

Katharina Koch

Nordhessische Ahle Worscht

Eine Wurst mit Kultstatus



Katharina Koch

Nordhessische
Ahle Worscht

Eine Wurst mit Kultstatus



Wartberg Verlag

Bildnachweis:

Alle Bilder stammen aus den Beständen der Autorin.

1. Auflage 2022

Alle Rechte vorbehalten, auch die des auszugsweisen Nachdrucks
und der fotomechanischen Wiedergabe.

Layout und Satz: Christiane Zay, Passau

Druck: Druck- und Verlagshaus Thiele & Schwarz GmbH, Kassel

Buchbinderische Verarbeitung: Buchbinderei S. R. Büge, Celle

© Wartberg-Verlag GmbH

34281 Gudensberg-Gleichen, Im Wiesental 1

Telefon: 0 56 03-9 30 50

www.wartberg-verlag.de

ISBN 978-3-8313-3409-4

Inhaltsverzeichnis

Grußwort	4
Vorwort	5
Von der Brat-Wurst zur Ahlen	7
Warum eine Ahle Wurst keine Salami ist	12
Runde, Stracke, Feldkieker – woher die verschiedenen Formen stammen	19
Räuchern vs. Lufttrocknen: Eine Glaubensfrage	27
„Ahle-Wurst-Schweine“	32
Warmfleischverarbeitung	36
Hausschlachtung: Die Nordhessen als Selbstversorger	42
Warum Ahle Wurst ein nachhaltiges Produkt ist	45
Ahle Wurst als Produkt mit geschützter Herkunftsbezeichnung	50
Kochen mit Ahler Wurst	53

Grusswort

Sehr geehrte Leserin,
sehr geehrter Leser,

was ist das Wahrzeichen Nordhessens? Der Herkules, der Edersee, die documenta, der Fritzlarer Dom, die Fachwerkensembles in Eschwege, Frankenberg oder Melsungen? Wir merken schnell: Da fällt die Auswahl mehr als schwer ... Nordhessen hat so viele schöne, abwechslungsreiche Seiten und man täte vielen Sehenswürdigkeiten unrecht, wenn man ein einzelnes Aushängeschild über alle anderen stellen würde.

Worauf sich aber wohl die meisten Menschen zwischen Willingen und Wasserkuppe ohne lange Diskussion einigen werden: **Die Ahle Wurst ist Nordhessen.** Sie schweißt unsere Region kulinarisch zusammen und sie darf hier auf keiner Vespertafel fehlen – genauso wenig wie beim Hessenfest in Berlin und Brüssel. Ob rund oder gerade, luftgetrocknet wie in Kassel oder geräuchert wie in der Schwalm – gerade ihre Vielfalt zeichnet sie aus. Vom Metzger oder aus traditioneller Hausschlachtung: Die Ahle Wurst hat in jedem Ort ihren besonderen Geschmack – schmeckt aber immer nach Heimat und echt nordhessischem Qualitätshandwerk.

Katharina Koch weiß als Fleischermeisterin in fünfter Generation genau, wovon sie schreibt. Sie erzählt schwungvoll und kurzweilig von diesem besonderen nordhessischen „Kulturgut mit Kultstatus“, faktensatt und attraktiv bebildert. Auch ein Kind der Region wie ich kann bei der Lektüre noch so einiges lernen, von der Schweinehaltung über die Fleischverarbeitung, nachhaltiges Fleischerhandwerk bis hin zu „Ahler Wurst mal anders“ mit kreativen Rezeptideen.

Das Lesen macht großen Appetit, unsere schöne Heimat kulinarisch (wieder) zu entdecken. In diesem Sinne wünsche ich Ihnen viel Freude bei der Lektüre!

Es grüßt Sie herzlich



Mark Weinmeister
Regierungspräsident

Vorwort

Bevor ich in meine Nordhessische Heimat zurückgekehrt bin, habe ich an verschiedenen Orten gelebt – unter anderem in Berlin, in Paris, in Saint Tropez und in New York. So sehr sich diese Orte voneinander unterscheiden, eines hatten sie alle gemeinsam: An jeden dieser Orte habe ich unsere Ahle Wurst mitgenommen. Ich habe sie bei großer Hitze mit nach Südfrankreich genommen und auch (mehr oder weniger illegal) in die USA eingeführt.

