

# Das Thüringer



# Wurstheft

Zentralorgan der Freunde der Thüringer Wurst

Nr. 5 = Februar 2009

In dieser Ausgabe:

**Herkunftsverband mit neuer Führung**  
Leitartikel

**Rostkultur 2009**  
Erfurt glüht auf

**Museumsfest und Thüringer Bratwurstpreis**  
Das 1. Deutsche Bratwurstmuseum lädt ein

**Barack Obama und die Bratwurst**  
Zusammenhang zwischen dem neuen US-Präsidenten Barack Obama und der Bratwurst



**Feldgieker - Markenzeichen des Eichsfeldes**

**Aus Uromas Rezeptbuch**  
Thüringer Rotwurstsalat



## Herkunftsverband mit neuer Führung

Liebe Freunde der Thüringer Wurst,

am 18. November 2008 haben wir zur Mitgliederversammlung einen neuen Vorstand gewählt. Zwei Pioniere der ersten Stunde und langjährige Mitstreiter des Herkunftsverbandes - der Vorsitzende des Vorstandes Herr Rainer Wagner und das Vorstandsmitglied Peter Langer - sind aus ihren Ämtern des Vorstandes unseres Schutzverbandes ausgeschieden. Ihr langjähriges Wirken im Dienste des Verbandes wurde anlässlich der Feier zum 15-jährigen Bestehen des Herkunftsverbandes gewürdigt. Ich möchte an dieser Stelle beiden Akteuren für ihr langjähriges Wirken im Dienste der Thüringer Wurstbranche noch einmal danken!

Neu in den Vorstand wurden Herr Jens Barthel, Thüfleiwa Apolda, und Herr Günther Große, Kreishandwerkerschaft Nordthüringen, gewählt.

Ich erhielt von den Mitgliedern das Vertrauen und wurde zum neuen Vorsitzenden des Herkunftsverbandes gewählt. Für mich ist die Übernahme dieses ehren- und verantwortungsvollen Amtes eine große Herausforderung. Geht es doch darum, das erfolgreiche Werk meines Vorgängers fortzusetzen und sich den enormen Herausforderungen unserer Zeit zu stellen. Eine Vorschau fällt schwer, zu unabwägbar sind die Probleme, die die globalen Herausforderungen bereithalten. Auch das Thüringer Ernährungsgewerbe im All-

gemeinen und die Fleisch- und Wurstbranche im Besonderen werden die Auswirkungen der Finanzkrise zu spüren bekommen. Dennoch stellen wir uns den Herausforderungen und gehören nicht zu Miesmachern, die sich nahezu täglich mit Negativprognosen überbieten. Das Image der Thüringer Wurst ist gut. Die Mitgliedsbetriebe unseres Schutzverbandes tun alles dafür, dass das so bleibt. Mit den EU-geschützten Thüringer Wurstspezialitäten haben wir eine gute Marktposition. Das stimmt optimistisch!

**Peter Lesser**

**Vorsitzender des Vorstandes des Herkunftsverbandes Thüringer und Eichsfelder Fleisch und Wurst e.V.**

**ROSTKULTUR 2009**  
Thüringen glüht auf

Unter dem Motto „Thüringen glüht auf“ werden im Rahmen der Veranstaltung ROSTKULTUR 2009 am **28.03.2009 ab 10.00 Uhr** auf dem Erfurter Domplatz zahlreiche kulturelle und kulinarische Aktionen rund um die Rostbratwurst stattfinden.

Höhepunkte:

- Fackellauf vom Bratwurstmuseum zum Domplatz
- Einritt der Majestäten und Rostbratwurstanbiss
- Bratwurstrodeo
- Thüringer Rostbratwurst in regionaler Vielfalt
- Fackelauszug in die Bundesländer und ... (Einzelheiten auf Seite 2)



Die Thüringer Wurstkönigin Beatrice Döring und Minister Dr. Volker Sklenar beim Bratwurstanbiss 2007



# 2009 ROSTKULTUR Thüringen glüht auf



auf dem Domplatz in Erfurt

- Sonnabend, 28. März 2009 -

**10:00** Eröffnung der „ROSTKULTUR 2009 – Thüringen glüht auf“  
Peter Rüberg, MDR

**Die Thüringer Bänkelsänger aus Erfurt**  
Start in den Tag mit Liedern und Geschichten zur Thüringer Rostbratwurst

**11:00** Empfang der Rennsteigläufer mit dem „Bratwurstfeuer“ vom 1. Deutschen Bratwurstmuseum, Holzhausen – Anzünden des Riesenrosts durch „Propst Johann von Siebeleben“, begleitet durch die Trommelpiraten

**11:30** Einritt und Empfang der Thüringer Wurstkönigin und des Thüringer Bratwurstkönigs hoch zu Ross

**Talk um die Thüringer Rostbratwurst und die ROSTKULTUR** mit Christine Lieberknecht, Thüringer Gesundheitsministerin, Oberbürgermeister Andreas Bausewein, Thüringer Bauernpräsident Dr. Klaus Kliem

**11.45** Rostbratwurstanbiss 2009

durch die Thüringer Wurstkönigin und den Thüringer Bratwurstkönig unter der „Aufsicht“ der Thüringer Gesundheitsministerin, Christine Lieberknecht

**12:30** Gerda Gabriel

vom Schlager zum Evergreen

**13:00** Übergabe des Thüringenpokals für Thüringer Wurstspezialitäten mit EU-Schutz  
Landesinnung des Thüringer Fleischerhandwerks

**13:30** Olympiasieger und Weltmeister beim Ritt auf der Bratwurst

Die Thüringer Sportskanonen auf dem Bratwurstrodeo!

