

# Die Pälzer Brodworschd

(Quelle: <https://www.fleischtheke.info/wurstsorten/bruehwuerste/pfaelzer-bratwurst.php>)

Neben dem Pälzer Nationalgericht, dem Pälzer Saumagen, ist die Pälzer Brodworschd eine weitere Spezialität aus der Palz.

Sie zählt zu den groben Bratwürsten, ebenso wie Fränkischen und Thüringischen Bratwürste (**siehe dazu unten mehr**). Sie wird aus gehacktem, magerem Schweinefleisch, Schweinebauch, Kochsalz und frisch gemahlene Gewürzen hergestellt (Schweinemetz). Die Pälzer Bratwurst überzeugt durch ihre ansprechende, pikante Würze und ihre besonders grobe Konsistenz.

## Geschichte der Pälzer Brodworschd

Schon die Römer wussten von der Kunst, klein gehacktes Fleisch in Tierdärme zu füllen und sie dann zu braten, zu grillen oder zu kochen. Vermutlich haben sie die dazu erforderlichen Techniken von den Kelten gelernt.

Die Bratwurstherstellung ist in Deutschland schon seit dem Mittelalter schriftlich nachgewiesen.

Wahrscheinlich gab es die ersten Bratwürste aber bereits sehr viel früher. Die Bratwürste wurden schon immer meistens auf offenem Feuer oder auf Grills gebraten. Ihren Namen hat die Bratwurst jedoch nicht vom "Braten" sondern von "Brät", das wiederum vom von althochdeutsch Ausdruck „*brāto*“ (Schieeres Muskelfleisch) abstammt.

Im Laufe der Jahrhunderte haben sich in praktisch in jeder Region Deutschlands typische Bratwurstsorten entwickelt. Als Zutaten und Gewürze verwendeten die Bauern und Metzger das, was ihnen zur Verfügung stand bzw. was sie anbauen oder sammeln konnten.

Aus diesem Grund sind die meisten deutschen Bratwürste zu überwiegenen Teilen aus Schweinefleisch hergestellt. Schweine waren günstig zu halten, vermehrten sich relativ problemlos, setzten schnell wertvolles Fleisch und Fett an und bedurften nur wenig Pflege. Außerdem waren sie genügsam in ihrer Ernährung und fraßen praktisch alles, was sie in Feld und Wald fanden, zur Not auch Küchenabfälle.

## Herstellung der Pälzer Bratwurst

Pfälzer Bratwurst wird ausschließlich aus Schweinefleisch (Schweineschulter, Schweinebauch und/oder Rückenspeck) hergestellt.

Das Fleisch wird grob gewolft und mit Salz, weißem Pfeffer, frischem Knoblauch, Koriander, Muskatnuss und anderen Gewürzen gewürzt. Viele Metzger geben auch etwas kohlenensäurehaltiges Mineralwasser an das Brät, das die Bindung fördert. Das Brät der Pälzer wird dann in Naturdärme abgefüllt und zu Bratwürsten abgefüllt. Anschließend wird die Wurst ggf. in heißem Wasser gebrüht.

## Aussehen und Geschmack

aFertige Pälzer Bratwurst hat eine Länge von etwa 15 cm, einen Durchmesser von etwa 2,5 – 3 cm und ein Gewicht von ca. 100-120 Gramm. Als rohe Bratwurst hat sie eine rötliche Farbe, gebrüht ist sie hellgrau bis weißlich. Die Wurst hat eine grobe Struktur und einen kräftigen, fleischigen Geschmack.

Die Pälzer Bratwurst kommt roh zum baldigen Verzehr oder gebrüht mit einer längeren Haltbarkeit in den Handel. Das Brät der Pälzer Bratwurst wird auch in Konservendosen abgefüllt und darin haltbar gemacht. Frische und gebrühte Pälzer Bratwurst wird meistens gegrillt oder gebraten und mit Brot oder Brötchen serviert.

