

Das Thüringer



Wurstheft

Zentralorgan der Freunde der Thüringer Wurst

Nr. 7 - Februar 2010

In dieser Ausgabe:

14. Wursttag - Thüringer Handwerkskunst
Leitartikel

Rostkultur 2010 - Erfurt glüht auf
Kultur und Kulinarik rund um die Thüringer Bratwurst

Museumsfest, Thüringer Bratwurstpreis und 2. Bratwurst-Song-Contest

Rost brennt - Der Thüringer Bratwurst(ver)führer



Bratwurst trotz der Krise - eine Erfolgsgeschichte

Aus Uromas Rezeptbuch
Thüringer Schlachtfestsuppe



14. Wursttag - Thüringer Handwerkskunst

Liebe Freunde der Thüringer Wurst, liebe Bratwurstfans,

Deutschland ist das Land mit den meisten Wurstsorten. Neben vielen Standardsorten, gibt es zahlreiche regionale Spezialitäten, die die Gesamtzahl der in Deutschland angebotenen Wurstsorten auf über 1.500 anwachsen lassen.

Thüringen ist besonders reich an solchen Spezialitäten und gilt seit jeher als Hochburg der Wurstmacherskunst. Ausgefeilte Rezepturen, gepaart mit höchster Handwerkskunst, führten im Laufe der Jahrhunderte dazu, dass die Thüringer Würste quasi zum Exportschlager des Freistaates wurden. Die verschiedenen Regionen des Landes kennen allesamt typische, traditionsreiche Wursterzeugnisse, die sich seit vielen Jahrzehnten großer Beliebtheit bei den Verbrau-

chern erfreuen. Als Beispiel seien hier nur die Thüringer Rostbratwurst, Thüringer Leberwurst und Thüringer Rotwurst genannt. Thüringens Fleischer sind jedoch nicht nur in der Vielfalt der Sorten, sondern auch in der Qualität Spitze. Dies beweisen Sie immer wieder in nationalen und internationalen Wettbewerben.

So heißt es am 10. März zur Thüringen-Ausstellung auf dem Erfurter Messegelände wieder: Es ist Wursttag! Bereits zum 14. Mal legen dann Wurstproduzenten aus ganz Thüringen ihre kulinarischen Meisterwerke auf die Tische gestrenger Juroren. Und jeder kann sich auf der Veranstaltung der Thüringer Landesinnung des Fleischerhandwerks davon überzeugen: durch moderne Fertigungstechnologien und ein ansprechendes Outfit hat die Thüringer Wurst nichts

an Popularität eingebüßt.

Ich darf alle, die Genuss auf höchstem Niveau lieben, gleich zu zwei Ereignissen herzlich einladen. Zuerst, wenn es am 10. März auf der Erfurter Messe heißt: 14. Tag der Thüringer Wurstspezialitäten. Und natürlich sollten Sie auch nicht fehlen, wenn es nur wenige Tage später, am 20. März, zur Thüringer Rostkultur 2010 auf dem Domplatz der Landeshauptstadt heißt: Vorhang auf für die Königin unserer Thüringer Würste, die Thüringer Rostbratwurst!

Ihre
Helgard Anding



Geschäftsführerin des Landesinnungsverbandes des Fleischerhandwerks Thüringen e.V.



Unter dem Motto „Thüringen glüht auf“ werden im Rahmen der Veranstaltung ROSTKULTUR 2010 am **20.03.2010 ab 9.45 Uhr** auf dem Erfurter Domplatz zahlreiche kulturelle und kulinarische Aktionen rund um die Thüringer Rostbratwurst stattfinden.

Höhepunkte:

