


# StadtZeit

60

**KASSEL  
MAGAZIN**

INFORMATION- UND  
KOMMUNIKATIONSFORUM  
FÜR KASSELS  
INNOVATIVE SEITEN  
NO. 60 • JAHRGANG 11  
FEB/MÄR 2014

EINFACH GESUND

 **Leben im Quartier**  
Wohnen für Generationen



**DIE AHLE WURSCHT LEBT!**

**ARCHITEKTUR**  
KLOSTER HAYDAU

## „Die Ahle Wurst lebt!“

Carsten Neumeier hegt und pflegt seine Ahle Wurst bis sie auf den Tisch kommt. In seinem „Wurst-Kurs“ erfahren Interessierte alles über ihre Herstellung und legen im Schlachthaus selber Hand an.

Von Klaus Schaake

Sonntagnachmittag, Anfang Februar, Walburg: Vor einem unscheinbaren Gebäude steht ein großer Grill im Schnee. Es qualmt. Sandra Wolfram legt grobe Bratwürste auf den Rost. Um sie herum steht eine Gruppe von Leuten, die sich an ihren Taschen die Hände wärmen. Es sind Carsten Neumeiers Wurstkurs-Teilnehmer, deren „Lohn“ hier auf dem Grill vor sich hinbrutzelt. Zum Abschluss dürfen sie nochmals zünftig in der „Wurstschneune“ tafeln, bevor sie sich wieder auf den Heimweg in alle Teile der Republik machen.

An Bierzeltgarnituren mit roten Tischdecken saßen sie an diesem Vormittag pünktlich um 11 Uhr in der Küche des Fleischermeisters.

Der Ahle-Wurst-Macher steht mit Hut, Schal, Jeans, Gummistiefeln und im T-Shirt in der Küche und begrüßt „seine“ Truppe – 16 Leute, darunter zwei Frauen und auch drei Vertreter der jüngeren Generation, die sich für die echte Ahle Wurst interessieren, die es bekanntlich so nur in Nordhessen gibt.

„Früher wollte ich immer Polizist werden“, erzählt der knapp 50-Jährige und lacht. „Heute ist Ahle-Wurst-Machen mein Hobby. Und was kann es Schöneres geben, als jeden Tag seinem Hobby nachzugehen?“, fragt er in die Runde.

So wie er heute hier steht, ist Carsten Neumeier das, was man neudeutsch vielleicht einen „guten Performer“ nennen würde. Authentisch bringt er seine Botschaft und seine Philosophie an den Mann. Und natürlich auch an die beiden Frauen.

Früher bekam er dabei einen roten Kopf und stotterte, wie er freimütig bekennt. Man will es kaum glauben.

### Schlachtwarme Verarbeitung

Seine Philosophie bringt er kurz und knapp auf den Punkt: „Wenn nichts Gescheites reinkommt, kommt auch nichts Gescheites raus.“

Drei Bauern aus der Region sorgen dafür, dass etwas Gescheites in seine Wurst kommt. Im wöchentlichen Wechsel beliefern sie die Fleischerei. Ihre Betriebe sind mit dem Siegel „Geprüfte Qualität Hessen“ ausgezeichnet. Das gibt dem Ahle-Wurst-Experten die Sicherheit, dass „seine“ Schweine anständig gefüttert werden und auch die Haltung stimmt. Dafür bezahlt er gern 20 Cent mehr pro Kilo an seine Lieferanten. Sie bieten ihm dafür keine turbogemästeten Schweine an, sondern solche, die schon ein bisschen älter sind und ein Gewicht zwischen 120 und 170 Kilo auf die Waage bringen. Denn zu mager dürfen die Schweine auch nicht sein, damit die Wurst während der Reifung in der Wurstkammer ihre typische Konsistenz entwickelt.

Genug der Vorrede. „Es ist alles ganz locker hier. Fühlen Sie sich wie Zuhause und kommen Sie jetzt mit mir nach hinten.“

Hinten, das ist das Schlachthaus. Dort hängt schon eine Schweinehälfte am Haken. Mit Carsten Neumeiers Hilfe, der seines langjährigen Gesellen und ein bisschen auch der Hilfe der Teilnehmer wird diese heute verarbeitet.

Vorher erklärt der Fleischermeister noch, wie die Hälfte in der für ihn unabdingbaren Hausschlachtung an den Haken kam, nachdem das Schwein freitagmorgens gegen vier Uhr in die ewigen Jagdgründe entschwand. „Mit Strom werden die Schweine betäubt und dann durch abstechen getötet. In der Brühmaschine kommen die Haare



runter, der Rest wird abgeflammt. Dann werden sie zerteilt und ausgebeint.“

Für die Ahle Wurst ist die schlachtwarme Verarbeitung der zentrale Punkt. Dadurch bleiben die körpereigenen Phosphate erhalten und müssen später nicht künstlich zugesetzt werden. „Auch das gibt der Ahlen Wurst ihren einzigartigen Geschmack“, sagt der Experte.