Auch in der Dose zu haben



oder frisch



# Die Thüringer Rostbratwurst

(Quelle: <https://www.fleischtheke.info/wurstsorten/rohwaerste/thueringer-rostbratwurst.php>)

Die Thüringer Rostbratwurst ist ebenfalls ein Vertreter der groben Bratwurst und stammt, wie der Name schon vermuten läßt, aus Thüringen. Sie ist eine herzhaftwürzige Bratwurstspezialität. Die vorwiegend rohe Thüringer Rostbratwurst genießt seit 2003 den Status einer geschützten geographischen Angabe (g.g.A.) durch die EU-Kommission. Sie darf also nur Thüringer Rostbratwurst heißen, wenn sie aus Thüringen kommt.

## Geschichte der Thüringer Rostbratwurst

Die Thüringer Bratwurst hat eine lange Geschichte. Erstmals urkundlich erwähnt wurde sie 1404 in einer Abrechnung des Jungfrauen-Klosters in Arnstadt. In dieser sind Därme für Bratwurst („*Igr vor darne czu brotwurstin*“ – 1 Groschen für Bratwurstdärme) aufgeführt. Die erste schriftliche Erwähnung der Thüringer Rostbratwurst ist damit knapp 60 Jahre älter als die der Nürnberger Rostbratwurst. Deren erste schriftliche Erwähnung stammt aus dem Jahr 1462.

Am 3. Dezember 1432 wurde in Weimar die „Lex et littera carnificum“ (Gesetz über Bestimmungen für Knochenhauer oder Fleischhauer) veröffentlicht. In ihr ist festgeschrieben, dass die Wurst nicht „wandelbar“, also gammelig, sein darf. Zur Herstellung durften die Fleischer weder „Milzen, Herzen, Nieren“ noch anderes „Ungefährde“ also Gefährliches verwenden. Das Reinheitsgebot für die Thüringer Bratwurst ist somit sogar 84 Jahre älter als das Reinheitsgebot für Bier vom 23. April 1516. Es befindet sich heute im Weimarer Staatsarchiv.

Das erste Rezept ist in der „Ordnung für das Fleischerhandwerk zu Weimar, Jena und Buttstädt“ vom 2. Juli 1613 belegt. Diese Ordnung ist heute ebenfalls im Staatsarchiv in Weimar zu sehen. Im „Thüringisch-Erfurtische Kochbuch“ aus dem Jahr 1797 ist ein weiteres Rezept abgedruckt. In diesem Buch ist auch eine geräucherte Thüringer Bratwurst erwähnt.

Die Thüringer Rostbratwurst war bereits in früheren Zeiten in der ganzen Region beliebt. Sie hatte viele prominente Freunde. Unter anderem waren der Reformator Martin Luther und der Dichtervater Johann Wolfgang von Goethe der knusprigen Bratwurst sehr zugetan.

Die ursprüngliche EU-Verordnung sieht vor, dass bei der Herstellung der Thüringer Bratwurst mindestens 51% der verwendeten Rohstoffe aus der Region Thüringen stammen müssen. Diese Vorschrift wurde jedoch 2011 gestrichen. Zur Begründung hieß es, dass die Eigenschaften oder das Ansehen der Thüringer Rostbratwurst nicht davon abhängen, ob ein Teil der verwendeten Rohstoffe aus der Region kommt oder nicht.

Laut EU-Verordnung ist sie eine mindestens 15 cm lange, mittelfeine Bratwurst im engen Naturdarm, roh (zum alsbaldigen Verzehr) oder gebrüht, mit würziger Geschmacksnote. Echt gilt sie nur, wenn sie 100 bis 150 g schwer ist. Sie ist eine Variante der [Thüringer Bratwurst](#) und enthält weniger Fleisch und anstelle Speck fette Schweineschulter und Rinderwurstbrät. Sie gibt es frisch (roh) und gebrüht (gar), fein und grob.

Die **Thüringer Bratwurst** ist eine regionale Spezialität aus Thüringen. Sie ist eine Variante der Thüringer Rostbratwurst. Sie wird in Gewichten von 80 bis 150 g angeboten.