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



Bratwurstanbiss 2009



2010

ROSTKULTUR

Thüringen glüht auf

Schirmherr: Minister Jürgen Reinholz

PROGRAMM

- | | |
|--|---|
| <p>10:00 Einzug der Aussteller mit den Reichenbacher Schalmeyen
Eröffnung der „Rostkultur 2010 – Thüringen glüht auf“
Claudia Look-Hirnschal, MDR</p> <p>Die Thüringer Bänkelsänger aus Erfurt
Start mit Liedern und Geschichten zur Thüringer Rostbratwurst</p> <p>11:00 Empfang der Rennsteigläufer und Thüringer Olympiasieger mit dem »Bratwurstfeuer« vom 1. Deutschen Bratwurstmuseum Holzhausen
Anzünden des Riesenrosts durch »Propst Johann von Siebeleben«</p> <p>11:30 Hoch zu Roß: Einzug der Thüringer Wurstkönigin und des Thüringer Bratwurstkönigs, begleitet vom Königlich Preußischen Artillerieregiment</p> <p>11:45 Rostbratwurstanbiss 2010 durch die Thüringer Wurstkönigin und den Thüringer Bratwurstkönig</p> <p>12:30 Livemusik mit den Thüringer Wirtshausmusikanten</p> | <p>13:00 Übergabe des Thüringenpokals für Thüringer Wurstspezialitäten mit EU Schutz, musikalisch begleitet durch die Reichenbacher Schalmeyen</p> <p>13:30 Livemusik mit den Grauen Rebellen</p> <p>14:00 Livemusik mit Remo Ruf</p> <p>14:30 Überraschungsprogramm des 1. Deutschen Bratwurstmuseums Holzhausen</p> <p>15:00 Livemusik durch Rap in Front (Bratwursttrap)</p> <p>15:30 Livemusik durch die Reichenbacher Schalmeyen</p> <p>16:00 Großes Bratwurstgewinnspiel und Verleihung der Preise</p> <p>16:30 Livemusik durch die Bänkelsänger</p> <p>17:30 Auszug des Bratwurstfeuers in die Bundesländer mit den Reichenbacher Schalmeyen</p> <p>18:00 Abschlussmoderation</p> |
|--|---|

DAZU DEN GANZEN TAG:

Interessantes aus dem **1. Bratwurstmuseum Holzhausen** (Rostkulturdiplom, Wurstschnappen u.a.)
Musik und Unterhaltung für die ganze Familie! · Großer Kinderpavillon · Attraktionen und Gewinnspiele rund um die Wurst!

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

ERÖFFNUNG
DER SAISON



DOMPLATZ ERFURT

SAMSTAG, 20. MÄRZ 2010 · 10.00-18.00 Uhr

www.thueringer-wurst.de · www.bratwurstmuseum.net



Mit freundlicher Unterstützung von:





Museumsfest, Thüringer Bratwurstpreis und 2. Bratwurst-Song-Contest



Am **1. Mai 2010** findet das vierte 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, Forsten, Umwelt und Naturschutz, 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 wieder das Bratwurstschnappen und einen Malwettbewerb für

Kinder geben.

Seine zweite Auflage wird der Bratwurst-Song-Contest erleben. Gesucht wird Thüringens schönstes und lustigstes Bratwurstlied. Im vergangenen Jahr gab es elf Bewerber um den Titel. Dabei waren alle Musikgenres von Rap, Schlager bis Volksmusik vertreten. Nach Auszählung der Publikumsstimmen stand die Gruppe Rap in Front aus Arnstadt als Sieger fest. Auch in diesem Jahr winken dem Gewinner neben dem Pokal der Zeitungsgruppe Thüringen, ein Gutschein für eine Heißluftballonfahrt über Thüringen und 99 Bratwürste.



Bewerbungen werden ab sofort entgegengenommen.

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



www.bratwurstmuseum.net

Wurstspruch

*Ein Leben
ohne Bratwurst
ist möglich,
aber sinnlos.*



Rost brennt - Der Thüringer Bratwurst(ver)führer



Seit dem 20. Januar 2010, dem 606. Geburtstag der Thüringer Rostbratwurst, wird der Freistaat Thüringen neu vermessen. Ziel ist es, auf einer Thüringenkarte alle aktiven Bratwurstroste darzustellen und diese per Internet zugänglich zu machen.

ger Bratwurst(ver)führer“ und im Internet sollen die Bratwurstbratstationen auch auf einer 3-D-Karte im Bratwurstmuseum dargestellt werden. Das Braten auf Holzkohle, regelmäßige Öffnungszeiten und natürlich Original Thüringer Rostbratwürste sind die Kriterien für die Aufnahme in das Verzeichnis. Senden Sie die Angaben zu Ihrem Lieblingsrost an

rostbrennt@rostbrennt.de

Zur Vervollständigung dieser Karte kann jeder beitragen, indem er fehlende Roste per E-Mail oder Post meldet. Die Google-maps-Karte kann schon heute auf Mobiltelefone geladen werden und zur Ansteuerung des nächsten Bratwurstrostes genutzt werden. In einer facebook-Gruppe sammeln sich die Fans des Projektes und tauschen sich über Neuigkeiten zur Thematik aus und über das Portal twitter kann man den neuesten Stand verfolgen.

Aus dieser Sammlung werden dann die 50 interessantesten Roste ausgewählt und in einem Buch vorgestellt. Als Mitautor des Buches konnten wir den bekannten Journalisten Jens Roder gewinnen. Bei seiner Arbeit als Reporter bei MDR 1



RADIO THÜRINGEN und als „Wetterfrosch“ beim MDR Thüringenjournal fährt Jens tagtäglich an Bratwurstrosten in ganz Thüringen vorbei und hält seit jeher auch gern an, um zu probieren.