**14:30** Rund um den Eichsfelder Feldgieker

Im Gespräch mit Fleischerhandwerkern aus dem Eichsfeld

**15:30** ROSA – die Partyshowband

Hits und Rock-Klassiker aus dreißig Jahren für Jung und Alt

**16:00** Das große Bratwurstgewinnspiel 2009

Die Thüringer Wurstkönigin als Glücksfee

**Gewinnen Sie 10 attraktive Preise!**

**Hauptgewinn:**

**1 Woche Wellnessurlaub für 2 Personen**

**18:00**

**Fackelauszug in die Bundesländer**

Landesinnungen tragen das Bratwurstfeuer in ihr Bundesland

Dazu den ganzen Tag:

Interessantes aus dem 1. Deutschen Bratwurstmuseum Holzhausen (Rostkulturdiplom, Wurstschnappen, Bratwurstdiplom u.a.)

Musik und Unterhaltung für die ganze Familie!  
Attraktionen und Gewinnspiele rund um die Wurst!

**Wir freuen uns auf Ihren Besuch!**

Mit freundlicher Unterstützung von:





## Museumsfest und Thüringer Bratwurstpreis



Bratwurstfans aufgepasst, am **17. Mai 2009** findet das dritte Museumsfest des 1. Deutschen Bratwurstmuseums statt. Höhepunkt der Veranstaltung wird die Verleihung des „Thüringer Bratwurstpreises 2009“ sein. Der Preis wird verliehen vom Thüringer Ministerium für Landwirtschaft, Naturschutz und Umwelt, dem Herkunftsverband Thüringer und



Eichsfelder Wurst und Fleisch e.V. und dem Verein „Freunde der Thüringer Bratwurst e.V.“. Mit dieser Ehrung werden jährlich Personen ausgezeichnet, die sich in besonderer Weise um Thüringens leckerstes Kulturgut verdient gemacht haben.

Ab 10.00 Uhr wird es in Holzhausen ein buntes kulturelles und kulinarisches Programm geben. Neben Original Thüringer Rostbratwürsten aus den Thüringer Regionen wird es das Bratwurstschnappen und einen Malwettbewerb für Kinder geben.



### 1. Deutsches Bratwurstmuseum

Hinter dem Gute 2  
99310 Wachsenburggemeinde / OT Holzhausen  
Tel.: (0 36 28) 60 44 12  
Fax: (0 36 28) 58 77 55  
E-Mail: [info@bratwurstmuseum.net](mailto:info@bratwurstmuseum.net)



[www.bratwurstmuseum.net](http://www.bratwurstmuseum.net)

### Wurstspruch

*Ohne Wurst und ohne Speck, hat das Leben keinen Zweck.*



## Barack Obama und die Bratwurst

**Welche Zusammenhänge mag es zwischen dem neuen US-Präsidenten Barack Obama und der Bratwurst geben?**

Reiner Zufall ist es, dass die Amtseinführung von Präsident Obama am 20. Januar 2009, dem 605. Geburtstag der Thüringer Bratwurst, stattfand. Aber bereits im US-amerikanischen Wahlkampf kamen die Kontrahenten nicht um dieses Thema herum. Als Obama am Brandenburger Tor sprach, lies sich John McCain demonstrativ in Schmidt's Sausage Haus, einem deutschen Lokal in Ohio, eine Bratwurst schmecken. "Deutsche Bratwürste lockern anscheinend die Zunge ..." titelte die Bildzeitung.

Aber das demokratische Lager toppte dies bei weitem. Die Demokraten von Wisconsin fertigten einen "Brat"-Obama-Button, der auch in den Nachrichtensendungen von CNN zu sehen war, und bezeugten damit ihre Verbundenheit zu Barack Obama und der Bratwurst.



Obama“ ist darauf zu lesen. Die "Freunde der Thüringer Bratwurst" thematisierten dieses Ereignis beim diesjährigen Arnstädter Karnevalsanzug, folgendes war auf ihren Banner zu lesen:



Der Button ist im 1. Deutschen Bratwurstmuseum zu sehen.

