

# Ein über 450 Jahre altes Wurstrezept hat Fleischermeister Ingolf Fischer ins Heute geholt. Allerdings nach längerem Tüfteln.

VON GUDRUN FROHMADER

**MARBACH** – Wenn Kurfürst August sich in seine Kalesche schwang, um in Staats- oder anderen Geschäften durch die Lande zu reisen, dann brauchte er Proviant fürs Picknick unterwegs. Da die Fahrten im 16. Jahrhundert aber gewöhnlich ziemlich lange dauerten, musste, vor allem im Sommer, das Essen haltbar sein. Mit der Wurst war das aber so ein Ding. Da kam Majestät ein Rezept in einem „Kochbuch für Fürstliche personenn“, das er und seine Frau Anna um 1550 geschenkt bekamen, gerade recht. Denn darin war beschrieben, „Gute Knackwürste zumachen, die man also rohe mag geben/ auch ein ganz Jahr gutbleiben“.

## „Die Gewürze haben heute eine ganz andere Würzkraft.“

Ingolf Fischer Urknacker-Produzent

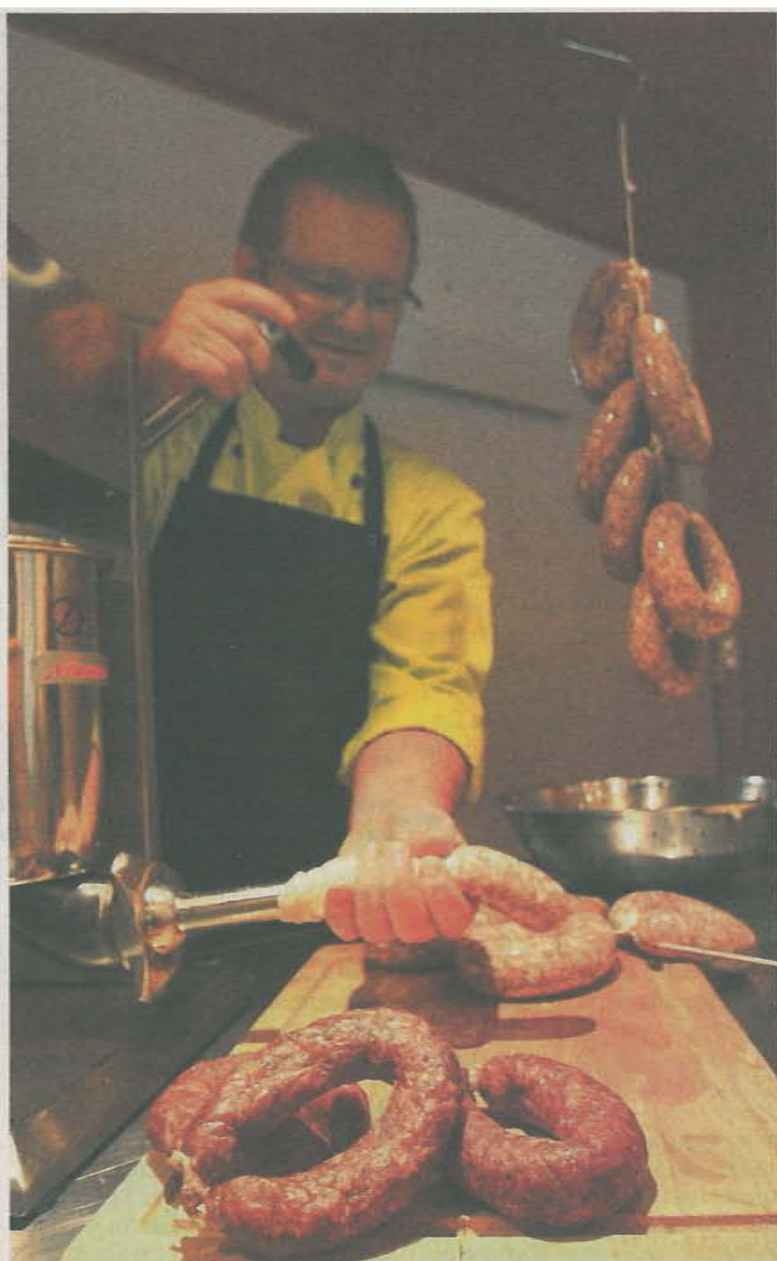
Liest man das Rezept, so denkt man eher an Glühwein, als an Wurst. Denn ans Fleisch kommen neben Salz und Pfeffer Nelken, Zimt und Ingwer. Gewürze, die damals exklusiv und teuer waren. Außerdem machten ihre ätherischen Öle die Wurst haltbarer, weil sie Keime und Schimmelpilze abtöteten. Mischt man allerdings die Zutaten in den angegebenen Mengen zusammen, dann schmeckt man nur Gewürze und kaum Wurst. Fleischermeister

Ingolf Fischer, der für seinen Cateringservice in der einstigen Marbacher Gaststätte „Grüner Wald“ die Wurst selbst herstellt, hat es ausprobiert.

Über den Pressesprecher des Sächsischen Fleischerverbandes ist er Anfang 2007 zu dem Rezept gekommen. Und da er gern tüfelt, hat es ihn gereizt, auszuprobieren, was den „Fürstlichen personenn“ damals schmeckte. Die erste, genau nach Rezept gefertigte Charge dieser „Sächsischen Urknacker“ brachte besagtes Ergebnis. „Die Gewürze haben heute eine ganz andere Würzkraft als damals, als sie in langen Schiffsreisen nach Europa gebracht wurden. Außerdem sind unsere Geschmacksnerven heute anders“, sagt Ingolf Fischer.

Also experimentierte er in seiner kleinen Manufaktur, reduzierte hier, gab da mehr dazu und hatte schließlich Weihnachten 2007 ein Ergebnis, das ihm und seinen Testesern, seiner Frau Mandy, seiner 24-jährigen Tochter Nancy und seinem 19-jährigen Sohn Kevin ein zustimmendes „Hmmmml!“ entlockte. Auch andere waren von seiner Urknacker angetan, wie die Goldmedaille beweist, die er damit zur Fleischerfachausstellung 2008 in Leipzig holte. Vier Berufskollegen waren damals mit im Rennen, mittlerweile ist Fischer einer von zehn sächsischen Fleischern, die diese Wurst produzieren.

Auch Fischers Kunden sind begeistert von der Knacker mit der ungewöhnlichen Geschmacksrichtung, die so recht in die bevorstehende Weihnachtszeit passt. Deshalb hat er dieser Tage wieder den Fleischwolf klar gemacht, Schweine-, Rindfleisch und Speck mit den Gewürzen gemischt, durchgedreht, die Masse in Schweinedünndarm gefüllt und zu Würstringen geformt. Eine Woche müssen die in einem kühlen Raum trocknen, bevor sie über Buchenholz geräuchert werden. Wenn man sie nicht gleich



Ingolf Fischer lässt die Urknacker Gestalt annehmen.

FOTO: CLAUDIA DOHLE

aufisst, dann können sie durchaus noch ein paar Tage hängen. Der Geschmack wird dadurch noch besser.

Der Tüftler Fischer indes, dessen Blutwurst ihm in diesem Jahr erst eine Bronzemedaille der französischen Ritter der Blutwurst bescher-

te, ruht sich nicht auf seinen Lorbeeren aus. Er ist allerdings ein bisschen fremd gegangen – ins Käsefach. Das was er da mit Roter Bete und Räuchern kreierte hat, sieht nicht nur gut aus, sondern ist auch noch ausgesprochen köstlich.