

# Der Blutwurstritter aus dem Erzgebirge

In Frankreich ist Fleischer Ingolf Fischer jetzt für seine Spezialität ausgezeichnet worden – die Kunden stehen weiter Schlange.

VON RALF HÜBNER

Die Burg des Blutwurstritters ist ein ehemaliger Landgasthof an einer Landstraße bei Augustusburg im Erzgebirge. Seit Fleischermeister Ingolf Fischer im März im französischen Mortagne-au-Perche in der südlichen Normandie zum Blutwurstritter geschlagen wurde, herrscht oft Belagerungszustand bei ihm. Dann ist Manufakturverkauf. Der frühere Schankraum wird zum Fleischerladen, an den Wänden hängen dicht an dicht die Würste – kurze, lange, dicke, dünne, braune, schwarze.

„Ich bin in einer Fleischerei groß geworden. Wurst ist meine Leidenschaft“, sagt Fischer. Seit 1984 ist der schmachtige, hellblonde Mann Fleischermeister. 2009 hatte er sich aufs Catering verlegt. „Das hat

Vorteile. Da weiß ich immer, wie viele Rohstoffe ich brauche“, sagt er. „Creativ Caterer und Wurstmanufaktur Grüner Wald“, steht auf dem Firmenschild. Den Menschen schmecken sein Fingerfood und belegten Brötchen offensichtlich. Sie harren beim Manufakturverkauf mitunter Stunden aus, um glücklich mit gefüllten Taschen wieder davonzuziehen.

Fischers Markenzeichen aber ist 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. „Ganz lecker.“ Seit 2006 schickt Fischer seine Blutwurstkreationen nach Mortagne-au-Perche zur Confrérie des Chevaliers du Goûte Boudin – der Bruderschaft der Ritter



Fleischermeister Ingolf Fischer begutachtet seine Wurst. Foto: Schmidt/dpa

der Blutwurst – einer Vereinigung von Metzgern in der für ihre Blutwurst bekannten Region Frankreichs. Es ist eine inoffizielle Weltmeisterschaft, eine Jury bewer-

tet Hunderte anonymisierte Wurst-Proben. Zwei goldene und vier bronzene Medaillen hat Fischer bereits 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 die Anrufe aus ganz Deutschland. „Ich habe gedacht, dass die Blutwurst vom Aussterben bedroht ist, nur etwas für die Alten“, erzählt er. „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 „tapfer“ dem Wettbewerb gestellt und sei sehr erfolgreich gewesen. Der Ritterschlag durch den Großmeister erfolgt mit einer Gabel. Wie viele Deutsche so schon zu Blutwurstritter geschlagen wurden, vermag Eichelbrenner nicht zu sagen. Fast jedes Jahr seien Deutsche und Österreicher mit dabei.

Fischer ist stolz auf seinen neuen Titel. Seither ist seine Wurst begehrter wie nie. „Der reine Wahnsinn“, sagt er. (dpa)