

## Nordhessische Ahle Wurst: tief in der Bevölkerung verankert

Nordhessen ist eine waldreiche Mittelgebirgsregion, die sich mehr durch Kargheit der Böden und des Klimas denn durch fruchtbare fette Böden auszeichnet. Trotzdem war diese Region, mit Mittelpunkt Kassel, berühmt für eine Jahrhundert alte Tradition der Rohwurstherstellung. Diese Tradition wurde begründet durch die Kleinbäuerliche Struktur, die Hausformen, wie Lehmfachwerk, und das Klima.

Jede Familie, die auch nur irgendwie in der Lage dazu war, zog ein Schwein auf, das dann in den Monaten mit „R“ vom Hausmetzger geschlachtet und fast so gut wie komplett zu Rohwurst verarbeitet wurde. Da man noch nicht über mo-



derne Konservierungsmethoden verfügte, musste die Fleischmasse möglichst über das ganze Jahr verteilt, konserviert werden. Dies geschah durch Abfüllen der Wurstmasse in unterschiedlich dicke Därme. Dadurch war gewährleistet, dass das ganze Jahr hindurch, bedingt durch die unterschiedlichen Reifezeiten, eine gut gereifte Wurst zur Verfügung stand.



Die traditionelle Herstellung lässt sich mit folgenden Punkten zusammenfassen:

- Langsam gemästete schwere Schweine
- Schlachtwarm oder aber schlachtfrische Verarbeitung
- Gewolfte Fleisch
- Traditionelle Zutaten sind Salz, Zucker, Salpeter, Pfeffer, Knoblauch eingelegt in Wasser, Rum oder Weinbrand. Regionaltypisch ist die Zugabe von Kümmel und Senfkörnern.
- Die Haltbarmachung erfolgt durch Lufttrocknung oder Lufttrocknung und Räuchern.

Die Umstrukturierungen im ländlichen Raum, moderne Konservierungsmethoden und die Installation von Zentralheizungen führten zum massiven Rückgang der Hausschlachtungen und damit zum Niedergang der traditionellen Herstellung. An die Stelle der Hausmetzger traten immer mehr die sogenannten Ladenmetzger, die neben Fleisch und anderen Wurstsorten auch die Ahle Wurst machten, aber eben nicht ausschließlich.

Dadurch wurden keine alten, schweren Schweine mehr verwendet, die Schlachtung eines Schweines nur für die Ahle Wurst wurde ersetzt durch Fleischteile, die zugekauft werden, oder übrig sind, Gewürzmischungen und gegebenenfalls Starterkulturen werden eingesetzt, da sie sowieso vorhanden sind, oder den Herstellungsprozeß sicherer machen sollen. Nitritpökelsalz ersetzt den



Salpeter, da die Wurst damit schneller reift, weniger Trocknungsverlust hat, aber leider den charakteristischen mürben Biß verliert.

Trotz dieser Umwälzungen ist die Ahle Wurst für die Nordhessen eines der wenigen Dinge, das identitätsstiftend geblieben ist, und über das sich trefflich diskutieren lässt.

## Der Förderverein: Lobby für Qualität und Geschmack

Das nahmen einige Aktive von Slow Food Nordhessen zum Anlaß und gründeten mit Herstellern, die noch die traditionelle Herstellung der Ahlen Wurst pflegten, im Oktober 2004 den Förderverein Nordhessische Ahle Wurst e.V. Zielsetzung ist, die traditionelle Herstellung zu bewahren und zu fördern, sowie ein Netzwerk mit Bauern, Herstellern und Co-Produzenten im Sinne von Slow Food aufzubauen, um so der traditionell hergestellten Ahlen Wurst ein Überleben zu ermöglichen.

In diesem Zusammenhang wurde der Antrag bei Slow Food Deutschland gestellt, die Nordhessische Ahle Wurst in die *Arche des Geschmacks* aufzunehmen. Die Arche des Geschmacks ist ein internationales Projekt von Slow Food. Ziel ist es, Lebensmittel, Nutztier- und Nutzpflanzenarten deren Produktion unter rein ökonomischen Gesichts-



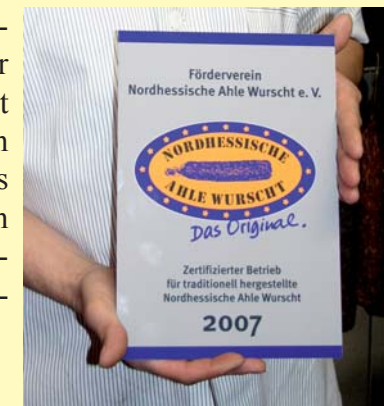
punkten nicht mehr lohnend ist, auf Grund der geschmacklichen oder genetischen Besonderheiten eine Plattform zum Überleben bereit zu stellen. Nach eingehender Prüfung wurde die Nordhessische Ahle Wurst in die internationale Arche des Geschmacks aufgenommen.

