

# Es geht immer um die Wurst

Von Ursula Lux (Text) und Wolf-Dietrich Weissbach (Fotos)

*Ein neu gegründeter Verein kämpft für die Reinheit der fränkischen Wurstwaren und gegen den Einsatz von synthetischen Geschmacksverstärkern*

Wenn es um die Identität des Franken geht, ja, dann geht es um die Wurst. Und was die Bayern können, das können die Franken schon lange. Das mit dem Reinheitsgebot des Bieres ist ja schön und gut, Franken aber hat jetzt ein Reinheitsgebot für die Wurst! 500 Jahre, nachdem festgelegt wurde, daß Bier nur aus Hopfen, Malz, Hefe und Wasser hergestellt werden darf, setzt sich ein Franke dafür ein, daß die Wurst „ohne zugesetzte künstliche Geschmacksverstärker (insbesondere ohne Mononatriumglutamat) hergestellt“ wird. Im Dezember 2016 wurde der Verein „Fränkisches Wurst-Reinheitsgebot“ aus der Taufe gehoben.

Der Initiator dieses Vereins ist Kilian Moritz, ein „Frankenapostel“, wie er von sich selbst sagt. Der Professor für Journalismus und Medien an der Hochschule für Angewandte

Wissenschaften Würzburg-Schweinfurt kam im Landkreis Bad Kissingen zur Welt. Seine Heimat mit ihren Besonderheiten liegt ihm am Herzen und er fürchtet: „Die Franken schaffen sich ab.“ Das beginne bei der Wurst und ende beim Dialekt, der immer weniger gesprochen werde. Über Jahre genervt war der Professor von folgendem „Spiel“: Er fragt die Verkäuferin an der Wursttheke, ob ihre Wurst auch wirklich ohne Geschmacksverstärker sei. Die meisten der sogenannten Fleischereifachverkäuferinnen müssen für die Beantwortung dieser Frage erst einmal den Chef holen. Der erkläre dann oft: „Nein, da ist nur Salz, Pfeffer und ein bißchen Glutamat drin.“ Katrin Grimmer vom Bayerischen Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL) in Erlangen weiß aus Erfahrung, „daß Wurstwaren



überwiegend bis nahezu alle mit Hilfe von Geschmacksverstärkern (zumeist E 621) hergestellt werden.

## **Glutamat ist ein Gefräßigmacher**

Bei Glutamat aber sieht Moritz rot, und das wohl nicht zu Unrecht. Der Zusatz – also E 621 – ist ordent-



Mirco Gensler in Unsleben präsentiert seinen „Rotgelechten“.

lich in Verruf gekommen. Zunächst einmal ist Glutamat ein natürlicher Bestandteil zahlreicher Nahrungsmittel. Daneben aber wird die Substanz auch synthetisch hergestellt und international als Würzmittel eingesetzt. Schätzungen zufolge werden pro Jahr weltweit 1,5 Millionen Tonnen davon produziert. Der Stoff landet vor allem

in Fertiggerichten, Kartoffelchips, Würzsoßen, selbst in Heringen und eben auch in der Wurst. Verbraucherschützer ärgert schon lange, daß E 621 oft nicht ordentlich ausgewiesen wird. Es kann auf der Zutatenliste durch Bezeichnungen wie „Würze“, „Aroma“ oder „fermentierter Weizen“ ersetzt werden.

Während die Weltgesundheitsorganisation (WHO) und auch die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) in Bonn Entwarnung geben, häufen sich doch die wissenschaftlichen Untersuchungen, die dem Geschmacksverstärker eine gesundheits-schädigende Wirkung bescheinigen. So wurde in Tierversuchen nachge-

wiesen, daß Glutamat Löcher in das Gehirn von Mäusen frißt. Einige Kritiker ziehen daraus den Schluß, daß der Stoff Nervenkrankheiten wie Alzheimer und Parkinson fördert. Auch als „Gefräßigmacher“ ist Glutamat verschrien, es soll zu Fettleibigkeit und Übergewicht führen. Es ist wahrscheinlich wie es immer ist: Die Dosis bringt das Problem.

weiter. In seine Würste kommen nur Gewürze, die durch seine eigene Gemülmühle gelaufen sind.

