

FRÄNKISCHES WURST-REINHEITSGEBOT JETZT AUCH AUF TENERIFFA

PROMOTION

# Weil es in der Wurstquelle eben doch um die Wurst geht



↑ Die Wurstquelle ist ab sofort Mitglied im Verein Fränkisches Wurstreinheitsgebot e.V.

Im letzten Jahr wurde in Deutschland das Reinheitsgebot für das Bier 500 Jahre alt. Ein Grund zum Feiern und für einen Denkstoß. Einen solchen fand zumindest der Medienprofessor an der Universität Würzburg und bekennender Wurstliebhaber, Kilian Ludwig.

Was für das Bier gilt, könnte doch auch für die Wurst von Vorteil sein? Und wo könnte eine solche Initiative auf fruchtbareren Boden fallen, wenn nicht in der heimlichen deutschen „Wurst-Hochburg“ – in Franken? Schnell hatte der Initiator Mitstreiter in den Reihen der fränkischen Metzgerbetriebe gefunden. Seit Ende letzten Jahres gibt es den „Verein Fränkisches Wurst-Reinheitsgebot e.V.“ mit einem eingetragenen Vereinslogo, das die Mitglieder sicht- und erkennbar macht. In den Verein können

handwerklich arbeitende Metzger aus allen Teilen Deutschlands eintreten. Wichtig ist dabei die Selbstverpflichtung, auf künstliche Geschmacksverstärker zu verzichten. „Ich wurde durch einen Besucher bei mir in der Wurstquelle auf die Initiative aufmerksam. Der deutsche Metzgermeister Mirco Gensler war mit seiner Frau im Urlaub auf der Insel. Obwohl wir uns vorher nicht kannten, stattete er mir einen Besuch unter Kollegen ab. Dabei kam das Gespräch auf den neuen Verein und ich habe mich spontan angeschlossen“, erzählt der deutsche Metzgermeister Markus Werner als Geschäftsführer der Wurstquelle. Die Idee, sich von der Lebensmittelindustrie durch selbstgesteckte Reinheitsmerkmale abzusetzen, fand in Deutschland großen Anklang, eine Flut von Anmeldungen flatterte dem Verein ins Haus.

## Transparenz in der Lebensmittelbranche

Es hat sich in den letzten Jahren einiges getan. Allergische Stoffe oder Inhaltsstoffe und Nährwerttabellen müssen ausgewiesen werden. Immer mehr steht auf den Etiketten und immer weniger blickt der Verbraucher durch. „Viele Produkte werden zum Beispiel mit „glutenfrei“, in denen noch nie Gluten drin war. Im Umkehrschluss heißt das für den Verbraucher, dass diejenigen, die nicht ausdrücklich auf der Verpackung darauf hinweisen, doch Gluten in ihren Produkten haben. Reine Marketingstrategie, die den Laien verwirrt. „In der Praxis sehe ich immer wieder, dass die Menschen verunsichert sind und von der Kennzeichnungsflut eher irritiert werden. Wozu soll ich zum



↑ Ohne Glutamat zu würzen, bedeutet für den Metzger, einen höheren Wareneinsatz. Es müssen mehr Gewürze in die Wurst gemengt werden, um den gleichen Geschmack zu erzielen.



↑ Qualität die man sehen – und vor allem schmecken kann.

Beispiel auf meine Wurst ‚ohne Gluten‘ schreiben, wenn noch nie Gluten drin war. Alle möglicherweise allergischen Stoffe müssen aufgeführt werden. Steht da nichts, ist eben nichts drin“, betont der Metzgermeister. Trotzdem fragen die Kunden immer wieder nach. Zusammen mit seinem Team arbeitet er seit Jahren an natürlichen Würstrezepturen, die ohne Geschmacksverstärker und Farbstoffe auskommen. „Das ist gar nicht so einfach. Im Groß-

einkauf sind oftmals nur Gewürzmischungen erhältlich, die diese Hilfsmittel einfach beinhalten. Deshalb mischen wir die Gewürze für unsere Wurst immer selbst. Das macht mich unabhängig von dem Angebot der Großhersteller. Ganz nebenbei hat dann auch jeder Metzger seine eigene geschmackliche Note. Meine Bratwurst schmeckt eben anders als die von Metzger XY. Das bedeutet aber auch, dass ich seitdem fast das Doppelte

an Gewürzen brauche, denn auch der Gaumen des Konsumenten hat sich an den intensiveren Geschmack gewöhnt. Gerade in Zeiten der Industrialisierung unserer Lebensmittel sind solche individuellen Geschmacksnuancen eine Möglichkeit, sich von Massenware abzuheben. Ich habe sogar viel Spaß am Experimentieren von neuen Gewürzkombinationen“, erzählt er. Gerade deshalb hat er sich für die Idee eines Reinheitsgebots für die Wurst spontan begeistert und sich der Bewegung angeschlossen. Für handwerklich arbeitende Metzger ist allein das Logo ein Alleinstellungsmerkmal, das sie von Massenware unterscheidet und dem Verbraucher ein Stück Sicherheit gibt, dass das „Würsten“ in diesem Betrieb noch ernst genommen wird. In der Frage nach der Qualität ist aber immer auch der Konsument gefragt. Viele behaupten in Umfragen zwar, Wert auf Qualität zu legen und bereit zu sein, dafür etwas mehr auszugeben. In der Praxis greifen aber doch wieder viele zum schnellen, industriellen Wurstpaket im Supermarkt. „In der Wurstquelle legen wir großen Wert darauf, dass nur beste Zutaten in die Wurst kommen, nur das, was eben dort auch hingehört“, meint Markus Werner, der jahrzehntelang im fränkischen Rimpar bei Würzburg gearbeitet hat. Deshalb ist er auch auf Teneriffa stolz auf das fränkische Reinheitsgebot zur Rettung der guten deutschen Wurst aus Metzgerbetrieben. Echte Qualität schmeckt man eben und das kommt auch auf Teneriffa gut an. ■

**SIAMMALL**  
Fun Shopping Experience

**PICK UP POINT**

ISLAND CONNECTIONS  
KANAREN EXPRESS  
Local Xpress  
foreignlanguage news

Avenida Siam 3, Costa Adeje

Ihr zuverlässiger deutsch-kanarischer Partner für Gastronomie und Privathaushalte. Unsere Wurst- und Fleischprodukte erfüllen höchste Qualitätsansprüche.

**50 Jahre** **WURSTQUELLE S.A.** ...weils besser schmeckt!

Gültig von 09.03. bis 22.03.17

<b>Schweinekrustenbraten</b> aus der Keule oder dicke Schulter . . . <b>5.90 €/kg</b>	<b>Wurstspieße</b> versch. Sorten auf einem Spieß . . . <b>5.90 €/kg</b>
<b>Schweineschnitzel/Cordon Blue</b> fertig paniert für die Pfanne . . . . . <b>6.90 €/kg</b>	<b>Bockwurst</b> . . . . . <b>5.90 €/kg</b>

**Öffnungszeiten:**  
Montag und Dienstag 8.30 - 14 Uhr, Mittwoch bis Freitag 8.30 - 17 Uhr, Samstag 9 - 14 Uhr

Ctra. La Luz No. 22, nach Monasterio links, Richtung La Orotava • Tel. 922 33 03 16 oder 922 33 36 79 • www.wurstquelle.es