Die Aktivitäten des Fördervereins sind auf folgende Bereiche konzentriert:

## Qualitätssicherung

Der Förderverein hat ein *Handbuch* erarbeitet, in dem die Qualitätsziele zur traditionellen Herstellung der Nordhessischen Ahlen Wurst festgeschrieben wurden. Dreh- und Angelpunkt ist das Chargenprotokoll, in dem die verwendeten Schweine, die Lieferanten, die Gewichte, die an dem Tag hergestellte Wurstmasse und die Menge der entnommenen Fleischteile festgehalten sind. Die Verbindung zur Wurst stellt ein Wurstklip her, der die auf dem Chargenprotokoll eingetragene Charge trägt. Damit ist eine lückenlose Rückverfolgung der Wurst gegeben.

Außerdem müssen Fütterungsnachweise der Landwirte vorgelegt werden, die überprüfen lassen, dass mindestens 60 % des eingesetzten Futters aus eigenem Anbau stammt. Weitere Kri-







terien sind die Menge der eingesetzten Gewürze und die je nach Kaliber unterschiedlichen Reifezeiten.

Diese Kriterien werden im Rahmen eines Audits einmal jährlich

überprüft. Wenn alle festgelegten Bedingungen erfüllt sind, erhält der Betrieb ein Zertifikat und darf die Würste zusätzlich mit einem Qualitätssiegel kennzeichnen.

### ***Sensorische Charakterisierung***

Die sensorische Charakterisierung der Nordhessischen Ahlen Wurst dient zum einen dazu, herauszufinden, ob es trotz aller geschmacklichen Vielfalt Gemeinsamkeiten für die nach traditionellem Verfahren hergestellten Würste gibt. Zum anderen dient es zur Überprüfung, ob die Würste dann den sensorischen Anforderungen entsprechen.

In Zusammenarbeit mit den Hochschulen Kassel und Fulda wurden im Sensoriklabor der Uni Kassel die Geschmacksprofile der ungeräucherten und geräucherten Ahlen Wurst erarbeitet. Gemeinsamkeiten der geräucherten und ungeräucherten Varianten sind der Geruch, der Geschmack und der Nachgeschmack. Unterschiede gibt es bei der Textur und im Nachgeschmack. Hiermit ist es zum er-



sten Mal gelungen, die sensorische Qualität der Nordhessischen Ahlen Wurst zu beschreiben. Darauf aufbauend lässt sich nun, ähnlich wie beim Olivenöl, sensorisch überprüfen, ob die Rohwürste die sensorischen Anforderungen erfüllen.

### ***Esskultur***

Die Nordhessische Ahle Wurst ist tief in der Bevölkerung verankert und identitätsstiftend für die Region. Sie ist ein Kernbestandteil nordhessischer (Ess-) Kultur. Dieser soll nachgespürt werden, sie soll transparent und erlebbar gemacht werden.

### ***Absatzförderung***

Getreu dem Slow Food Motto „Essen was man erhalten will“ kann die traditionell hergestellte Nordhessische Ahle Wurst nur überleben, wenn es dem Förderverein gelingt, die Besonderheit dieser Wurst herauszustellen, den Absatz zu steigern und damit die finanzielle Grundlage zu schaffen, die aufwändige Herstellung zu erhalten. Dies geschieht durch Kooperation mit dem Regionalmanagement Nordhessen, das erkannt hat, dass die Ahle Wurst eine ideale **Botschafterin**

***Nordhessens*** ist. Außerdem werden nationale und internationale Messen beschickt, um den Bekanntheitsgrad über die Grenzen von Nordhessen hinaus zu fördern. Nur im Wettstreit des Geschmacks mit anderen Rohwurstspezialitäten ist es möglich, eine breite Plattform für die traditionelle Ahle Wurst zu schaffen. Dabei behalten wir jedoch im Auge, dass traditionelle Qualitäten nicht beliebig vermehrbar sind und das Wachstum sich stets an der Qualität ausrichten muß. Getreu dem Motto :

***„ Gut, Sauber und Fair!“***

Förderverein Nordhessische Ahle Wurst e.V.  
Tel. 0160-97709615

[www.nordhessische-ahle-wurst.de](http://www.nordhessische-ahle-wurst.de)



***Förderverein  
Nordhessische Ahle Wurst e.V.***

Ein Projekt von Slow Food Nordhessen