

# Ahle Wurscht für alle

*Nordhessische Erzeuger fördern ihre Spezialität*

**A**hle Wurscht steht am Beginn einer neuen Ära: Der Förderverein Nordhessische Ahle Wurscht e.V. Schloss Jestädt, Meinhard, hat sich der europäischen Absatzförderung der nordhessischen Spezialität verschrieben. Für die Produkte hat der seit Oktober 2004 bestehende Verein – an der Gründung war Slow Food Deutschland maßgeblich beteiligt – schon ein entsprechendes Logo (Abbildung) entwickelt. Geschäftsführer Gerhard Müller-Lang liegt vor allem die handwerklich produzierte Ahle Wurscht am Herzen.

Hierbei reifen die aus ausgereiften, schweren „Wurstschweinen“ hergestellten Würste drei bis zehn Monate lang durch Lufttrocknung.

Auch eine „g.U.“, also eine geschützte Ursprungsbezeichnung, wollen die Meinharder beantragen. Allerdings sollen nur Vereinsmitglieder den g.U.-Status erlangen dürfen. Den Herstellern ist aller Erfolg zu wünschen; wäre doch die Ahle Wurscht neben dem „Odenwälder Frühstückskäse“ der Molkerei Hüttenthal erst das zweite Lebensmittel aus Hessen, das sich einer geschützten Her-

kunftsangabe erfreuen kann.

Dass andere Bundesländer in Sachen geschützte Herkunftsbezeichnung viel weiter sind, liegt nach Expertenmeinung daran, dass es nur wenige hessische Lebensmittel gibt, die ausreichend wirtschaftliches Interesse rechtfertigen, die Frankfurter Würstchen oder den Apfelwein vielleicht ausgenommen. Hinter schwäbischen Maultaschen, Aachener Printen oder Lübecker Marzipan stehen nun mal ganz andere Volumina. Dafür hat die Ahle Wurscht den aparteren Namen. *ska*



Das Logo der „Ahlen Wurscht“ soll nach dem Wunsch der Initiatoren bald europaweit bekannt sein.

Abb.: Förderverein Nordhessische Ahle Wurscht