## **Regionale Unterschiede in der Würzung**

Die verwendeten Gewürze für die Thüringer Bratwurst unterliegen einigen regionalen Unterschieden: In Ostthüringen hat die Wurst eine deutliche Kümmelnote, in Nordthüringen dagegen ist Majoran das bestimmende Gewürz. In Mittelthüringen sorgt Knoblauch für die besondere Note, während man in Südthüringen, im Kreis Sonneberg, lediglich Salz und Pfeffer verwendet.

## **Herstellung der Thüringer Rostbratwurst**

Zur Herstellung der Thüringer Rostbratwurst zerkleinert man Schweinefleisch und ggf. Rind- und Kalbfleisch mittelfein. Anschließend würzt man das Brät mit Salz und Pfeffer sowie einer typischen Mischung aus Kümmel, Majoran und Knoblauch und gelegentlich auch Muskatnuss, Koriander und Zitronenschale. Das fertige Brät füllt man dann in einen sehr feinen Schweinedarm oder Schafsaitlein.

In der Thüringer Rostbratwurst dürfen keine Konservierungsstoffe verarbeitet sein. Der Fettanteil beträgt 20 bis 25%. Die Thüringer Rostbratwurst ist damit fettärmer als manche vergleichbare Bratwurst.

Thüringer Rostbratwürste bleiben zumeist roh und müssen deswegen aufgrund der deutschen tierischen Lebensmittelhygiene-Verordnung (ehemals § 5 der Hackfleischverordnung) noch am Tag ihrer Herstellung verbraucht werden. Für die längere Haltbarkeit werden manche Bratwürste gebrüht oder vorgegrillt und dürfen dann 15 Tage aufbewahrt werden. Wenn die Würste sofort nach der Herstellung tiefgekühlt werden, beträgt die Haltbarkeit etwa 6 Monate.

## **Aussehen und Geschmack**

Die Thüringer Rostbratwurst ist eine etwa 15 bis 20 cm lange, mittelfeine Rostbratwurst im engen Naturdarm mit etwa 2 cm im Durchmesser. Das Brät ist hellrosa bis hellgrau und mittelfein. Die Wurst hat ein Stückgewicht von etwa 100 bis 120 Gramm. Sie kommt meistens roh auf den Markt, manchmal aber auch gebrüht. Die Bratwurst hat eine herzhaft würzige Geschmacksnote.

Thüringer Rostbratwürste werden traditionell auf einem Rost über Holzkohle gebraten. Vorher reibt man den Rost mit Speck ein. Er verhindert das Ankleben und gibt zusätzlichen Geschmack.

Idealerweise sollte die Thüringer Bratwurst so gebraten sein, dass die Haut zwar knusprig-braun aber nicht geplatzt ist. Damit die Haut kühl und elastisch bleibt und nicht aufplatzt wird sie von manchen mit kaltem Wasser oder mit Bier bestrichen. Die meisten verhindern das Aufplatzen jedoch, indem sie die Wurst vor dem Braten mehrfach mit einem scharfen Messer einschneiden.

Serviert wird die Thüringer Bratwurst üblicherweise in einem aufgeschnittenen Brötchen mit Senf. Als Senf wird natürlich original Thüringer Senf verwendet, der nur aus gemahlener Senfsaat, Brandweinessig und etwas Meerrettich besteht.

# Die Fränkische Bratwurst

(Quelle: <https://www.fleischtheke.info/wurstsorten/bruehwuerste/fraenkische-bratwurst.php>)

*Fränkische Bratwurst* ist ein Sammelbegriff für mittelgroße, relativ dicke und relativ grobe Bratwürste.

Als Fränkische Bratwurst bezeichnet man auch alle Bratwurstsorten, die nicht aus einer bestimmten fränkischen Region stammen, die aber mit ihrem eigenen Namen eine bestimmte Bekanntheit erreicht haben. Dazu zählen zum Beispiel die [Coburger Bratwurst](#), die [Hofer Bratwurst](#), die [Kulmbacher Bratwurst](#) und natürlich die [Nürnberger Rostbratwurst](#).