### Die Geschmacksnerven der Menschen auf Null zurücksetzen

Oft ist nämlich schon in Gewürzmischungen der Geschmacksverstärker versteckt. Moritz erzählt von

gebot“ gestellt. Geschäftsleiter Karl-Heinz Dittmer erfuhr aus der Presse von der Vereinsgründung. „Da wir ursprünglich Franken sind, haben wir gedacht, wir unterstützen die Metzger.“ Zwar hat die Firma noch Würzmischungen mit Glutamat im Angebot, „aber die werden immer weniger aufgrund der Debatten um den Zusatzstoff“, erklärt Dittmer. Und auf



Mirco Gensler steht persönlich für die Reinheit auch seiner Gewürze.



Die Mutter des Chefs, Brigitte-Sophie Gensler, preit im Laden auch die Gewürzmischungen ohne Glutamat an.

Und diese Dosis müsse nicht noch durch Glutamat in der Wurst erhöht werden, fand Moritz und überlegte: „Was kann ein einzelner bewirken?“ Nun, Moritz suchte sich zunächst Mitstreiter unter denen, bei denen es wirklich um die Wurst geht, den Metzgern. „Ohne Geschmacksverstärker kann man keine Wurst machen“, bescheinigte ihm da einer. Aber glücklicherweise fand er auch genügend andere. Markus Alles aus Frauenroth beispielsweise stellt seine Wurstwaren seit Jahren ohne Glutamat her, und die Kunden wissen das zu schätzen. Mirco Gensler aus Unsleben geht sogar noch einen Schritt

einem Gespräch mit einem Gewürzmittelvertreter. Der hätte seine Idee zwar gut gefunden, aber gleichzeitig klargemacht: „Ich schaufel mir doch nicht mein eigenes Grab.“ Er beliebere weit über einhundert Metzgereien und macht 90 Prozent seines Umsatzes mit Glutamat. Der Händler sei auch überzeugt davon, daß die Verbraucher im Moment alle „versaut“ seien. „Man müßte erst mal die Geschmacksnerven der Leute auf Null zurücksetzen“, glaubt er. Aber es gibt auch andere. Die Firma „Gewürze Lay“ hat sogar einen Antrag auf Mitgliedschaft im neu gegründeten Verein „Fränkisches Wurst-Reinheits-

jeder Würzmischung werde E 621, wenn es denn enthalten ist, auch als solches deklariert.

30 Metzger, Innungsvertreter und Gastronomen aus ganz Franken haben den Verein „Fränkisches Wurst-Reinheitsgebot“ gegründet. Sie wollen ein positives Signal für handwerklich hergestellte Wurst setzen. Und gehen die „freiwillige Selbstverpflichtung“ ein, ihre Wurst ohne Geschmacksverstärker herzustellen. Moritz sieht darin auch eine große Chance für die Metzgereien. Nicht jeder Verbraucher greife auf Billigprodukte zurück, viele würden auch immer gesundheitsbewußter. Seine



**Schamel**  
MEERRETTICH-FEINKOST SEIT 1846

Empfehlung lautet: „Frag’ deinen Metzger!“ Inzwischen ist der Verein eingetragen, hat ein eigenes Logo, und die Marke ist beim Deutschen Patent- und Markenamt (DPMA) angemeldet. Im Logo, das Babs Müller-Schleich (Hergolshausen) entworfen hat, präsentiert sich der Verein natürlich unter dem Frankenrechen auf einem Brotzeitbrettle und der

satzstoffe und sauber zu arbeiten“, erklärt der Chef. In die selbstgemachten Bratwürste beispielsweise kämen keinerlei Zusatzstoffe.

