

Kleiningersheimer Str. 2 - Hessigheim

 Öffnungszeiten: Mo. – Fr. 9 – 18 Uhr Sa. 9 – 16 Uhr www.rosen-hammer.de


TITELKAMPF

Der Champion unter den Bratwürsten



Ulrich (links) und Wolfgang Herbst, Metzgermeister aus Besigheim, grillen die Bratwurst, mit der sie in Frankreich den Titel als Deutscher Meister errungen haben.
© Foto: Petra Götz



Besigheim / Susanne Yvette Walter 27.04.2018

Wolfgang Herbst und sein Bruder Ulrich Herbst haben schon vor zehn Jahren ihre Fühler ins Feinschmecker-Nachbarland Frankreich ausgestreckt und damals den Europameistertitel für die Weißwurst geholt. Jetzt suchten die beiden erneut die Herausforderung und nahmen am europäischen Championat um die beste Bratwurst in Alencon in der Normandie teil.

„Eine Bruderschaft ist wie ein Verbund von Anwälten für ein Produkt“, betonte Metzgermeister Wolfgang Herbst beim Testessen am Donnerstag in Besigheim. „Das kann die Blutwurst sein oder wie hier die weiße Bratwurst.“ In der Normandie gibt es viele solcher Bruderschaften von Feinschmeckern. Die Mitglieder wollen dafür Sorge tragen, dass in Zeiten von Qualitätsverlust bei Lebensmitteln das Niveau weiterhin stimmt und alte Rezepte nicht in Vergessenheit geraten.

Die „boudin blanc“, die weiße Wurst, hat in Frankreich eine jahrhundertlange Tradition. Die Genussbruderschaft der boudin blanc in Alencon veranstaltet regelmäßig internationale Wettbewerbe. Am letzten Wettbewerb nahmen rund 500 Metzger aus Europa teil. „Natürlich kann jeder Metzger sagen: Meine ist die beste. Wenn er allerdings nicht mitmacht, kann er das auch nicht beweisen“, sagt Metzgermeister Wolfgang Herbst. Er und sein Bruder Ulrich trauen sich seit Jahren und haben schon einige Titel bei der Meisterschaft geholt.

2017 im Winter wollten die Brüder noch einmal alles geben und veränderten die Rezeptur ihrer weißen Bratwurst. „Viel getrockneten Majoran aus Thüringen, etwas Kümmel und eine Prise Knoblauch, und dann wurde es spannend“, erzählt Wolfgang Herbst. Das Ergebnis dieses kreativen Spiels mit den Zutaten schickten die Brüder an Mitglieder der Bruderschaft, die in Deutschland leben, weil der Express nach Frankreich kompliziert und teuer sei.

Die Besigheimer Bratwurst wurde in einer Kühlbox aus Styropor der Jury aus Metzgern und Verbrauchern zugeschickt. Ob Weißwurst, Oberländer oder eine der Bratwurst-Varianten, alles durfte eingereicht werden und wurde geprüft. „Zuerst einmal geht es um das äußere Erscheinungsbild und die Konsistenz. Dann ist der Geruchssinn gefragt und schließlich der Geschmackssinn“, erläutert Wolfgang Herbst den Ablauf. Natürlich gehöre auch eine Portion Glück dazu, denn die Tester sind nach dem zehnten Bratwursttest vielleicht nicht mehr unbedingt in der Lage kritisch mit ihrem Gaumen in den Dialog zu gehen, erklärt der Metzgermeister. Und wer gar das Glück hat, seine Bratwurst nach dem Test einer starken Knoblauchwurst vorzulegen, der habe kaum eine Chance, obwohl die Jury mit Wasser und Brot nach jeder Probe ihren Gaumen zu neutralisieren versucht.

Als 2007 der begehrte Titel „Europameister“ in der Kategorie Weißwurst an die Metzgerei Herbst ging, löste das Verwunderung aus, hält man doch Weißwürste landläufig für bayerisches Kulturgut, und da könne ein schwäbischer Metzger keinen solchen Titel tragen. Doch das Rezept von Seniorchef Berthold Herbst öffnete Tür und Tor. Mit dem Titel des Deutschen Meisters für die Bratwurst, den sie jetzt beim französischen Championat errangen, haben jetzt auch die Söhne die Bestätigung, mit ihrem eigenen Rezept erfolgreich sein zu können.

DIE WEISWURST UND NAPOLEON

„Die weiße Wurst war im 13. und 14. Jahrhundert in der Normandie wohl schon bekannt“, erzählt Wolfgang Herbst, Metzgermeister aus Besigheim. Mit den Napoleonischen Kriegen kam sie dann nach Süddeutschland. Der Franzose unterscheidet zwischen der „boudin“, einer Blutwurst und der „boudin blanc“ der weißen Wurst, die im Prinzip leicht herzustellen ist. „Man verwendet zerkeimertes Schweinefleisch, das gekocht, gewürzt und in Naturdärme gefüllt wird – ein einfaches Verfahren“, so Wolfgang Herbst.

