

Botschafterin Ahle Wurst

Nordhessens einmalige Spezialität soll für die gesamte Region werben

Von Thomas Stier

KASSEL. Eine solche Botschafterin gibt es nur einmal auf der Welt, und sie kann nur aus Nordhessen kommen: Mal rund, mal strack, mal hart, mal etwas weicher, aber unbestritten die kulinarische Dachmarke, unter der sich alle Nordhessen heimisch fühlen. Nur beim Namen hakt's noch: Ist es die Ahle Wurst, die Ahle Worscht oder die Ahle Worscht?

Fürs Regionalmanagement Nordhessen, das gemeinsam mit einem im Oktober 2004 gegründeten Förderverein die deftige Dame zum unverwechselbaren Aushängeschild der gesamten Region machen will, ist die Schreibweise geklärt: Ahle Wurst, damit sind alle zufrieden. Im Kasseler Büro gab's gestern bei der Vorstellung der Botschafterin eine Verkostung, wie sie sich zum gastronomischen Renner entwickeln könnte: Acht Metzgermeister der Region präsentierten gut ein Dutzend unterschiedlicher Sorten und ermöglichten so einen traumhaften Geschmacksvergleich.

Was im Burgund der Wein, im Schwarzwald der Schinken und in München die Weißwurst ist, das soll die Ahle Wurst für Nordhessen sein: eine Marke, die Identität stiftet und europaweit mit der Region verknüpft wird. Frank Balkenhol vom Regionalmanagement: „Sie ist eine charmante Botschafterin, die leicht zu jedem Politiker vordringt. Ihr Vorteil: Sie redet nicht und zergeht auf der Zunge.“ Auch Bundespräsident Horst Köhler verließ Melsun-

gen nach seinem Besuch in der Vorwoche nicht ohne Ahle Wurst im Gepäck.

Genau so soll es künftig immer sein: „Alle Nordhessen sollen



Rund: Frank Balkenhol und Gerhard Müller-Lang schmeckt die Wurst sichtlich gut. FOTO: HERZOG

die Ahle Wurst als Botschafterin anerkennen und mit ihr werben, wenn Gäste kommen“, wünschte sich Balkenhol. Auf alle Messen und Veranstaltungen werde das Regionalmanagement künftig die Wurst als einmalige Delikatess mitbringen, kündigte Regionalmanager Holger Schach an.

Früher, so berichtete Gerhard Müller-Lang, geschäftsführer des Fördervereins

Nordhessische Ahle Wurst, gab's die Spezialität mei-

st nur nach Haus-schlachtungen. Inzwischen sind es nur noch wenige Dutzend Betriebe in der Region, die die Wurst nach traditioneller Art herstellen. Zehn davon sind Mitglieder im Verein, aber auch in anderen Metzgereien gibt es die „Wurstlegende“ noch in überlieferter Qualität.

Gemeinsam mit der Uni Kassel erarbeitet der Förderverein jetzt ein „sensorisches Vokabular“ für die Ahle Wurst, berichtete Müller-

Lang. Die Idee: Ähnlich wie es bei der Weinprobe bestimmte Fachbegriffe zur Charakterisierung des Geschmacks gibt, soll ein solches Instrumentarium auch für die Wurst entwickelt werden. Denn die zeigt eine enorme Bandbreite lokaler Besonderheiten, die sich fein herauschmecken lassen.

Unsere Bilder links und rechts zeigen stellvertretend für viele andere einige Metzgermeister der Region, in deren Betrieben Ahle Wurst noch nach alter Väter Sitte (siehe Hintergrund) produziert wird.



Luftgetrocknet: Nur mit Naturgewürzen und aus schweren Schweinen schlachtwarm verarbeitet - das ist das Rezept für die Ahle Wurst des Hofgeismarer Fleischermeisters und Obermeisters Uwe Köhler. FOTO: THIELE

Hintergrund So muss sie sein

Den Ehrentitel Ahle Wurst gibt's nur, wenn:
►...das Schwein längere Zeit ausgemästet ist, mindestens 150 Kilo wiegt, aus der Nähe kommt und überwiegend Futter aus bekannter Herkunft erhalten hat
►...alle edlen Teile (außer der Lende) noch schlachtwarm verarbeitet in den Naturdarm kommen

►...nur natürlich Zutaten wie Kochsalz, Pfeffer, Zucker, Knoblauch und Salpeter verwendet werden

►...die Wurst zwischen drei Monaten und einem Jahr reifen kann. Ob geräuchert oder reine Lufttrocknung bevorzugt wird, ist dabei Geschmackssache. Mehr Infos: ► www.nordhessische-ahle-wurst.de oder beim Förderverein unter ☎ 05651 / 923 00.



Schlachtwarm in den Darm: So muss es sein bei Carsten und Carina Neumelers Landfleischerei in Hess. Lichtenau-Walburg. Ihr Rezept: Salz, selbst gemahlener Pfeffer, frischer Knoblauch und ein Schuss Rum, verpackt im Naturdarm und etwa ein Jahr lang in der Lehmkammer trocknen. FOTO: RÖSS