



**KULT-WURST:** Sandy Münchhof beißt genüsslich in das knusprige Thüringer Markenzeichen. Viele Erfurter taten es ihr am Samstag gleich.

# Jetzt geht's um die Wurst

Riesiger Besucherandrang zur Eröffnung der Thüringer Bratwurstsaison auf dem Domplatz

18 Bratwurststände aus allen Ecken Thüringens, eine Rauchwolke, die Dom und Severi verschleiert und ein Duft, gegen den die Blumen auf dem Wochenmarkt keine Chance haben. Auf dem Domplatz wurde am Samstag die Eröffnung der Thüringer Bratwurstsaison unter dem Motto „Thüringen glüht auf“ zelebriert.

Von Michael KELLER

**ERFURT.**

Bratwurst, so weit das Auge reicht und die Nase riecht. Der Domplatz fest in der Hand der Bratwurstbräter. Schon um 9.30 Uhr haben die ersten Erfurter ihren Kultbratling – Einzelpreis für alle 1,50 Euro – zwischen den Zähnen. Zwei Stunden später ist der Andrang so enorm, dass sich überall lange Schlangen bilden. Keine Chance auf die schnelle Wurst. Qualität soll überzeugen. Fleischer aus dem ganzen Freistaat sind angereist. Jeder mit eigenem, gut gehüteten Rezept. Daher sind nur die Geschmacksnerven gefragt. In Ostthüringen mag man die Kümmelnote, im Südwesten dominiert der Knoblauch, die Mitte und der Norden liebt es gern mit Majoran. Auch die Zusammensetzung des Fleischanteils variiert. Einer nimmt nur Schweinefleisch, andere schwören auf 20 Prozent Anteil Rind oder Kalb. Geflügel hat gar nichts darin zu suchen. 15 bis 25 Prozent sollte der Fettanteil betragen, 100 bis 150 Gramm wiegt der kulinarische Leckerbissen. „Es gibt so viele Rezepte für die Rostbratwurst, wie es in Thüringen Fleischer gibt, also rund 1000. Die unterscheiden sich vor allem durch die Gewürzmischung“, verrät ein Experte, Horst Schubert vom Herkunftsverband Thüringer und Eichsfelder Wurst und Fleisch. Und die Zutaten müssen zwingend aus dem Freistaat kommen. Alles andere sind Fälschungen und deren Vertreter dürfen getrost angeschwärzt werden. Anders die Wurst selber. Verkohlte

Exemplare sind nicht nur hässlich anzusehen, sondern auch gesundheitsschädlich. Knusprig braun muss sie sein, die Thüringer Rostbratwurst. Das Eldorado der Bratwurstfans hatte am Samstag alles parat, was der Hobbybräter so braucht: Holzkohle, Grillanzünder, den auch aus der Spraydose, Bratwurstzangen, Grillhandschuhe, Senf, Ketchup. Ja



**ZUM ANBEISSEN:** Thüringens Kult-Lebensmittel.

sogar Bratwurst in der Dose, vier Stück, gebrüht, wurde von einem Apoldaer Hersteller angeboten. Und das Rahmenprogramm drehte sich natürlich auch nur um Thüringens Grundnahrungsmittel Nr. 1.


17 Läufer einer Arnstädter Laufgemeinschaft hatten sich am frühen Morgen auf den Weg in die Landeshauptstadt gemacht. Sie hatten die ehrenvolle Aufgabe, vom Bratwurstmuseum in Holzhausen die Bratwurstfackel zum Entzünden des riesigen Rosts zum Domplatz nach Erfurt zu tragen. Zwei Stunden und 40 Minuten reine Laufzeit und unter großem Hallo wurde die Bratwurstsaison 2009 eröffnet.

Die hat es in sich. 35 000 Tonnen der Köstlichkeit – alle aneinander gelegt ergibt sich eine Strecke von 56 000 Kilometern – werden pro Jahr in Thüringen produziert. Mehr als die Hälfte davon geht raus aus dem Freistaat und transportiert den guten Ruf des Grünen Herzens Deutschlands in alle Himmelsrichtungen, weiß Horst Schu-

bert zu berichten. Und was verzehrt der Durchschnittsthüringer zwischen Artern und Sonneberg, zwischen Eisenach und Altenburg selber? Statistisch 60 Rostbratwürste. „Bei mir könnten es sogar noch ein paar mehr sein“, outet sich Erfurts Oberbürgermeister Andreas Bausewein, der natürlich zur Saisonöffnung nicht fehlen durfte. Er begrüßt Wurstkönigin Anett aus Gotha und Bratwurstkönig Andreas aus Holzhausen. Natürlich mit einer Bratwurst.

Und woher kommt nun Thüringens beste Rostbratwurst? Restaurantkritiker Matthias Kaiser legt sich fest: Aus Aschra. „Die produzieren 50 Millionen Stück im Jahr und trotzdem schmeckt es immer vorzüglich“, sagt er. Flüg aber an: „Schlechte Rostbratwurst gibt es in Thüringen wohl kaum“.

Die schönsten Fotos von der Eröffnung der Thüringer Bratwurstsaison finden Sie auf der TA-Internetseite unter:

 [www.thueringer-allgemeine.de/erfurt](mailto:www.thueringer-allgemeine.de/erfurt)