

Hof Stirbt die Bauernwurst aus?

BAUERN SIND BAUERN UND DEBRECZINER SIND DEBRECZINER. KLINGT LOGISCH. GANZ SO EINFACH IST DAS ABER NICHT. DENN NICHT ALLE FACHVERKÄUFER MACHEN DEN UNTERSCHIED.



Die eine dick und kurz, die andere schmal und lang: Bauern (links) und Debrecziner sind nicht nur verschieden im Geschmack, sondern auch im Aussehen, wie Wärschtlamo Michael Kuchenreuther ...

Hof - Wer eine Bauernwurst genießen will, bekommt in Hof zuweilen - oh Schreck - eine Debrecziner gereicht. Man munkelt, bei manchen Metzgern und Wärschtlamännern würden Debrecziner - als Bauernwürste getarnt - verkauft. Von Etikettenschwindel ist in einer Diskussion auf Facebook die Rede, gar von einem baldigen Aussterben der guten alten Bauernwurst. Ist das Hofer Original wirklich dem Untergang geweiht? Wer das ergründen will, muss zu den Wärschtlamännern.

Um die Mittagszeit ist reger Betrieb in der Innenstadt. Die Sonne scheint, es ist klirrend kalt, und die leeren Mägen grummeln. Schnell bilden sich Schlangen vor den dampfenden Kesseln. Die meisten Kunden wollen "Wiener mit Senft", einige wenige gelüftet es nach Bauern oder Debreczinern. "Das ist fast das Gleiche, wird nur unterschiedlich genannt", sagt Wärschtlamo Michael Kuchenreuther. "Ich verkaufe Bauern, die eigentlich Debrecziner sind. Wir differenzieren zu wenig", gibt er zu. Das Rezept der Metzgerei seines Vertrauens komme den Original-Bauern aber am nächsten.

Ob Bauern oder Debrecziner: Auf das Fett kommt es laut Kuchenreuther an. "Das Fett ist der Garant für den deliziösen Geschmack einer Bauernwurst", doziert der erfahrene Wärschtlamo und sticht mit einem scharfen Messer in die pralle Pelle der Bauernwurst. Hellgelber Saft quillt heraus. Zum Vergleich ritzt er auch eine Debrecziner an. Nur wenige Tröpfchen dringen durch die Haut.

Ein Geschmackstest erscheint vonnöten: An Cetin Samats Kessel schmecken die Bauernwürste würziger als die Debrecziner, sie sind fest in der Konsistenz und haben eine rauchige Note. Wer in die pummelige Bauernwurst reinbeißt, muss extrem aufpassen: Spritzgefahr! Die ist bei den Debreczinern nicht gegeben: Die länglichen, dünnen, roten Würste sind bissfest, schmecken pikant, aber nicht scharf und sind nur leicht saftig und deshalb für den Verzehr im Gehen gut geeignet. "Deshalb waren die Debrecziner eine Zeit lang beliebter als die Bauern", sagt Cetin Samat, der seit über 20 Jahren Würste verkauft.

Der Geschmack der Kunden habe sich im Laufe der Jahre von den Bauern zu den Debreczinern und nun zurück zu den Bauern entwickelt. "Deshalb habe ich früher auch Debrecziner statt Bauern verkauft." Dann kam das Ordnungsamt und wies ihn auf den "Etikettenschwindel" hin. Seit zwei Jahren verkauft er nun Bauern als Bauern. Die Würste unterscheiden sich auch im Preis: Die Debrecziner kosten 2,30 Euro, die Bauern 2,70.

"Bei dem Thema scheiden sich die Geister", sagt Marcus Traub und reicht einer Kundin ein Paar Debrecziner. Nach dem Grund für ihre Wahl gefragt, zuckt sie mit den Schultern, lacht auf und sagt: "Schmeckt mir halt."

Alle zehn Jahre werde das Thema neu aufgerollt, erzählt Traub. Er selbst sei einer der wenigen Wärschtlamänner, die korrekt zwischen den zwei Wurstsorten unterscheiden und auch beide Sorten anbieten. "Selbst beim Metzger gibt es oft Debrecziner statt Bauern. Da muss man aufpassen!"

Ist also die gute alte Bauernwurst in Gefahr? "Ganz im Gegenteil", sagt Christian Herpich, Kreishandwerksmeister und Metzger. Er gibt Entwarnung: "Seit drei, vier Jahren besinnt man sich wieder auf den Klassiker - die Bauernwurst. In unserem Geschäft verkaufen wir deutlich mehr Bauern." Dass die Metzger oftmals Bauern als Debrecziner deklarieren, kann er nicht bestätigen.

Die Bauernwurst habe mittlerweile der Debrecziner den Rang abgelaufen. Diese Entwicklung vergleicht Herpich gerne mit dem Verhalten der Bierfreunde: "Vor einigen Jahren war es noch hip, Bier von großen Brauereien wie Jever, Warsteiner oder Becks zu trinken. Mittlerweile schätzen die Menschen die traditionellen heimischen Spezialitäten und entdecken die kleinen Brauereien mit ihren individuellen Sorten für sich." Analog verhalte es sich auch mit der Bauernwurst, dem Hofer Original. "Eventuell hat auch die Genussregion Oberfranken dazu beigetragen."

Aber wie unterscheiden sich die Bauern von den Debreczinern? Die Bauern ist eine Rohwurst, die im Kaltrauchverfahren über Nacht bei 30 Grad über Buchenholz geräuchert wird, erklärt Fachmann Herpich. Sie besteht aus hochwertigem Schweinefleisch, weist eine leichte Knoblauchnote auf, wird mit Kümmel gewürzt und in Schweinedarm gepresst. Als grobe Rohwurst ist sie eher zum Kaltverzehr geeignet. "Der Nachteil ist: Wenn sie zu lang im Kessel liegt, setzt sie sich ab, das heißt, sie spritzt beim Reinbeißen", erklärt Herpich und bestätigt somit die Ergebnisse des Selbstversuchs.

In puncto Spritzigkeit hat die Debrecziner einen Vorteil. Als Brühwurst ist sie - wie der Name schon verrät - vorgebrüht und somit weniger saftig. Sie besteht bis zu 50 Prozent aus Rindfleisch, dazu kommen Schweinefleisch, Speck und Paprika, der ihr die rote Farbe verleiht. Im Kutter wird das Fleisch zu feinem Brät zerkleinert und in Saitling - Schafsdarm - gepresst. "Beide Wurstsorten haben ihre Berechtigung - über Geschmack lässt sich nicht streiten", sagt Herpich.

Für die Liebhaber geht es bei der Frage Debrecziner oder Bauern wirklich um die Wurst. Tatsache ist aber: Wiener sind der Verkaufsschlager bei den Wärschtlamännern. "Zu 90 Prozent verkaufe ich Wiener", sagt Michael Kuchenreuther. "Deshalb hat die Diskussion für mich vorrangig etwas mit Erbsenzählerei zu tun."

Autor: Julia Ertel

Veröffentlicht am: 12. 02. 2018 18:36 Uhr

Aktualisiert am: 12. 02. 2018 18:47 Uhr

Quelle: www.frankenpost.de

Artikel: www.frankenpost.de/region/hof/Stirbt-die-Bauernwurst-aus;art83415,5977774

Wiederverwertung nur mit vorheriger schriftlicher Genehmigung