## Geschichte der Fränkischen Bratwurst

Schon die Römer wussten von der Kunst, klein gehacktes Fleisch in Tierdärme zu füllen und sie dann zu braten, zu grillen oder zu kochen. Vermutlich haben sie die dazu erforderlichen Techniken von den Kelten gelernt.

In Franken stellt man Bratwürste mindestens schon seit dem Mittelalter her. Im Jahr 1276 regelte die Stadt Nürnberg die Wurstherstellung und schrieb die Zutaten exakt vor. Aus dem Jahr 1595 ist eine Rezept-Urkunde für die Bratwurst der Nürnberger Metzgerzunft überliefert und schon fast 200 Jahre früher, im Jahr 1419, wurde die älteste noch original erhaltene Bratwurstküche der Welt in Nürnberg – „Zum Gulden Stern“ – erstmals urkundlich erwähnt.

## Katholische und evangelische Bratwürste

Die Reformation ging auch an Franken und an der Fränkischen Bratwurst nicht spurlos vorüber. In Franken unterscheidet man in einigen Regionen zwischen „katholischen“ und „evangelischen“ Bratwürsten. Diese Unterscheidung hat unmittelbar mit der vorherrschenden Konfession in der jeweiligen Region zu tun. Während in überwiegend katholischen Gebieten, wie etwa den katholischen Hochstiften Würzburg und Bamberg die Bratwurst ein sehr feines Brät enthält, ist das Brät in den evangelischen Gebieten Frankens wie in der Region Coburg eher grob.

Woher diese Unterschiede kommen, ist umstritten. Einige Historiker sind der Meinung, die grobe evangelische Bratwurst entstamme dem evangelischen Puritanismus, der sehr fein gehacktes Fleisch als überflüssigen Tand und Luxus abtat.

Andere vermuten hinter der Unterscheidung zwischen feinen katholischen und groben evangelischen Bratwürsten eher wirtschaftliche Gründe: Als im 19. Jahrhundert die ersten Kutter aufkamen, war es möglich, aus dem Fleisch ein viel feineres Brät zu machen, als dies mit dem Fleischwolf möglich war. Da sich durch die schnell rotierenden Messer des Kutters aber die Fleischmasse erwärmte und das darin enthaltene Eiweiß gerinnen ließ, musste die Metzger das Fleisch kühlen. Dies taten die Metzger mit Eis, das sie sich aus den Eiskellern der Bierbrauer beschafften.

Sowohl die Anschaffung eines Kutters als auch die Herstellung des Feinbräts mit dem dazu nötigen Eis war also mit Kosten verbunden. Diese Kosten konnten eher die Metzger in den traditionell wohlhabenderen katholischen Gegenden tragen. Natürlich konnten sich die wohlhabenderen Bürger der katholischen Städte die teureren feinen Bratwürste auch eher leisten.

# Herstellung der Fränkischen Bratwurst

Das Brät der Fränkischen Bratwurst ist je nach Region fein bis grob. Es besteht aus Schweinefleisch und -speck. Es soll, wie beim Fränkischen Rechen, dem Wappen Frankens (Drei silberne Spitzen in Rot, die die stilisierte Form eines Rechens ergeben) ein ausgewogenes Verhältnis aus rotem Fleisch, also Magerfleisch, und weißem Fleisch, also Speck, sein. Bei manchen Rezepturen wird zur Herstellung des Bräts auch Kalb- und/oder Rindfleisch zugegeben.

Das Bratwurstbrät (Fränkisch „*G'häck*“ oder „*Gehäck*“) würzt man typischerweise mit Salz, Pfeffer und Majoran, dazu kommen noch häufig Piment und Muskat. Auch andere Kräuter und Gewürze wie gehackte Petersilie oder Zitronenschale finden je nach Region oder Rezeptur ihren Weg in die Wurst.

