so gut wie Schokolade.

„Ein Premium-Produkt wie eine Mailänder Salami“, sagt Metzgermeister Palmerich. Er steht in der weiß gefliesten Wurstküche, neben ihm hängt ein halbes Schwein, in einem Bottich vor ihm schwimmen dunkelrote Blutwürste. Seit vier Uhr früh steht er mit seinen Kollegen hier. Die Wurst wird nach alten Rezepturen gefertigt, 3000 Stück Tag für Tag, ohne Reifemittel und Fertigwürzmischungen. Aufwändig und teuer ist das Wurstmachen auf diese Weise – und deshalb selten geworden bei den Metzgern. Palmerich, mit Schiebermütze, Schnauzer, Gummistiefeln, ist ein bodenständiger Typ. Keiner, der PR-Sätze auswendig lernt. Man nimmt es ihm ab, wenn er sagt: „Man muss eine gewisse Liebe zum Produkt haben, sonst kann man es nicht so herstellen wie wir.“

Die Schweinehälften kommen morgens um sechs. Noch ganz warm sind sie dann, gerade erst ausgeblutet, ausgenommen und in zwei Hälften zerteilt. Weil die Fleischerei Rohde in der Innenstadt liegt, dürfen sie hier nicht schlachten. Stattdessen bringen rund ein Dutzend Vertragsbauern aus dem Umland ihre Schweine zum Kasseler Schlachthof. Sind die Hälften da, geht es gleich los. „Je frischer das Fleisch verarbeitet wird, desto besser“, sagt Palmerich, „sonst zersetzen sich die Eiweiße, und die bringen den Geschmack.“ Unter anderem durch diese Warmschlachtung bekomme die Rote

Wurst ihr ganz spezielles Aroma.

Und natürlich durch die Gewürze: Pfeffer, Zucker, Salinensalz, Salpeter, in Weinbrand eingelegter Knoblauch – mehr ist bei Rohdes nicht drin in der Wurst. Der Knoblauch wird frisch geschnitten. Der Pfeffer, schwarzer und weißer gemischt, wird in Ballen geliefert und erst in der Metzgerei vermahlen. In die Wurst kommt reines Muskelfleisch, auch das Filet. Palmerich zeigt auf einen Eimer voller rosa Fleischwürfel: Von richtig schweren Wurstschweinen stamme das, wie sie heute kaum noch ein Landwirt züchte. Die seien ein Jahr alt und bis zu 200 Kilo schwer. „Das ist kerniges Fleisch, das hat Kraft, da ist alles drinne“. Zum Vergleich: Ein „normales“ Schlachtschwein ist heutzutage um die vier Monate alt und wiegt nur rund 85 Kilo.

Das durch den Wolf gedrehte Fleisch wird in Naturdärme gefüllt, dann kommt die Wurst in die Kammern zum Reifen. Vier Wochen bis ein ganzes Jahr dauert das, je nachdem, wie dick sie ist. Während die Wurst trocknet, bildet sich Schimmel auf der Schale und gibt Aroma. Die Metzger hängen die Würste immer wieder um, bürsten und waschen sie. „Einen Zentner Ahle Wurscht zu trocknen ist schlimmer als einen Sack Flöhe zu hüten, hat mein alter Meister immer gesagt“, erzählt Dieter Rohde, Chef und Inhaber der Fleischerei. Rohde, der aus einer alten Schlachterfamilie stammt, kümmert sich heute weniger um die Produktion der Wurst als um deren Vermarktung und ist Vorsitzender des „Fördervereins Nordhessische Ahle Wurscht“, der sich vor drei Jahren auf Initiative von Slow Food Nordhessen gegründet hat. Rohde hatte damals gerade von EU-Plänen gelesen, die Warmverarbeitung zu verbieten. „Das wäre das Ende der Ahle Wurscht gewesen.“

Ein Aufschrei ging damals durch die ganze Region, sogar das Kasseler Stadtparlament beschäftigte sich damit und formulierte eine Solidaritätsadresse an die Wurst. So schlimm kam es dann doch nicht, die Pläne wurden nie verwirklicht.