Außer im Buch „Der Thürin-

www.rostbrennt.de



Bratwurst trotz der Krise

In Zeiten der Krise schnallt man den Gürtel normalerweise etwas enger. Keiner weiß so recht, wie tief wir noch in der Krise stecken oder wie viel wir davon schon hinter uns gelassen haben. Jeder erlebt sie etwas anders, manche scheinbar gar nicht - es soll auch Gewinner geben -, andere wieder trifft es sehr hart. Daher scheinen auch Umfrageergebnisse mal so und mal so auszufallen! Sparen ist eine Tugend, zu der wir uns gern bekennen. Natürlich nur dort und dann, wo und wann es geht! Beim Essen und Trinken ist das so eine Sache, hier geht das schon eher nicht! Gegessen und getrunken wird immer. Gewiss schaut man etwas stärker auf den Preis, aber Verzicht wird da nicht gern geübt! Es sei denn, der Arzt rät einem dazu oder der Übergewichtige nimmt sich selbst in die Pflicht!

Ausgeprägte Esslust und Gesundheit waren schon immer ein sensibles Thema, nun aber melden sich die Klimaschützer verstärkt zu Wort, suchen nach Kausalitäten und haben die Bauern und Tierhalter, aber auch die Wurst- und Fleischliebhaber ins Visier genommen. Sie alle werden als Auslöser oder Verursacher der erhöhten Kohlendioxidproduktion ausgemacht, die maßgeblich unser Klima verändern soll.

Das mag so sein, ist auch nicht zu beschönigen, aber die Klima- und Nachhaltigkeitsappelle scheinen auf den Einkaufs- und Küchenzetteln der deutschen Hausfrauen noch nicht ange-

kommen. Denn im „Krisenjahr 2009“ ist die Branche, die für das leibliche Wohl der Bürger verantwortlich zeichnet, mit einem blauen Auge davon gekommen. Das ist auch im Bratwurstland Thüringen so! Während die Thüringer Wirtschaft gegenüber dem Vorjahr ca. 30 % ihres Umsatzes verloren hat, betragen die Einbußen beim Ernährungsgewerbe per 30. November 2009 nur etwa 4 %.

Dieser Wirtschaftszweig hat somit die Lage insgesamt mit stabilisiert und er hat den bisherigen Thüringer Branchenprimus, den Fahrzeugbau, – und das trotz Abwrackprämie – den Rang abgelassen. Auch die Fleisch und Wurstbranche hat dabei ihren Anteil. 2009 wurden in Deutschland 3 % mehr Wurst und 4 % mehr Bratwurst als im Jahr davor gegessen. Wir Thüringer lagen dabei gut im

Trend. Klima hin, Klima her: so einfach

ist das alles nicht. Entsagungen, die das Klima retten könnten, hätten wir uns ausnahmslos alle zu stellen und das weltweit. Wie schwierig es ist, dazu eine globale Harmonie hin zu bekommen, hat Kopenhagen gezeigt. Wenn Ursachen und Prioritäten richtig gesetzt sind, wird,

wenn es sein muss, auch die Wurstbranche ihren Beitrag dazu leisten. Aber nicht allen voran und schon gar nicht mit dem Heiligtum der Thüringer - ihrer über 600 Jahre „alten“ Thüringer Rostbratwurst!

Denn, ich glaube nicht, dass die Thüringer ein Volksstamm von Vegetariern werden möchten.

Ihr Dr. Horst Schubert

Herkunftsverband Thüringer und Eichsfelder Wurst und Fleisch 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 Schlachtfestsuppe

Zutaten:

2 Liter Wurstbrühe vom Fleischer,
3 Zwiebeln, 250 g Wurzelgemüse
(Möhre, Sellerie, Porree, Petersilienwurzel),
50 g Thüringer Leberwurst, 150 g Thüringer Rotwurst, 3 Scheiben Schwarzbrot, 2 Essl. Öl, 1 Bund Petersilie, 3 Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer, Majoran



Von der Wurstbrühe das Fett abschöpfen. In diesem Fett die in Scheiben geschnittenen Zwiebeln und das in Streifen geschnittene Wurzelwerk andünsten. Pfeffer und Majoran dazugeben, mit der Wurstbrühe auffüllen und Leber- und Blutwurst darin verkochen. Schwarzbrot in kleine Würfel schneiden, in Öl rösten, mit Knoblauch würzen und die Brotwürfel mit reichlich frisch gehackter Petersilie an die Suppe geben.