



## Liebenbachstadt Spangenberg

### Info der MIT

- Gesellschaft für Marketing, Innovation und Touristik mbH,  
Rathausstraße 7, 34286 Spangenberg,  
Tel.: 05663 / 50 90 40 – Fax: 05663 / 50 90 43

## Nordhessische „Ahle Wurscht“

- was hat es damit auf sich?

Nordhessen, manchmal als Stiefkind des Bundeslandes Hessen oder auch als Hessisch-Sibirien bezeichnet, hat seine Eigenheiten. Geschichten von den *Blinden Hessen*, den *Sturen Hessen* und den (nach Amerika) *Verkauften Hessen* hat mancher schon gehört.

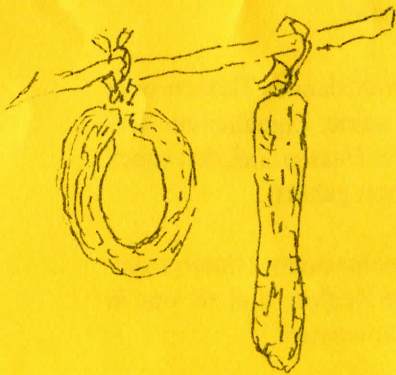
Viele dieser Geschichten haben einen gemeinsamen Hintergrund: Der nordhessische Raum war stets eine arme Region, und so war in ärmlichen Gegenden stets Schmalhans Küchenmeister.

Kleine Bauernhöfe mit mageren Äckern im nordhessischen Bergland ernährten ihre Besitzer nur in bescheidenem Maße. Daher war der regionale Tisch nicht reich gedeckt. Und mit dem, was an Essbarem erwirtschaftet wurde, musste sorgsam umgegangen werden. Die nordhessischen Hausfrauen mussten viel Fantasie aufwenden, um ohne Weckgläser und Einweckapparate, ohne Kühl- und Gefriergeräte, ohne die modernen Twist-off-Gläser ihre Vorratswirtschaft zu betreiben.

Dennoch entwickelte sich im nordhessischen Raum eine gewisse Esskultur, die allerdings nicht mit allen ihren Ergebnissen unserem heutigen Geschmack entspricht.

So können wir uns heute nicht mehr so sehr für die schlichten und kalorienreichen Spezialitäten wie „Sulperknochen“ – in Salzlake eingelegte gekochte Schweinefüße oder Schweineschnauze – oder das so genannte „Weckewerk“ erwärmen, das aus zerkleinerten Schwarzen, Sehnen und nicht anders zu verwertenden Fleischstückchen, angereichert mit ein wenig Hackfleisch und vielen altbackenen Brötchen, bestand. Auch „Mengefett“ – Schweineschmalz verlängert mit Rüböl, Wurstefett und manchmal Mehlbrei, gewürzt mit Zwiebeln und Majoran – findet heute keine Interessenten mehr. In Notzeiten – und dabei erinnern sich viele Nordhessen an Kriegs- und Nachkriegszeiten – gehörten diese Spezialitäten auf den Speiseplan.

Wie kam es dann zum legendären Ruf der berühmten nordhessischen „Ahlen Wurst“?



Nun, die „Alte Wurst“, auch „Rote Wurst“ genannt, ist eine luftgetrocknete, manchmal geräucherte, lange gelagerte Wurst aus Schweinefleisch, die bei den Nordhessen als „Dürre Runde“ und „Dicke Stracke“ auf den Tisch kommt. Sie ist nicht einfach nur eine Dauerwurst oder eine spezielle Salami. Sie hat Geschichte! Und die hat wiederum mit Sparsamkeit und sorgsamem Umgang mit Lebensmitteln zu tun.

In Nordhessen waren große und reiche Bauern selten. In den Dörfern und Kleinstädten lebten zumeist Kleinbauern mit nur wenig Land und geringem Viehbestand. Viele gingen noch einer weiteren Beschäftigung nach, arbeiteten in Steinbrüchen, in Gerbereien, oder – z. B. in Spangenberg – in Zigarrenfabriken oder Webereien. Manchmal

zogen ganze „Dorfmansschaften“ im 19. Jahrhundert als Wanderarbeiter in die Ziegeleien Westfalens, in die Kohlengruben im Ruhrgebiet oder die Zuckerfabriken im Raum Magdeburg. Nach der „Kampagne“, also erst im Spätherbst, kehrte man nachhause zurück. Später boten die Eisenbahn, der Straßenbau und die wachsende Industrie Arbeitsplätze. Die Frauen führten derweil den kleinen Hof und fütterten ein oder zwei Schweine, die dann um Weihnachten herum, wenn es draußen kalt geworden war, geschlachtet wurden.