Unsere Ahle Wurst stellt also schon immer eine Konstante in meinem Leben dar. Deshalb ist meine Entscheidung, nach Nordhessen zurückzukommen und die Familientradition fortzuführen gar nicht so abwegig, wie sie vielen auf den ersten Blick erscheinen mag.

Im Gegenteil, für mich könnte keine andere Tätigkeit mehr Sinn ergeben als mein Handwerk, mit dem ich dafür Sorge, unser wunderbares Kulturgut zu erhalten. Denn es sollen auch viele weitere Generationen die Runden und Stracken mit in die ganze Welt nehmen können.

Die Ahle Wurst soll ihnen einfach als Snack und Stärkung Zwischendurch oder auch als besonderes und individuelles Geschenk dienen. Vor allem soll sie aber ein Stück Heimat bedeuten, dass auch an noch so exotischen Orten in der Ferne für ein vertrautes Gefühl und Wohlbefinden sorgt.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen viel Vergnügen bei der Lektüre, vielleicht bei einem Stück Ahler Wurst auf dem Teller,

Katharina Koch

Sie hätte auch eine Bratwurst werden können: die Dürre Runde.



Von der Brat-Wurst zur Ahlen

Ahle Wurst“ oder “Worscht/t“, „Rote Wurst“, „Mettwurst“ oder gar „Bratwurst“? Wie lautet eigentlich die richtige Bezeichnung für unsere Nordhessische Spezialität? Die meisten kennen die Ahle Wurst nur in ihrem ausgereiften Zustand, eben als unsere „alte“ Wurst. Davor hat sie jedoch einige bemerkenswerte Entwicklungsphasen durchlaufen, von denen die erste unserer beliebten nordhessischen groben Bratwurst nicht unähnlich ist. Das klingt etwas weit hergeholt, aber wer schon einmal in Südwestdeutschland unterwegs gewesen ist, erkennt möglicherweise den Zusammenhang: Als Bratwürste werden dort Würste bezeichnet, die bei uns „Polnische“ oder „Mettwürstchen“ genannt werden. Würste also, die nicht zum Braten bestimmt sind, sondern geräuchert und dann zur Vesper verzehrt werden. Warum werden sie aber Bratwürste genannt?

Bratwurst vs. Ahle Wurst

Genau wie bei der historischen nordhessischen Bratwurst beziehen sich die badischen und schwäbischen Bratwürste auf das althochdeutsche Wort „brāto“, das „schieres Fleisch“ bedeutet. Im Fleischerhandwerk hat der Begriff bis heute überlebt. Hier bezeichnet

man die Rohmasse, aus der, wenn man sie in Hüllen füllt, Würste werden, als Brät. Allgemein bekannt ist der Begriff Wildbret aus der Jägersprache. Er bedeutet nichts anderes als Wildfleisch.

Aber zurück zur Ahlen Wurst beziehungsweise zum Ausgangsprodukt, der historischen Brat-Wurst. Die gab es in zwei Varianten: In einer mild gewürzten und weniger stark gesalzenen Form, die (wie unsere heutigen Bauernbratwürste) tatsächlich zum Braten in der Pfanne oder auf dem Grillrost gedacht war.

Die andere Form der Brat-Wurst war deutlich stärker gesalzen und gewürzt, denn sie sollte länger haltbar sein. Während der Reifung erhält diese Wurst ihre typische dauerhaft satt dunkelrote Farbe. Daher stammt übrigens auch der Begriff „Rote Wurst“, der in vielen Regionen Deutschlands für luftgereifte Rohwurst verbreitet ist. Frisch gefüllte Wurst hat im Vergleich dazu eine hellrosa Farbe, eben wie frisches Schweinemett. Wie gesagt, das schöne Rot der Ahlen Wurst kommt erst durch die Umrötung zustande, ebenso übrigens wie die Farbe der Kochwurst oder des Kasslers.

Stacke, Dürre Runde oder Feldkieker?

Ahle Wurst ist der Oberbegriff für die naturgereifte Mettwurst. Stracke ist lediglich eine ihrer Unterformen. Der Begriff stammt vom hessischen Wort „strack“, das „gerade“ bedeutet.

