

# Der Blutwurst-Goldjunge

Ingolf Fischer ist im Ostseurlaub als erstes in ein Fleischereigeschäft gegangen – um zu lernen. Dabei hat er den Ritterschlag bereits erhalten.

VON EVELINE RÖSSLER

**MARBACH** – Ingolf Fischer steht die Freude ins Gesicht geschrieben: Der Fleischermeister aus Marbach hat auf die Preise in den vergangenen Jahren jetzt einen draufgesetzt. Er wurde von den französischen Ritttern der Blutwurst bei ihrem jährlich weltweit ausgeschriebenen Wettbewerb in der Normandie für seine kleine kugelige Fleischblutwurst mit einer Goldmedaille ausgezeichnet. Sein zweites Angebot, eine schlanke Hausschlachtene, erhielt Bronze.

„Ich bin quasi in der Fleischerei aufgewachsen.“

**Ingolf Fischer** Geschäftsführer

Das ist ein Ritterschlag in einem Land wie Frankreich, das davon ausgeht, Heimat der wahren „Blutwurstmacher“ zu sein. Tatsächlich gehören die Herren, die den Wettbewerb in Mortagne-au-Perche jährlich durchführen, der Bruderschaft



Ingolf Fischer mit seinen hoch dekorierten Blutwürsten.

FOTO: TONI SÖLL

der Ritter der Blutwurst an. Mehr als 600 Blutwürste hatten Fleischer aus Ländern wie Frankreich, Österreich, Irland, Belgien und Japan zum Wettbewerb geschickt. Da zu bestehen, bedarf es einer Leidenschaft zur Wurst, in Fischers Fall speziell zur Blutwurst.

Die Liebe wurde dem 50-jährigen in die Wiege gelegt. Seine Eltern besaßen ein Fleischergeschäft im erzgebirgischen Krumhermersdorf – „ich bin in der Fleischerei aufgewachsen.“ 2009 stieg er aus diesem Geschäft aus, gründete mit Ehefrau Mandy in der einstigen Gaststätte „Grüner Wald“ in Marbach, direkt an der Straße zwischen Augustusburg und Waldkirchen, den Creativ Caterer Service samt Wurstmanu-

faktur. Dort und von da aus beköstigt er kleine Familienfeste wie große Hochzeiten. Ereignisse wie die Einweihung des neuen Hallenbades in Zschopau oder die Verleihung des Chemnitzer Meilensteines stehen auf der Referenzliste. Auch Sachsens Ministerpräsident Stanislaw Tillich konnte von den Marbacher Blutwürsten kosten, anlässlich eines Firmenbesuchs in Chemnitz, wo der Marbacher Fleischermeister das Buffet anrichtete. Eine japanische Delegation ließ sich ebenfalls von ihm von deutscher Küche überzeugen.

„Wurst machen ist mein Hobby“, sagt er. Das lässt ihn selbst im Urlaub nicht los. „Wir waren in diesem Jahr an der Ostsee“, sagt er. Da sei er als erstes in Fleischergeschäfte ge-

## Deftig und lecker

Hier sind zwei Rezeptvorschläge von Ingolf Fischer für die Leser der „Freien Presse“ – einer für die kühle Jahreszeit und einer für alle Tage:

**Kartoffelstampf** mit Blutwurst-Talern: Man koche die Kartoffeln, stampfe sie, würze mit Salz, Pfeffer, etwas Majoran, Butter. Brate dann Zwiebelringe an. Ebenfalls die zu Talern geschnittene Blutwurst.

**Blutwurstsalat:** Blutwurst klein würfeln, ebenso Gewürzgurken und die roten Zwiebeln. Alles mit Salz, Pfeffer und auch Essig abwürzen. Dazu leicht Öl unterheben und mit frischem klein gehacktem Majoran servieren. Beide Gerichten lassen sich schnell auch in der Woche zubereiten. (er)

gangen. Schmeckte es gut, sei er am nächsten Tag wieder hin. Probierte so lange eine Sorte, bis er herausfand, was da so an guten Zutaten hineingekommen ist. Ehrliche Handarbeit, die sei ihm das wichtigste.

Anders wohl hätte er beim Wettbewerb der „Blutwurst Ritter“ keine Chance. Schon im Vorausscheid fallen Hunderte bei Fleischermeistern und Publikum durch. Nach der zweiten, entscheidenden Runde, in der nur die Ritter das Sagen haben, heißt es Warten. „Und ständig ins Internet nach dem Ergebnis schauen.“ Es sei toll gewesen, zu lesen, dass er Gold und Bronze geschafft hat. In die Wurst biss er zur Feier des Tages allerdings nicht – da war Sekt trinken angesagt.