

Förderverein sucht Mitstreiter

Im Mittelpunkt steht die traditionelle Herstellung der nordhessischen Ahlen Wurst

Von Kathrin Bretzler

WALBURG. Wurst ist nicht gleich Wurst. Auch dann nicht, wenn „Ahle“ draufsteht. Denn es gibt ein traditionelles Herstellungsverfahren, an das sich zumindest alle Mitglieder des im Oktober gegründeten Fördervereins Nordhessische Ahle Wurst strikt halten. Was das heißt, erläuterten sie direkt vor Ort, in einer Wurstkammer in Walburg.

Die Schweine werden noch direkt beim Bauern vor Ort ausgesucht. Mindestens sieben Monate alt und 150 Kilogramm schwer müssen sie sein. Das Fleisch wird noch warm verarbeitet, „wenn wir also morgens um sieben schlachten, füllen wir es schon um neun in die Därme“, sagt Vorsitzender Dieter Rohde.

Naturdärme, versteht sich. Nichts ist künstlich in der tra-

ditionellen Ahlen Wurst. Gewürzt wird mit Salinensalz und selbst gemahlenem Pfeffer,

einige geben noch Senfkörner oder Kümmel hinzu. Zwischen sechs Monaten und

einem Jahr haben die Würste dann Zeit, zu reifen und sich pflegen zu lassen. Ziel der mittlerweile zwölf Mitglieder des Fördervereins ist es, das traditionelle Herstellungsverfahren sowie die Qualität der Ahlen Wurst zu bewahren und weiterzuentwickeln. Immerhin sei die Ahle Wurst ein traditionelles Stück von Nordhessen, sagt Vorsitzender Rohde. Er und seine Mitstreiter wollen die Wurst deshalb über die Landesgrenzen hinaus bekannter machen. Dazu sammeln die Mitglieder historisches Material. Verkostungen und Lehrgänge sind geplant.

Für seine Idee will der junge Verein weitere Betriebe gewinnen. Interessenten können sich unter ☎ 05651/ 92300 informieren oder im Internet:

► www.nordhessische-ahle-wurst.de



So muss sie reifen: Die Ahle Wurst bei Metzgermeister Dieter Rohde, der auch dem Förderverein vorsteht. Jetzt sucht der Verein Mitstreiter in der Region, die auf Qualität setzen. ARCHIVFOTO: FISCHER