Fränkische Bratwürste werden häufig in den so genannten Bändel (Oberhaut/Serosa des Schweinedünndarmes, auch Bendel oder Schleiß genannt) abgefüllt. Dabei handelt es sich um den nicht von seiner Fettschicht befreiten Dünndarm des Schweins. Typisch für diesen Darm ist die sogenannte „Fettnaht“. Sie verhindert das Austrocknen der Bratwurst während des Bratvorgangs.

## Aussehen und Geschmack

Fränkische Bratwurst ist meistens zwischen 10 und 20 cm lang und mit 1,5 bis 2 cm Durchmesser relativ dick. Es gibt jedoch zahlreiche Variationen in Durchmesser, Länge, Gewicht und Feinheit des Bräts. Während z.B. die Nürnberger Rostbratwurst nur fingerlang und -dick ist, wird im unterfränkischen Winzerdorf Sulzfeld eine Meterbratwurst hergestellt. Die Treuchtlinger oder altmühlfränkische Bratwurst nimmt für sich in Anspruch, die größte aller fränkischen Bratwürste zu sein. Ihr Fleisch wird auf Erbsengröße gewolft.

Heute isst man die Fränkische Bratwurst vorwiegend gebraten und mit Sauerkraut und Brot oder in einem Brötchen. Man kann sie aber auch „ausgezogen“ (d.h. vom Darm befreit), geräuchert (normal oder schwarz, in manchen Gegenden als „Schlot-Engele“ bezeichnet), sauer (*Blaue Zipfel*), oder gesulzt essen. Das Bratwurstbrät kann man auch in Gläser oder Dosen eingemacht kaufen.

In typisch fränkischen Gaststätten ist es üblich „zwei mit Kraut“ oder „drei mit Kraut“ zu bestellen. Man bekommt dann 2 bzw. 3 Fränkische Bratwürste mit Sauerkraut und Brot oder Brötchen. Bestellt man 2 oder 3 mit Salat, dann bekommt man die Fränkische Bratwurst mit mit fränkischem Kartoffelsalat, der mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer angemacht wird.



(Bildquelle: <https://www.feineszumfeiern.de/produkt/behringersdorfer-bratwuerste-2/>)

Die wahrscheinlich mit Abstand bekannteste Variante ist die **Nürnberger Bratwurst**. Diese hat seit 2003 sogar einen Platz im Register der von der EU geschützten kulinarischen Spezialitäten erhalten. Das bedeutet, nur eine Wurst, die im Nürnberger Stadtgebiet hergestellt worden ist, darf den Namen Nürnberger Bratwurst tragen. Eine beliebte Möglichkeit die Würste zu verzehren ist "**drei im Weggla**". Dazu werden drei der relativ kleinen Bratwürste (circa 8 cm Länge) auf eine Semmel gelegt und mit Senf abgerundet.



Doch nicht nur die Nürnberger besitzen ihre eigene Bratwurst. Auch Städte wie Coburg, Würzburg und Schweinfurt sind stolz auf ihre Rezepte. Eine Besonderheit in **Würzburg ist, dass neben Fleisch und Gewürzen auch weißer Frankenwein zu den Zutaten** gehört. Die Coburger Bratwurst hingegen zeichnet sich dadurch aus, dass sie traditionell über einem Feuer aus Kiefernzapfen gebraten werden. Die Wurst aus Schweinfurt unterscheidet sich von anderen fränkischen Bratwürsten dadurch, dass sie erst kurz vor dem Verzehr gegart wird.

Anstatt die fränkische Bratwurst zu braten, könnt ihr sie auch als Blaue Zipfel zubereiten. Dafür gart ihr die Bratwurst in Essig-Sud, wodurch sie eine leicht bläuliche Farbe bekommt. Da sie durch den Essig eine säuerliche Note bekommt, sind Blaue Zipfel auch als Saure Zipfel oder Saure Bratwürste bekannt.



Bildquelle: (c) Bernd Juergens - stock.adobe.com

Hier geht's noch zum [Bratwurst ABC!](#)