

Der Blutwurstritter aus dem Erzgebirge

Ehrung durch französische Bruderschaft: Fleischermeister Ingolf Fischer aus Augustusburg ist der Beste in Deutschland

RALF HÜBNER

AUGUSTUSBURG. Die Burg des Blutwurstritters ist ein einsamer früherer Gasthof an einer Landstraße bei Augustusburg (Kreis Mittelsachsen). Seit Fleischermeister Ingolf Fischer im März ins französische Mortagne-au-Perche in der Normandie zum Blutwurstritter gegangen wurde, herrscht ein Mal mehr ein Belagerungszustand bei ihm im Erzgebirge. Der frühere Schankraum zum Fleischerladen, an den Wänden dicht an dicht die Würste. „Ich bin in einer Fleischerei groß geworden. Wurst ist meine Leidenschaft“, sagt Ingolf Fischer. Seit 1984 ist der schmächtig-blonde Mann Fleischermeister. Er hat sich auf Catering verlegt. „Das hat Vorteile. Da weiß ich immer, welche Rohstoffe ich brauche“, sagt er. Fischer ist aktiv Caterer und Wurstmanufaktur „Der Wald“, steht auf dem Firmennamen. Die Menschen harren beim Manufakturverkauf dicht gedrängt mitunter aus, ehe sie mit gefüllten Teller wieder davonziehen.

Fischers Markenzeichen ist dabei die Blutwurst. Denn der 51-Jährige weiß, was gute Blutwurst ausmacht. „Gut aussehen und riechen muss sie, die Fleischstücke müssen gut verteilt und die Blutfarbe gleichmäßig sein.“ Und: „Sie muss gut gewürzt sein, aber man darf kein Gewürz besonders herauschmecken –

immer schön ausgewogen. Das ist nicht immer leicht hinzukriegen.“ Er selbst isst Blutwurst gern beidseitig angebraten, darauf einige Tropfen Essig, etwas Gewürzgurke, ein Spiegelei darüber – ähnlich der Karlsbader Schnitte.

Seit 2006 schickt Fischer in jedem Frühjahr seine Blutwurstkreationen nach



Ein Leben für die Blutwurst: Ingolf Fischer (51) hat sich über das Erzgebirge hinaus einen Namen gemacht.

Foto: dpa

Mortagne-au-Perche zur Confrérie des Chevaliers du Goûte Boudin – der Bruderschaft der Ritter der Blutwurst – einer Vereinigung von Metzgern in der für ihre Blutwurst bekannten Region Frankreichs. Es ist eine inoffizielle Weltmeisterschaft, eine Jury bewertet Hunderte anonymisierte Wurst-Proben. Zwei goldene und vier bronzene Medaillen hat Fischer zuletzt abgeräumt. In diesem Jahr war es eine goldene – und die Kür zum Deutschlandsieger in seiner Klasse. Als er zwei Wochen später noch zum Ritter geschlagen wurde, kamen Anrufe aus ganz Deutschland. „Ich habe gedacht, dass die Blutwurst vom Aussterben bedroht ist, nur etwas für Alte. Aber plötzlich kamen auch junge Leute.“

„Mit dem Ritterschlag wird geehrt, wer sich um die Blutwurst verdient gemacht hat“, erklärt Jean Michel Eichelbrenner, der „Außenminister“ der Bruderschaft. Fischer habe sich seit Jahren immer wieder dem Wettbewerb gestellt und sei sehr erfolgreich gewesen. Der Ritterschlag durch den Großmeister erfolgt mit einer Gabel.

Fischer ist stolz auf seinen neuen Titel. Seither ist seine Wurst begehrt wie nie. „Der reine Wahnsinn“, sagt er. Die 50-jährige Monika Schiwiek ist für die Manufakturverkauf mehr als 30 Kilometer aus Freiberg angefahren. „Die Blutwurst ist wirklich Spitze, die Wurst vor ihm überhaupt – Leberwurst, Schinken, Geräuchertes“, findet auch Thorsten Herrmann aus Grünhainichen, der in seiner Frau regelmäßig kommt. Fischer's Catering sei ebenfalls hervorragend. „Alles toll und eine Augenweide.“

Dem Deutschen Fleischer-Verband in Frankfurt ist die Zahl der deutschen Blutwurstritter nicht bekannt. „Das Niveau bei diesen Wettbewerben ist durchaus hoch bis sehr hoch“, sagt Verbandssprecher Gero Jentzsch. „So etwas ist schon beachtenswert.“ Nur wenige deutsche Fleischermeister wagten sich in Qualitätswettbewerben ins Ausland. „Ich gebe aber auch regelrechte „Pokaljahre“. Sie würden jeden Wettbewerb in In- und Ausland mitnehmen und auch öfter gewinnen – da haben die Deutschen eine lange Tradition.“