Markus Alles glaubt, daß das Reinheitsgebot der Wurst ebenso wie das des Bieres eines Tages 500 Jahre feiern kann, denn „der Kunde sucht immer mehr natürliche Sachen.“ Sowohl was das Fleisch aus natür-



Mirco Genslers Lebensgefährtin Steffi Leierer und Kilian Moritz begeistern sich über den Geruch frischgemahlener Currys.

rot-weiß-karierten Tischdecke aus Omas Zeiten. Gepantscht werden darf nun also nicht mehr. Bei Wein und Bier nicht, und auch die Wurst soll rein bleiben. Und zwar nicht nur die fränkische. Gegen Nachahmer in anderen Bundesländern hat der Verein nichts einzuwenden. Interessenten gibt es genügend, weiß der Vorsitzende des Vereins, Markus Alles. Nicht nur Metzgereien, auch aus der Gastronomie wird Interesse bekundet. Bei Ulrich Martin, der in Hausen einen Brauereigasthof führt, liegt der ausgefüllte Mitgliedsantrag bereits auf dem Tisch. „Das entspricht genau unserer Betriebsphilosophie, ohne Zu-

licher Tierhaltung als auch was die Inhaltsstoffe betrifft. Sobald der Verein seine Registereintragung in Händen hält, werden auch neue Mitglieder aufgenommen und weiter in die Werbung investiert. ■



FOTO: MÜLLER

**Ursula Lux,** ist gebürtige Bambergerin, die Studium und Volontariat nach Unterfranken verschlagen haben. Die Theologin und Logotherapeutin arbeitet u. a. als Trauerrednerin, in der Erwachsenenbildung und als freie Journalistin.

# MEERRETTICH MIT RASPELN



Der Wurzelpower Extrakick

Familie Schamels RASPELSTIX® ist die neue feine Meerrettich-Spezialität mit der natürlichen Kraft und Wirkung frisch geraspelter Meerrettichwurzeln!  
**Schmeckt wie hausgemacht!**



## Museum unter blauem Himmel:



## Das Fränkische Freilandmuseum in Bad Windsheim

Ein Spaziergang durch das größte Freilandmuseum Süddeutschlands ist wie eine Zeitreise durch 700 Jahre Alltagsgeschichte im ländlichen Franken. Die Bauern- und Handwerkerhäuser sind begehbar und eingerichtet wie in früheren Zeiten. Verschiedene Baugruppen zeigen typische Häuser- und Dorfformen fränkischer Regionen. Besonders sehenswert ist das Jagdschlösschen, die große Getreidemühle, der Museumsbauernhof mit seinen Tieren, die Stroh gedeckten Häuser aus dem Mittelalter und das Museum Kirche in Franken.

Fränkisches Freilandmuseum  
Eisweiherweg 1  
91438 Bad Windsheim



**Fränkisches  
Freilandmuseum**  
Bad Windsheim

Tel. 09841-66800  
Fax 09841-668099

www.freilandmuseum.de

## INHALT

# 12

## Die fertigen Papiere haben wir



*Über die beharrlichen Deutschen der westukrainischen Schönborndörfer*

# 24

## Es geht immer um die Wurst



*Ein neu gegründeter Verein kämpft für die Reinheit der fränkischen Wurstwaren und gegen den Einsatz von synthetischen Geschmacksverstärkern.*

# 30

## Nürnberger Brunnen



*Brunnen in Nürnberg. Das klingt zunächst wenig spektakulär. Wenn auch innerstädtisch immerhin stolze 48 (manche läßt man allerdings auf dem Trockenen sitzen) vor sich hinplätschern.*

# 38

## Früh übt sich ...



*Mit der „wissenswerkstatt Schweinfurt“ setzt die Großindustrie bei-zeiten an, um einem drohenden Fachkräftemangel entgegenzuwirken.*

# 42

## Das Erbe der Nobiles Norimbergenses



*Die Geschichte des Marktes Heroldsberg ist untrennbar verbunden mit der Historie einer der ältesten und einflußreichsten Patrizierfamilien Nürnbergs.*