Die Arbeit des Schlachtens trauten sich die wenigsten selbst zu, denn ein Schwein in Wurst zu verwandeln war und ist nicht einfach. Der „Hauschlachter“ trat in Aktion, der einen Ruf zu verteidigen hatte. Er musste über die hohe Kunst des Würzens verfügen. Mit einer Mixtur aus Pfeffer, Salz, Muskat und Kümmel, manchmal ergänzt von ein wenig in Rum, Weinbrand oder Korn eingelegtem Knoblauch, gab der Meister seiner Wurst einen unverwechselbaren Geschmack.

Das Ergebnis – die „Alte Wurst“ – war aber nicht nur dem Hauschlachter zu verdanken. Zwei Gründe waren und sind es, die uns die „Ahle Wurscht“ lieb und teuer (!) machen: Vor der Wurst ist da das Schwein. Es darf nicht zu fett und nicht zu jung sein. Es sollte zweimal die Weihnachtsglocken hören, also mindestens ein Jahr alt werden und in dieser Zeit sorgfältig mit Korn, Schrot und „Dämpekarduffeln“ gefüttert worden sein. Aus schnell gemästeten Schweinen kann keine „Alte Wurst“ werden.

Der zweite Grund betrifft die Füllung, die noch schlachtwarm in die Wursthäute, selbstverständlich Naturdarm, kommt. Die fetten Speckseiten wurden geräuchert, Leber, Blut, Zunge und Schwarten in gereinigte Därme, auch in Blase und Magen gefüllt und zu „Garwurst“ gekocht, die allerdings nicht sehr lange haltbar blieb. Für die „Alte Wurst“ wurden die besten Teile des Schweins verwendet. In alter Zeit war die Herstellung der „Alten Wurst“ ja eine Form der Konservierung, mit der das geschlachtete Fleisch bis zur Erntezeit haltbar gemacht wurde. Braten- und Schinkenstücke, Koteletts, Schnitzel und Lendchen, - also Fleisch, das in einer Metzgerei in der Regel über die Verkaufstheke geht – kommt bei der Hauschlachtung in die „Alte Wurst“.

Diese Idealform der „Ahlen Wurscht“ ist natürlich nicht mehr durchgängig produzierbar und erhältlich, da auch der Prozess der Reifung, die in einem Fachwerkhaus mit Lehmgefachen besser als in einem modernen Kühlhaus funktioniert, eine Rolle spielt. Denn erst die Pflege während des Trocknungsprozesses - die „Alterung“ - lässt echte „Ahle Wurscht“ entstehen. Bei ihr handelt es sich also um *reife* Wurst.

Bei jedem Schlachten – dem „Schlachtefest“ – wurde ein besonderes Exemplar der „Alten Wurst“ hergestellt: In den zusammengenähten Flomensäck kam die beste Wurstfüllung. Diese große dicke Wurst wurde besonders gepflegt und hing als „Schmalzhaut“, „Schmerhudd“, „Feldgicker“ oder „Feldkieker“ am längsten in der wohlgehüteten Wurstekammer. Ihr Anschnitt im Herbst galt als besonderer Festakt, und wehe dem Hausbewohner, der sich da schon einmal früher drüber hergemacht hatte.

Die in Nordhessen angebotene Alte Wurst ist fast immer von bester Qualität, da die Hausschlachter wie auch die Metzger bemüht sind, ihre Wurst aus dem Fleisch regionaler Erzeuger zu produzieren. Die bekanntlich im nordhessischen Raum besonders stark vertretene Zunft der Biolandwirte bietet dafür alle Voraussetzungen. Hinweis: In Witzenhausen im Werra-Meißner-Kreis gibt es schließlich sogar den ersten Universitätsfachbereich (Universität Kassel) für ökologische Landwirtschaft.

Über die „Ahle Wurscht“, diese nordhessische Spezialität, sind bereits kulturhistorische und kulinarische Betrachtungen verfasst worden, was mich als Spangenbergerin aber nicht davon abhalten konnte, ein paar Informationen über unsere Leib- und Magenwurst weiterzugeben.

*Fides Baumgart*

Hinweis auf weitere Quellen:

Fuchs, Thoma: „In der allergrößten Not schmeckt die Wurst auch ohne Brot“, aus: Arbeitsergebnisse Nr. 16/17, hrsg. von der AG für Ländliche Entwicklung, Universität Kassel 1991

Lenz, Siegfried: „Seltsame Annäherung – Die Ringgauer Wurstprobe“, aus: Merian, Werraland, S. 35-38, Hamburg 1980