Der Förderverein setzt sich dafür ein, dass die Metzger in der Region die Wurst nach alter Tradition herstellen. Denn industriell gefertigte Pseudo-Ahle-Würschte, schnell für kleines Geld produziert, überschwemmen inzwischen den Markt: Das Fleisch kommt von leichten Schweinen, häufig werden nur Teilstücke wie Schultern und Bäuche verarbeitet. Statt Kochsalz verwenden viele Metzger heute Pökelsalz, weil die Wurst so schneller reift. Ascorbinsäure stabilisiert, dazu kommen oft noch Geschmacksverstärker. Mit einer echten Roten Wurst hat das nicht mehr viel zu tun. Der Verein schreibt seinen Mitgliedsbetrieben deshalb genau vor, was in die Wurst darf und was nicht, und kontrolliert sie jedes Jahr.

Das Original ist in Nordhessen schon vor Jahrhunderten entstanden. Hier, in der Mitte der deutschen Länder, kreuzten sich die Wege der wandernden Gesellen, die ihr Wissen über das Wursth Handwerk austauschten. Die Gegend, damals wie heute ständig nebelverhangen, bot mit ihrer hohen Luftfeuchtigkeit das perfekte Klima. Und in den Kammern der traditionellen Lehmfachwerkhäuser konnte die Wurst optimal reifen. Bis ins 20. Jahrhundert hinein blieb die Gegend in weiten Teilen bäuerlich. Im Norden und in der Mitte Hessens hielten die meisten Familien ein Schwein, geschlachtet wurde im Winter. Damit sich das Fleisch möglichst lange hielt, wurde es zu Würsten verarbeitet: mit verschiedenen Durchmessern, damit sie nacheinander den besten Geschmack erreichten. Deswegen gibt es die Ahle Wurscht bis heute in den unterschiedlichen Formen – von der „Dürren Runden“ bis zu den dicken „Herkuleskeulen“.

Schlachtetag war einmal im Jahr, ein richtiges Fest: Ein Hausschlachter übernahm das Kommando, die ganze Familie war beim Wurstmachen eingespannt. Da wurde Blut gerührt, Fleisch in Würfel geschnitten, durch den Wolf gedreht und die Wurstmasse in die Därme gefüllt. Abends, nach getaner Arbeit, kamen dann alle zum opulenten Schlachteessen zusammen, mit Brühe, frischer Brat-, Blut- und Leberwurst, Buletten und Sauerkraut. Die beste Wurst aber gab es traditionell erst am Heiligen Abend: die Schmalzhaut, eingefüllt in die dicke Haut des Schweine-Rippenfells.

Jetzt ist die Ahle Wurscht dabei, ihre Fangemeinde zu erweitern: Seit neuestem gehen die Würste aus der Fleischerei Rohde auch bis nach Sylt, Konstanz, England oder Italien, neulich kam sogar eine Bestellung aus Monaco. Das Einfache, glaubt Rohde, genau das ist es, was die Wurst so reizvoll macht. „Heute kommt zu viel ran an die Lebensmittel, in der Ahlen Wurscht sind ja nur wenige, ganz simple Gewürze.“ Aus demselben Grund erleben ja auch Gerichte, die lange als Arme-Leute-Essen galten, wie Steckrübensuppe, plötzlich eine Renaissance. Die Ahle Wurscht passt in den Zeitgeist, zum Wunsch nach Erzeugernähe, Ursprünglichkeit und zur viel beschworenen Küche der Regionen. Und so eine Ahle Wurscht hat etwas ziemlich Konservatives. Vergangenes Jahr haben sie in der Fleischerei Rohde statt Knoblauch mal Bärlauch in ein paar Würste getan. „Aber das wollte der Verbraucher nicht haben“, erzählt Palmerich. Bloß keine Experimente, die Rote Wurst ist das kulinarische Gegenmodell zu Sushi oder Büffelmozzarella mit Feigen: fett, kalorienreich, deftig. Eine Ahle Wurscht schneidet man nicht in hauchdünne Scheiben. Ein dickes Stück auf die Hand, schmierige Finger gibt das, na und? Dazu ein einfaches Butterbrot, so schmeckt sie am besten.

Fleischerei Rohde in Kassel, Frankfurter Straße 67, Tel. 0561 / 200 680. In Berlin gibt es Rohdes Ahle Wurscht bei Südwind, Akazienstraße 7, 782 04 39. Man kann Ahle Wurscht auch im Internet bestellen: www.nordhessische-ahle-wurscht.de