

Kommt Bayerns beste Wurst aus Rüdenuau?

Odenwälder Spezialität tritt in BR-Wettbewerb gegen Konkurrenz aus München und Regensburg an



Dieter und Gerhard Baumann machen Odenwälder Kartoffelwurst.

Foto: Bayerischer Rundfunk | Bild 1 von 3

Es geht um die Wurst: In einem landesweiten Wettbewerb tritt ein Metzgermeister aus Rüdenuau mit seiner Kreation an, um den - inoffiziellen - Titel "Bayerns beste Wurst" zu holen.

Mit dem Frühjahr ist ihre Saison eigentlich vorbei und sie ist auch nicht so hipp wie die Whisky-Salami, die gerade bei Churfranken-Genussfestival reißenden Absatz fand. Trotzdem oder vielleicht gerade deshalb hat sich Metzgermeister Dieter Baumann gefreut, dass der Bayerische Rundfunk seine Kartoffelwurst in den inoffiziellen Wettbewerb um Bayerns beste Wurst schickt.

In der Reihe "Bayerns beste Wurst" treten der Küchenchef und Wirt des Rüdenuauer Gasthauses Stern, Dieter Baumann, und sein Vater Gerhard, beide auch gelernte Metzger, mit ihrer Kartoffelwurst gegen andere Spezialitäten andere Bayern an.

Für die Oberbayern ist klar: Ihre Weißwurst ist nicht nur weltberühmtes Markenzeichen Münchens, sondern ganz klar Bayerns beste. Die Oberpfälzer halten mit ihren Knackern oder Regensburgern dagegen, die Oberfranken sehen Hof als Epizentrum der Brühwüste und lassen ihre Wörschtlamänner Knacker, Wiener, Käserknacker und Debreziner aus den holzkohlebefeuernten Messingkesseln ziehen. Oberfranken schickt auch noch fränkische Zipfel ins Rennen, entscheidet sich am Ende aber dann doch für die auf Kieferzapfenglut gegrillte Coburger Bratwurst als den Gipfel aller Wurstgenüsse.

Brigitte Hausner vom BR-Studio Würzburg hat jetzt die Herausforderung ihre Kollegen angenommen. Weil Unterfranken ebenfalls reich an Würsten ist, gibt es gleich vier Nominierte: den Ostheimer Leberkäs, blaue Zipfel aus Nordheim und die Meter-Bratwurst aus Sulzfeld. Die vierte Spezialität gibt es so nur im bayerischen Odenwald und sie wird im Kreis Mitlenberg auch nur noch von einer Handvoll Handwerksbetriebe gemacht. Nicht blass wie die Weiß- oder gebräunt wie die Bratwurst kommt sie auf den Teller, sondern schwarz: die Kartoffelwurst.

Und Dieter Baumann hat keinen Zweifel, dass die Konkurrenz aus den anderen Regionen angesichts der Qualitäten der Kartoffelwurst das Nachsehen hat: Sie sei noch "zärter" als die Weißwurst, noch würziger als die Knacker und überdies topmodern. "Früher war's ein Arme-Leute-Essen, weil man die Wurst gestreckt hat, heute ist sie ein Produkt für die schlanke Linie, weil die Kartoffeln den Speck ersetzen", sagt er.

Der Beitrag in der Reihe "Bayerns beste Wurst" ist am Samstag, 5. Mai, ab 17.45 in der Sendung "Zwischen Spessart und Karwendel" zu sehen.

Georg Kümmel



Über den Autor



Georg Kümmel