

Europas beste „Wiener“ stammt aus Hann. Münden

474 Fleischer stellten sich der Jury

Hann. Münden (mic). Europas beste Wiener Würstchen kommen aus Hann. Münden, Niedersachsens südlichster Stadt.

Das hat eine mit Fleischern, Lebensmittel-technikern und Gourmets besetzte Jury ermittelt. Im Auftrag der belgischen Gastrologenvereinigung „Les Compagnons de la Gastronomie Porcine Charleroi“ testeten sie die Produkte von 474 Fleischern aus allen Teilen Westeuropas. Ihr Urteil: Niemand macht so schöne, leckere und knackige Wiener wie der Mündener Fleischermeister Uli Schumann.

Der Geschäftsführende Gesellschafter der Schumann und Sohn GmbH, der wegen seiner hervorragenden Würste bereits im Jahr 2004 in Frankreich zum „Ritter der Blutwurst“ geschlagen worden war, ist mütterlicherseits in der fünften Generation Fleischer, väterlicherseits in der dritten.

Zur Herstellung der Wiener Würstchen dreht Schumann mageres Fleisch von Schwein und Rind zusammen mit kernigem Speck durch den Fleischwolf und zerkleinert die Masse anschließend im Cutter, einer Art Teigschüssel mit Messern.

„Wie ein Dackelrücken“

Die gewürzte Brätmasse presst der Fleischer in so genannten Saitlingsdarm vom Schaf. „Der ist besonders zart“, erläutert er. Anders als bei künstlichen Därmen nähmen die Würste dann die charakteristische Krümmung an. „Ein Wiener muss wie ein Dackel-

rücken gebogen sein“, betont Schumann. Deswegen werde sie auch „Dackelwurst“ genannt. Daraus habe sich in den USA die Bezeichnung Hot Dog („heißer Hund“) für eine Wiener im Brötchen entwickelt.

Die Wurst wird anschließend im heißen Rauch von Buchenholzspänen und dann 20 Minuten im Kessel bei 74 Grad gebrüht. „Ist das Wasser heißer, platzt die Wurst, ist es kälter, erreicht man nicht die Kerntemperatur, die für die Haltbarmachung nötig ist“, erklärt der Fleischer.

Nach dem Abkühlen sollte eine Wiener innerhalb von zehn Tagen verzehrt werden. Am besten schmeckt sie frisch, betont Schumann. Sein Betrieb bereite die Wurst täglich frisch zu. „So heben wir uns von den Großen der Branche ab“, sagt er.

Paté-Preis

An dem Wettbewerb nahm auch die Lebensgefährtin des Fleischers, Eveline Didion, teil – mit ihrer Fasanen-Pastete „Paté de faisanes en croute“. Sie holte den Pokal als Deutsche Meisterin. Auch sie stammt aus einer Fleischerfamilie – in dritter Generation. Die diplomierte Betriebswirtin hat inplomiert promoviert. Deutscher Meister wurde Uli Schumann ferner mit einem Preiskopf „Doktor Eisenbart“.



Eveline Didion: Neben der Wiener erhielt auch ihre Fasanen-Pastete eine Auszeichnung. Hinzmann

Das Wiener Würstchen wird 200 Jahre alt

Vor 200 Jahren erfand Johann Georg Lahner das Wiener Würstchen. Der Metzger hatte sein Handwerk im Frankfurter „Worschtgardier“ erlernt, wo ein in Öl gebratenes „Frankfurter Würstchen“ bereits im Jahr 1280 atkenkundig geworden war. Die Walz verschlug Lahner nach Wien, wo er sich zum Inhaber eines eigenen Betriebs emporarbeitete. Der Fleischer brachte 1805

eine Siedewurst auf den Markt, die Fleisch von Schwein und Rind enthielt. In Frankfurt war das Mischen damals verboten. Lahners „Wiener Frankfurter“ setzte sich in Wien als „Frankfurter“, im übrigen Europa als „Wiener Würstchen“ durch. 1906 servierte Leopold Lahner, ein Urenkel des Erfinders, erstmals das „Würstel im Schlafrock“, Wiener im Blätterteigmantel.

Deutsche Auswanderer machten die Wurst in den USA bekannt. Ab 1867 verkaufte der deutsche Fleischer Charles Feltman in New York an eilige Passanten heiße Wiener im Milchbrötchen. Für das Fast-Food-Gericht setzte sich in den 1890er Jahren der Name „Hot Dog“ durch. Er erinnert daran, dass das Würstchen krumm wie ein Dackelrücken sein sollen.

Michael Caspar