

Zum dritten Mal: Unterfränkische Bratwurstwochen

“Bratwurst” zählt zu den gebräuchlichsten deutschen Wörter im Ausland. Darüber hinaus ist die (unter-)fränkische Bratwurst in allen Variationen eine regionale Delikatesse. Kurze Wirtschaftswege und die Sicherheit, beste Produkte aus der Nachbarschaft zu erhalten, stärken den Metzgern und den Köchen den Rücken: Das Fleisch stammt aus der heimischen Landwirtschaft, ortsansässige Metzger verarbeiten das Brät und der Gastronom bietet die Spezialität in alten und neue Variationen an. Neudeutsch spräche man von einer win-win-Situation für den Gast und den Gastwirt. Wir (Unter-) Franken wissen es besser: unser Bratwurst schmeckt einfach.

Die unterfränkischen Wirte und Hoteliers im bayerischen Hotel- und Gaststättenverband laden zum dritten Mal zu den Bratwurstwochen ein. Unter der Federführung der Kreisstelle Schweinfurt werben die Wirtsleute für die zahlreiche Bratwurst-Variationen. Die dritten unterfränkischen Bratwurstwochen beginnen am 5. Juli 2010 und dauern bis zum 25. Juli an. Über 30 Gaststätten zwischen Aschaffenburg und Ebern beteiligen sich an der Aktion.

Fränkische Bratwurst ist einzigartig in Deutschland

Wer von der fränkischen Küche spricht, kommt an der fränkischen Bratwurst nicht vorbei. Sie ist einzigartig in Deutschland und – neben dem Karpfen – die Spezialität der Franken. Es gibt sie aus der Pfanne, als Blaue Zipfel (aus dem Essigsud mit Zwiebeln) oder geräuchert. Sie ist circa 15 cm lang und bestehen aus Schweineschulter, reichlich Majoran, schwarzem Pfeffer, Salz und einer winzigen Prise Muskat. Die frische Bratwurst muss das Aussehen von Hackfleisch in der Wurstpelle haben.

Fränkisches “Finger-Food”: das “Gezwiggte”

Zur Fränkischen Bratwurst gehören traditionell Sauerkraut und Kartoffelsalat. Ebenso schmackhaft ist die fränkische Bratwurst mit kernigem Bauernbrot, frisch zubereitetem Meerrettich und einem süffigen Bier oder einem guten Schoppen Frankenwein. Eine andere Variante ist fränkische Bratwurst mit Brötchen (mittelfränk.: „Weckla“). Hierfür wird das Brötchen in der Mitte aufgeschnitten und die Wurst zwischen den beiden Hälften eingeklemmt. Der Fachbegriff für eine große fränkische Bratwurst mit Weckla ist daher „Gezwiggte“ (‘Eingeklemmte’).

Früher ein Festschmaus

Die fränkische Bratwurst war früher in den 50er Jahren ein Festessen und wurde eigentlich nur am Sonntag gegessen. Im späten Herbst, wenn das gemästete Schwein groß genug war, wurde es geschlachtet und aus einem Teil des Fleisches stellte man Bratwürste her. Ein paar aß man dann sofort und der Rest wurde durch Räuchern haltbar gemacht. Heute werden die fränkischen Bratwürste das ganze Jahr über gegessen.

Zur Info:

Die Bezeichnung „Bratwurst“ leitet sich nicht von braten ab, sondern von der Herstellungsart der Wurst: Brät ist klein gehacktes Fleisch (von althochdeutsch „brato“ für schieres Fleisch, Weichteile und mhd. gebræte = Fleisch) – darum im Sprachgebrauch teilweise auch: Brätwurst.

Im Internet finden Sie Informationen unter www.mal-wieder-ausgehen.de und www.bratwurstwochen.info.

Diese Nachricht erhalten Sie im Auftrag des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes DEHOGA Bayern e.V., Kreisstelle Schweinfurt.

Öffentlichkeitsarbeit:

Hans-Peter Hepp • Redaktionsbüro H.P. Hepp • Sonnenstraße 14, 97502 Euerbach • Telefon 09726 9222, E-Mail: info@redaktionsbuero-hepp.de

Für Rückfragen stehe ich Ihnen gerne zur Verfügung.