Das Gegenstück dazu ist die „Dürre Runde“, die dünnere (deshalb „dürre“) Ahle Wurst im Ring. Die dritte Form ist der Feldkieker, die dickste und am längsten gereifte Ahle Wurst.

Der Begriff Feldkieker (auch Feldgieker) stammt daher, dass diese Wurst das ganze Jahr unterm Dach hing und dabei „ins Feld hinaus kiente“ (Hochdeutsch: hinausguckte).

Das nächste Stadium ist das der „Trockenen Wurst“, in dem die zukünftige Ahle Wurst im „Wurstehimmel“ hängt, weiter abtrocknet, reift und sich das typische Aroma bildet. Erst nachdem unsere ehemalige Brat-Wurst diese unterschiedlichen Phasen der Reifung durchlaufen hat, darf sie sich mit Fug und Recht als echte Ahle Wurst bezeichnen.

In einigen Familien ist es noch heute Tradition, eine ganz frische, gerade produzierte Ahle Wurst im Ring in der Pfanne zu braten. So kommen an Schlachttagen (montags und donnerstags), wenn Ahle Wurst produziert wird, immer wieder Menschen zu uns, die sich eine ganz frisch gefüllte Wurst einpacken lassen. Diese braten sie entweder noch am glei-



Der Wurstehimmel – die „Schatzkammer“ der Nordhessen.



Der Wurstehimmel: In Nordhessen gab es ihn früher in fast jedem Haus.

chen Tag oder sie hängen sie zum Reifen in die eigene Wurstekammer.

Im Wurstehimmel

Das Schöne an der Ahlen Wurst ist, dass ihre Karriere erst im Wurstehimmel richtig beginnt, denn mit jeder weiteren Woche verändern sich ihr Geschmack und ihre Konsistenz. Jeder Liebhaber der Ahlen Wurst kennt die Unterschiede zwischen einer „jungen“, noch etwas weichen und einer festen Stracken. Das Geschmacksspektrum der Ahlen Wurst entwickelt sich im Laufe ihrer Reifung von mild-würzig über intensiv und kräftig bis zum beinahe scharf beißend konzentrierten Reifegeschmack bei einer „Knüppelharten“.

In dieser Hinsicht kann man Ahle Wurst gut mit Käse oder Wein vergleichen. Der Käse, der ganz frisch oder nach wenigen Wochen gegessen wird, hat ein ganz anderes Aroma als

der, der mehrere Monate gereift ist. Dieser Unterschied ist deutlich wahrzunehmen, obwohl beide Sorten aus der gleichen Milch als Ausgangsprodukt hergestellt worden sind. Ähnlich verhält es sich beim Wein. Ein ganz frischer Jahrgang, wie beispielsweise ein Beaujolais Nouveau, unterscheidet sich deutlich von einem mehrere Jahre im Holzfass gereiften Wein. Auch hier kann die Traube die gleiche sein, aber das Ergebnis ist ein ganz anderes.

So können durch den Reifeprozess auch bei der Ahlen Wurst aus dem Brät vom gleichen Schwein viele unterschiedliche Geschmacksnuancen entstehen. Für den Geschmack ist außerdem entscheidend, wie man die Wurst schneidet. Während man weichere Würste und die Dürre Runde eher in größeren Stücken serviert, schmeckt eine länger gereifte Wurst hauchdünn aufgeschnitten am besten.

Wurstehimmel

Der Begriff „Wurstehimmel“ kommt daher, dass die Ahlen Würste in den Reifekammern unter der Decke hängen. So entsteht ein „Himmel“ aus Würsten. Diese Bezeichnung für die Reifekammern unterm Dach ist in Nordhessen mittlerweile zum geflügelten Wort geworden.

„Wurst“, „Wurscht“ oder „Worschd“

Das „o“ und das „sch“ im Begriff Ahle Worschd sind ebenso wie das „d“ am Ende lediglich auf den nordhessischen Dialekt zurückzuführen. Ich bin sogar schon von einigen Verfechtern unseres regionalen Kultproduktes darauf hingewiesen worden, dass ich dieses Produkt doch unmöglich in einer Werbeanzeige auf Hochdeutsch als „Wurst“ bezeichnen könne. Mir ist jedoch daran gelegen, dass wir Nordhessen unsere Ahle Wurst künftig auch überregional vermarkten können. Meiner Meinung nach haben wir erst viel zu spät damit begonnen. Wir sollten uns durchaus ein Beispiel an den Italienern, Spaniern und Franzosen nehmen, denen es schon seit Jahrzehnten außergewöhnlich gut gelingt, ihre regionalen Produkte weltweit bekannt zu machen. Unsere Ahle Wurst steht in Hinblick auf die Qualität dem Parma- oder Ibérico-Schinken sowie sämtlichen Salami-Sorten und anderen traditionellen Spezialitäten aus diesen Ländern in nichts nach.