### Öffnungszeiten

#### Mai - September

Dienstag - Samstag 11.00 - 17.00 Uhr  
an Sonn- und Feiertagen 11.00 - 17.00 Uhr

#### Oktober - April

an Sonn- und Feiertagen 11.00 - 17.00 Uhr

**Oder jederzeit auf Voranmeldung!**

„Wisconsin, die Bratwurst-Hauptstadt unterstützt Barack Obama“



## Feldgieker - Markenzeichen des Eichsfeldes

Der Eichsfelder Feldgieker hat gewiss nicht die Bekanntheit und jahrhundertealte Tradition wie die Thüringer Rostbratwurst. Aber der Kenner weiß, sie ist mindestens ebenso eigenartig und von unverwechselbarem kulinarischem Genuss. Seine Heimat ist das Eichsfeld - im Nordwesten Thüringens, mit Ausläufern bis in das südöstliche Niedersachsen und einigen kleinen Zipfeln im benachbarten Hessen- gelegen.

Schon der Name birgt Geheimnisvolles. Woher kommt er eigentlich?

Etymologen, das sind Sprachwissenschaftler, die sich mit der Herkunft und Geschichte von Wortbildungen beschäftigen, sagen, dass die Eichsfelder Bauern die Wurst mit aufs Feld nahmen und sie, damit sie schön kühl und frisch blieb, in die Erde „gikten“ (mundartlich steckten). Andere meinen, es komme davon, dass die Wurst zum Trocknen auf dem Boden aufgehängt wurde und somit ins Feld kicken (gucken) konnte, nachzulesen in „Deutschlands kulinarischem Erbe“ aus dem Jahre 1939. Erste urkundliche Erwähnungen gehen zurück auf das Jahr 1718 und stammen aus der Gemeinde Hilkerode: „vierzehn gute groschen pro 3 1/2 pfunde felt kycker“ (Stadtarchiv Duderstadt). Sodann wird der Feldgieker



1724 in einer Bernshäuser Dokumentation erwähnt: „vor zwey grosse feld gücker“, die bei der Bewirtung des Dompropstes und Statthalters des Eichsfeldes 1744 verspeist wurden, zahlte die Kämmerei zwölf Groschen. Breits im 18 Jahrhundert soll der Feldgieker auf der Prager Burg als Dankgeschenk „gehandelt“ worden sein! Auch J. W. von Goethe soll die Qualität des Feldgiekers geschätzt haben.

Was macht ihn nun aus den Feldgieker?

Seine Unverwechselbarkeit erhält er vor allem durch die Warmfleischverarbeitung. Verwendet werden vorwiegend Fleischabschnitte von Schweinen aus der Region mit längerer Mastdauer. Traditionelle Naturgewürze und die handwerkliche Kunst der Wurstmacher des Eichsfeldes geben dieser schnittfesten Rohwurst einen außergewöhnlichen Geschmack. Der Feldgieker hat auch ein typisches Äußeres- der Darm ist blasen- oder birnenförmig. Seine Vollkommenheit erhält der Feldgieker durch eine schonende mehrmonatige Klimareife.

## Werden Sie Mitglied!

Sie sind ein Freund der Thüringer Bratwurst?  
Sie interessieren sich für lebendige Geschichte?  
Sie sind dem Fleischerhandwerk und seiner Vergangenheit verbunden?  
Sie lieben Frohsinn, Geselligkeit und Humor?

Dann sind Sie reif für unseren Verein!  
Über 120 Freunde aus Deutschland, Schweiz, Portugal, Kanada, USA und China haben sich bereits zusammengefunden!

**Freunde der Thüringer Bratwurst e.V.**



### Herausgeber:

Herkunftsverband Thüringer und Eichsfelder Wurst und Fleisch e.V.  
An der Auehütte 21  
98574 Schmalkalden  
Tel.: 0 36 83 / 40 52 38  
www.thueringer-wurst.de

### Redaktion:

Freunde der Thüringer Bratwurst e.V.  
Hinter dem Gute 2  
99310 Wachsenburggemeinde OT Holzhausen  
Tel.: 0 36 28 / 66 44 12  
E-Mail: info@bratwurstmuseum.net  
www.bratwurstmuseum.net

Überreicht durch:

## Aus Aromas Rezeptbuch

### Thüringer Rotwurstsalat

Zutaten:

500 g Thüringer Rotwurst, 4 kleine Zwiebeln, 4 Gewürzgurken, 1 Bund Schnittlauch, 6 Essl. Öl, 1 Essl. scharfer Senf, 2 Essl. Meerrettich, 5 Essl. Weißweinessig, Pfeffer, Salz, Zucker

Die Rotwurst und die Gewürzgurken würfeln. Die Zwiebeln schälen und in kleine Würfeln schneiden. Schnittlauch waschen und in feine Röllchen schneiden. Aus Öl, Senf, Meerrettich, Essig und 3 Essl. Wasser eine Marinade bilden. Diese kräftig mit Pfeffer, Salz und Zucker abschmecken. Alles in eine Schüssel füllen, mehrfach durchmischen und 2 - 3 Stunden durchziehen lassen.

Gut passt der Salat zu frischem Bauernbrot oder Thüringer Bratkartoffeln.

