

Bregenwurst – würzige Winterspezialität

Seit November zieht die Nachfrage an / Zwiebeln bringen den typischen Geschmack / Vielseitig verwendbar

Rheden/Leinebergland (fra). Auch wenn der Winter mit Frost und Schnee derzeit alles andere als großzügig umgeht: Braunkohl mit Bregenwurst stehen in dieser Jahreszeit insbesondere im Leinebergland hoch im Kurs, eine hohe Zahl von Braunkohlwanderungen zeugt davon.

„Da sind natürlich auch die Fleischereien der Region gefragt, Privatleute und Gastronomie mit ausreichend Würsten zu versorgen. Die Landschlachterei Hanke hat der Alfelder Zeitung Einblick in die Herstellung der regionalen Spezialität gewährt.

„Nein, mit Bregen hat die Wurst nichts zu tun“, stellt Fleischermeister Jens Böhmert gleich zu Beginn klar – denn Gehirn darf gar nicht mehr verarbeitet werden. Der 51-jährige Grünenplaner hat seinen Beruf in Duingen gelernt und mit 22 Jahren die Meisterprüfung bestanden. Heute ist er der Produktionsleiter der Landschlachterei Hanke in Rheden.

Die Zutaten für die würzige Wurst sind denn auch ganz einfach: „60 Prozent Schulter, 40 Prozent Backen – und die Zwiebeln sind natürlich ganz wichtig“, erläutert Böhmert. Auf die Gesamtmasse gerechnet kommen denn auch noch einmal zehn Prozent Zwiebeln hinzu. In einer großen Molle wird das Fleisch zusammen mit den ganzen Zwiebeln und der Gewürzmischung grob vermengt, bevor sie in den Fleischwolf gegeben wird. Die 70 Kilogramm, die an diesem Morgen frisch verarbeitet werden, sind nach wenigen Minuten fein zerkleinert. Die Masse kommt dann in eine weitere Maschine, in der sie noch vier bis fünf Minuten lang gut vermengt wird, damit sie die nötige Bindung für die Weiterverarbeitung erhält.

„Den Ansturm auf die Bregenwurst erleben wir üblicherweise im November, nach dem ersten Frost“, berichtet der Fleischermeister. Die Menge der täglich frisch produzierten Ware schwanke je nach Wetterlage. Zurzeit seien es rund zwei Zentner, sagt Böhmert.

Jetzt ist die Masse auch schon bereit, um in den Wurstdarm



gefüllt zu werden. Vorher stellt José Soares noch die Menge ein, die die Maschine dann abgewogen einfüllt. Heute werden Würste mit 200 Gramm Gewicht, als klassischer Kranz, und einfache mit 100 Gramm hergestellt; letztere werden insbesondere von der Gastronomie nachgefragt.

Mit zwei Handgriffen, die so schnell sind, dass das Auge sie gar nicht genau wahrnimmt,

legt Jens Böhmert aus dem Schlauch mit dem Wursträt den bekannten Kranz und knetet die beiden Enden mit einem Bindfaden zusammen – fertig ist die Bregenwurst. Zumindest die frische: Die geräucherte wird am nächsten Morgen noch sechs Stunden in den Rauch gehängt, bevor sie dann ausgeliefert wird.

Doch eignet sich Bregenwurst nicht nur als Beilage zum



So entsteht bei der Landschlachterei Hanke in Rheden die Bregenwurst: Fotos links: Thomas Wockenfuß vermengt die Zutaten und gibt sie dann in den Fleischwolf. Fotos rechts, von oben: Danach wird zerkleinerte Masse noch einmal intensiv vermengt. Schließlich füllt José Soares (links) die Wurst in den Darm, Produktionsleiter Jens Böhmert (Mitte) bindet die Würste zu den klassischen Kranzen zusammen, bevor die Auszubildende Sina Groth die fertigen Bregenwürste auf einer Stange aufreht. Jetzt ist die Wurst fertig und kann bei Bedarf geräuchert werden. Fotos: Gero Franitz

Braunkohl. Britta Hanke, vom Leitungsteam des Familienunternehmens, hat eine ganze Reihe Tipps, wie sich die Wurst verwenden lässt. Etwa für das Wintergrillen – geräuchert oder frisch – als würzige Abwechslung. Experimentierfreudige Griller können aus Stückchen der geräucherten Wurst und Backpflaumen Spieße herstellen. Ebenso eignet sich Bregenwurst in Scheiben geschnitten

zum Verfeinern von Eintöpfen, am besten vorher angebraten. Und selbst ein Bregenwurstauflauf ist machbar: Dazu die angebratenen geräucherten Bregenwurststückchen mit Pellkartoffeln schichten und mit einer Eier-Milch-Sauce übergießen und dann wie jeden anderen Auflauf im Ofen backen. Als Beilage eignet sich Sauerkraut und – natürlich! – Grünkohl.