Alt vs. frisch

Abgesehen vom Begriff „Wurscht“ ist es vielmehr der Ausdruck „Ahl“, der die überregionale Vermarktung einschränkt. Denn für Nicht-Nordhessen ist die Übersetzung dieses Begriffes, im Hochdeutschen, also „Alt“, nicht unbedingt selbstverständlich. So bin ich von Menschen aus anderen Teilen Deutschlands schon gefragt worden, ob es sich um eine Fisch-Wurst handle: „Da ist doch Aal drin, oder?“

Selbst wenn man die Wurst als „Alte Wurst“ statt als „Ahle Wurst“ anpreisen würde, wäre dies trotzdem mit einigen Einschränkungen verbunden, da das Wort „alt“ eher negativ konnotiert ist. Hier stellt man mir oft die Frage, warum wir denn „alte“ Wurst anbieten und ob wir denn keine frische Wurst hätten. Es ist ja ganz richtig, gerade im Lebensmittelbereich ist gerade die Frische ein Qualitätsmerkmal!

Im Grunde genommen ist das alles aber auch nicht schlimm, denn es handelt sich um ein authentisches, regionales Traditionsprodukt, das erst durch sein Alter, also seine Reife zu einem besonderen Produkt wird. Wenn es uns gelingt, dies richtig zu kommunizieren, wird die Ahle Wurst – da bin ich mir sicher – in Zukunft auch über Nordhessen hinaus noch viel mehr Liebhaber finden. Die unglaubliche Vielfalt dieses im Grunde ganz einfachen Naturproduktes bietet für jeden Genießergaumen etwas und macht jede Ahle Wurst einzigartig, ... ganz egal wie man sie nennen möchte.

Ahle Wurst - das Schmecke-
wöhlerchen der GrimmHeimat
NordHessen.



Warum eine Ahle Wurst keine Salami ist

Jeder Nordhesse, der sich außerhalb seiner Heimat aufhält, freut sich über ein Paket mit Ahler Wurst. Und weil er seine Freude gerne teilen möchte, bringt er die Ahle Wurst auch gerne mit zu Freunden. Dort, am Esstisch in fernen Städten oder Ländern, spielt sich dann oft diese Szene ab: Der nordhessische Kulturbotschafter schneidet

dicke Scheiben seiner kostbaren Stracken herunter und reicht sie herum. Rundum herrscht Begeisterung, es wird gekaut, geseufzt und weitergekaut, bis der köstliche Bissen verschwunden ist. Dann geschieht das Unerhörte. Einer bemerkt kennerisch und mit halbvollem Mund: „Das ist ja eine wunderbare Salami!“



Ahle Wurst ähnelt nur auf den ersten Blick einer Salami.

Verwechslungsgefahr

Als Nordhessin bleibt mir da buchstäblich der Bissen im Halse stecken. Unsere Ahle Wurst – eine Salami? Ich meine, nichts gegen Salami. Aber unsere Ahle Wurst ist doch viel mehr als das. Nur, wie bringt man in solcher Runde diese Botschaft an den Mann oder die Frau? Man will ja nicht besserwisserisch oder belehrend wirken. In der Heimat bedarf es solcher Erklärungen gar nicht – unter Nordhessen reicht ein kurzer Blick, ein knappes Nicken, schon ist alles gesagt. Wer besonders mitteilungsbedürftig ist, sagt vielleicht noch: „Die Ahle ist gut.“ Alle wissen, was gemeint ist. Aber hier?

Vielleicht beginnt man erstmal mit einer grundsätzlichen Feststellung: „Die Ahle Wurst ist keine Salami.“ Rundum skeptische Blicke, erst auf die Ahle Wurst, dann auf mich. Und mir bleibt in diesem Moment nichts anderes übrig, als die Geschichte der Ahlen Wurst zu erzählen. Von der Tradition der Hausschlachtung, der Verarbeitung des noch schlachtwarmen Fleisches, den verschiedenen Formen, dem langsamen Naturreifungsprozess, dem Einfluss unseres nordhessischen Klimas, den besonderen Schweinen, den Reifekammern und den Lehmwänden.

