



Abgeschmeckt

Wonnige Würste

Wissen Sie, was eine „NAW“ ist? Bitte nicht mit NRW verwechseln. NAW ist die „Nordhessische Ahle Wurscht“. Und die Wurscht bitte immer mit „sch“. Sobald der Name NAW fällt, bekommt ein alter Nordhesse aus, sagen wir mal Eschwege, diesen Marilyn-Monroe-Blick. Leicht weggetreten, großer Speichelfluss.

Die Ahle Wurscht ist für ihn fast ein erotisches Erlebnis. Sie ist ein Relikt aus jener Zeit, als bei uns noch kein Golf in der Garage, sondern ein Schwein im Koben stand. Dieses Schwein wurde mit Hausabfällen und Kleie das Jahr über gemästet und im Winter geschlachtet. Dann dampfte im Hinterhof der Wurstkessel, und die Nachbarn guckten schnuppernd über den Zaun. Natürlich waren das noch richtige Schweine und nicht die heute üblichen, magersüchtigen 90-Kilo-Tierchen, die kein halbes Jahr alt sind. In Nordhessen war es Tradition, die schweren Hauschweine komplett zu verwursten und zwar schlachtwarm mit dem unwiderstehlichen Hausmacher-Aroma. Es gab also keine Schinken, keine Schnitzel, keine Koteletts, keine Nackensteaks, sondern nur die berühmte Ahle Wurscht. Die wurde grob gekuttert, anständig gewürzt und im Naturdarm luftgetrocknet. Qualität kann so einfach sein.

Als der Wohlstand ausbrach und die Schweine dem Auto Platz machten, hat die Industrie den Job der NAW-Herstellung übernommen. Fleischabfälle, die von spindeldürren Schweinen nach Verwertung der Edelteile noch übrig blieben, wurden mit viel Emulgator zu traurigen Imitaten verarbeitet. Es war eine schreckliche Zeit. Doch seit einigen Monaten feiert die echte NAW ihr Comeback. Wir dürfen es getrost ein Wunder nennen. Ein gutes Dutzend Metzger der Region hat sich zusammengetan und auf strenge Regeln zur Herstellung der echten NAW verständigt. 130 Kilo schwere Wurstschweine werden wieder komplett verarbeitet, die ganze Arie von Zusatzstoffen und Geschmacksverstärkern muss draußen bleiben, eine lange Phase der Lufttrocknung schließt sich an.

Dass sich die Fleischer freiwillig und gemeinsam darauf einlassen, ist wirklich heldenhaft, denn welcher Handwerker lässt sich schon gern vorschreiben, wie er zu arbeiten hat. Vielleicht hat die Krise des Metzgerhandwerks die Nordhessen beflügelt, vielleicht war es die schiere Einsicht. Jedenfalls feiert die NAW neue Triumphe. Und: Die Wurstlegende hat inzwischen sogar einen Internetauftritt bekommen (www.nordhessische-ahle-wurscht.de). Die ganze Region hebt stolz die Brust, Zeitungen bringen launige Reportagen, und selbst junge Nordhessen sieht man wieder mit diesem Marilyn-Monroe-Blick.

MANFRED KRIENER