Mir wird langsam, aber sicher klar, dass für viele meiner Freunde und Bekannten das Essen einer Wurst zwar selbstverständlich, deren Herstellung oder besondere Herkunft aber weitgehend unbekannt sind. Dabei ist es

mit der Ahlen Wurst wie mit jedem handwerklich hergestellten Naturprodukt. Je mehr man darüber weiß, desto mehr kann man sie wertschätzen und genießen.

Rohwurst

Eine Gemeinsamkeit der Ahlen Wurst und der Salami besteht darin, dass es sich bei beiden um Rohwürste handelt. Das bedeutet, dass sie im Gegensatz zu Brüh- oder Garwürsten, wie etwa Frankfurter Würstchen oder Hausmacher Leberwurst, bei der Herstellung nicht erhitzt werden. Sowohl das Ausgangsmaterial als auch das Endprodukt sind bei der Ahlen Wurst wie auch der Salami roh, also nicht gekocht oder gebrüht.

Warm oder kalt, gekuttert oder gewolft?

„Aber was ist denn jetzt der Unterschied zur Salami?“, der Wurstkenner von eben lässt nicht locker. Wie gesagt, das fängt schon mit den Schweinen an. Nicht nur, dass die Ahle Wurst ausschließlich aus Schweinefleisch hergestellt wird, wohingegen man bei der Salami auch Rindfleisch verwendet. Auch die Schweine selbst müssen groß und schwer sein. Früher sagte man, die Schweine müssen mindestens einmal die Weihnachtsglocken gehört haben. Das bedeutet, dass sie mindestens ein Jahr lang gemästet worden sind. Nur das Fleisch und der Speck dieser über 150 Kilogramm schweren Tiere bringen Qualität und Geschmack in die

Mit Gin und Wacholderbeeren
verfeinert: die Gin-Stracke.



Ahle Wurst. Zum Vergleich: Ein normales Mastschwein wiegt heute rund 90 Kilogramm und wird gerade sechs Monate alt.

Entscheidend ist auch, das Fleisch der frisch geschlachteten Tiere möglichst noch warm zu verarbeiten. Nur so bilden sich bei der fertigen Wurst die einzigartige Konsistenz und der Geschmack heraus. Gewürze kommen nämlich nur sparsam an die Ahle Wurst, auch darin unterscheidet sie sich von der Salami. Salz, Pfeffer, etwas Knoblauch – das war es im Prinzip.

In einigen Regionen Nordhessens kommen noch Kümmel, Senfkörner oder Muskat dazu, gern gesehen wird auch ein kräftiger Schuss Rum zur Abrundung. Wir verwenden frischen Knoblauch der unter Zugabe von Rum püriert wird. Der Knoblauch schmeckt nicht vor, unterstreicht aber die Aromen der übrigen Zutaten. Andere legen den Knoblauch auch in Korn oder Rotwein ein. In Verbindung mit Wachholderbeeren oder Lorbeerblättern ergeben sich so ebenfalls interessante Geschmacksnuancen. So stellen wir beispielsweise auch eine Gin-Stracke her. Bei der Produktion wird Gin statt Rum verwendet und es werden gemahlene Wachholderbeeren hinzugegeben.

Salami wird aus ausgekühltem Fleisch hergestellt, wodurch sie eine eher elastische Konsistenz erhält, welche nicht mit der mettartigen, mürben Konsis-

tenz einer Ahlen Wurst zu vergleichen ist. Ein weiterer Unterschied, der ebenfalls zur spezifischen Konsistenz der beiden Wurstsorten beiträgt, besteht in der Art wie das Fleisch zerkleinert wird. Während das Brät für die Ahle Wurst nur grob gewolft wird, wird das zur Salamiproduktion verwendete Fleisch im Kutter viel feiner zerkleinert.

Wolf und Kutter

In Nordhessen sind die traditionellen Spezialitäten meist grob gewolft. Ebenso wie das Brät der Ahlen Wurst zeichnen sich auch die Hessische Bratwurst und unser Gehacktes durch ihre grobe Struktur aus. Das bedeutet, dass die Fett- und Fleischstücke im Endprodukt noch recht groß sind. Sie werden im Wolf durch eine grobe Scheibe gepresst, vor der ein Messer rotiert. Beim Kuttern (von engl. „to cut“ = schneiden) hingegen werden Fleisch und Fett in einer Schüssel, einem großen Schneidmischer, von sehr schnell rotierenden Messern zu einer feinen, zusammenhängenden Masse zerkleinert. Der Kutter wird deshalb hauptsächlich zur Herstellung von feinem Brät für Aufschnitt und Brühwürste (z. B. Kasseler Kochwurst) verwendet.

Naturreife

Nicht zuletzt ist es die lange Phase der Reifung, die die Ahle Wurst endgültig von der Salami unterscheidet. Das Nordhessische Klima bietet die idealen Bedingungen zur Wurstreifung. Dass

Weitere Bücher über Ihre Region



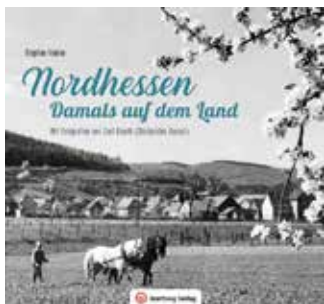
Ira Schneider
Nordhessische Küchenklassiker
Diebchen, Ahle Worscht und Weggewerk
96 S., Hardcover,
zahlr. Farbfotos
ISBN 978-3-8313-2479-8



Andrea Gunkler
Starke Frauen aus Nordhessen
Wahre Heldinnen
64 S., Hardcover,
zahlr. Farb- und S/w-Fotos
ISBN 978-3-8313-3212-0



Lutz Klapp
Die Natur vor unserer Haustür
Mit dem Naturfotografen unterwegs in Nordhessen
96 S., Hardcover, zahlr. Farbfotos
ISBN 978-3-8313-3309-7



Stephan Franke
Nordhessen
Damals auf dem Land
96 S., Hardcover,
zahlr. S/w-Fotos
ISBN 978-3-8313-3348-6



Andrea Gunkler
Dunkle Geschichten aus Nordhessen
schön & schaurig
80 S., Hardcover,
S/w-Bilder
ISBN 978-3-8313-3301-1



Hessisches Wildkochbuch III
Gesund und nachhaltig kochen mit
Wildbret aus heimischen Revieren
96 Seiten, 21,5 x 21,5 cm,
zahlr. Farbfotos
ISBN 978-3-8313-3021-8



Es gibt wohl kaum ein Lebensmittel, das so stark mit der Region in Verbindung gebracht wird, wie die Ahle Worscht. Fast jeder Nordhesse hat eine Geschichte zu dieser Wurst zu erzählen. Sie erinnert viele an die Kindheit auf dem Land, an die Großeltern oder die Erlebnisse im Zusammenhang mit der hier früher üblichen Hausschlachtung. Sie löst genau das aus, was gutes Essen auslösen sollte: ein umfassendes Geschmackserlebnis, bei dem Bilder, Gerüche und natürlich der Geschmack der Vergangenheit wieder erlebbar werden. Für uns Nordhessen ist die Ahle Worscht also viel mehr als nur ein Lebensmittel, sie ist Teil unserer Kultur.

Dieses Buch ist eine Hommage an die nordhessische Spezialität mit Kultstatus. Fleischermeisterin Katharina Koch klärt nicht nur über die Geschichte und die Herstellung der Ahlen Worscht auf, sondern beschäftigt sich auch mit Fragen der Nachhaltigkeit und der Zukunft unserer Wurstkultur. Rezepte laden zum Nachkochen ein.



Katharina Koch, 1986 in Kassel geboren, studierte Publizistik und Politikwissenschaft in Berlin und Paris. Nach Stationen im Deutschen Bundestag und bei den Vereinten Nationen in New York ist sie in ihre nordhessische Heimat zurückgekehrt, um die Fleischerei ihrer Eltern zu übernehmen. Seit 2018 führt die Fleischermeisterin den seit 1877 bestehenden Betrieb in fünfter Generation. Koch engagiert sich als Botschafterin für das Fleischerhandwerk und die Nordhessische Ahle Worscht.