### Kein Geheimnis ums Rezept

An der Schweinehälfte am Haken erklärt er die Lage der verschiedenen Teile wie Bauch, Dicke Rippen, Stiel-Kotellet, Kamm-Kotellet...

Auf seiner Schlachtbank fängt der Geselle an, das Fleisch aufzuschneiden. „Wer will,

## Die nordhessische Ahle Wurst in Bildern: Vom halben Sch



kann gern mal mit anfassen“, sagt er, bevor er dem ersten Kursteilnehmer eine Schürze, einen mit Metall verstärkten Handschuh für die linke Hand gibt und ihm das Fleischermesser überlässt. Eine gute halbe Stunde später liegt die Schweinehälfte sortiert nach Teilen auf der Schlachtbank. Carsten Neumeier fährt eine Metallwanne an die Bank. Jetzt geht es daran, das Fleisch so zu „portionieren“, dass es sich später durch den Fleischwolf drehen lässt.

Mit viel Geduld und ebenso viel Sachverstand beantwortet Carsten Neumeier zwischendurch alle Fragen der Teilnehmer.

Nachdem alle Fleischbrocken zerkleinert in der Wanne liegen, geht es ans Würzen. Kochsalz, Salpeter, Zucker, grober, frisch gemahlener Pfeffer, Knoblauch, Kümmel, Muskat, Senfkörner und ein Schuss Rum sind die Ingredienzien, die in seine Wurst kommen. Manchmal auch Paprika oder Fenchel. Solange es sich nicht um Nitritpökelsalz, Reifebeschleuniger oder künstliche Aromen handelt, sind der Phantasie da wenig Grenzen gesetzt. Und Carsten Neumeier macht aus seinen Rezepturen keine Geheimnisse.

„Jede Wurst schmeckt sowieso ein bisschen anders. Man muss das einfach ausprobieren“, animiert er die Wurstkursorler beim Einfüllen der Bratwurst in die Pelle und rät, Zuhause seinen Grillgästen mal frische, selbstgemachte Bratwurst zu kredenzen.

Klar, dass die Frage nach dem Rum in der Wurst noch kommt. So recht weiß es der Wurstmacher auch nicht, „aber mein Opa

hat das auch schon so gemacht.“

Und Opas Enkel schwört auf vierundfünfzigprozentigen Rum, wie er ein bisschen schelmisch sagt. Und grinst. „Naja, es kommt halt der Schnaps dran, den der Metzger trinkt...“

### Zünftige Brotzeit in der Küche

15 bis 20 Schweine schlachtet der Fleischer freitagmorgens. Da kann sich jeder ausmalen, dass es in Sachen Hochprozentiges keinesfalls wie bei einer traditionellen Hauschlachtung zugeht, wie sie einige der Anwesenden noch aus Kindertagen kennen. Dabei war die Schnapsflasche für den Metzger immer schnell zur Hand. Und das nicht nur, um die Wurst anzureichern...

Nach Gefühl schüttet Carsten Neumeier den Rum über die 36 Kilo Fleisch in der Wanne und fügt dann die anderen Gewürze hinzu. „So, jetzt muss der Chef mengen“, ruft er den Anwesenden zu. Mit den Armen fährt der Fleischer in die Wanne und vermischt die Gewürze mit dem Fleisch. „Wenn das noch schlachtwarm ist, kannst du dich dabei im kalten Schlachthaus ein bisschen aufwärmen.“

Zusammen mit den Gewürzen kommt das Fleisch jetzt in den Fleischwolf, um durchgedreht wieder in der Wanne zu landen.

„Und jetzt nochmals mengen“, so die erneute Aufforderung mitzumachen. Das Mengen ist nötig, damit die Fleischmasse, ähnlich wie beim Backen, eine richtige Bindung entwickelt.

„Mit den Händen rein und innen drin zu-



Zünftige Brotzeit mit selbst hergestelltem frischen Gehackten und Wurstspezialitäten der Schlachteplatte

sammendrücken“, zeigt Carsten Neumeier.

„So, Hände waschen und dann los!“

Was jetzt kommt, ist richtig, richtig körperliche Arbeit. Langsam erschließt sich, warum der Fleischermeister und sein Geselle es in dieser Kälte im T-Shirt aushalten. Außerdem müssen sie sich dann nicht ständig die Ärmel hochkrempeln, wenn sie von den Händen bis an die Ellenbogen in der Fleischwanne stecken und kneten.



Bracht Bio GmbH  
denn's Biomarkt Kassel  
Kircheg 70  
Tel.: 05 61/60 29 08 20  
Fax: 05 61/60 29 08 50  
eMail: ehkassel@denns.de  
www.denns-biomarkt.de

Direkt  
am Bebelplatz



## weil bis zum fertigen Produkt.



Von dem frischen Gehackten formt Carsten Neumeier zwei große Kugeln, packt sie auf zwei Teller und kündigt eine kleine Brotzeit an. „So, alle Mann in die Küche!“, schallt es um kurz vor eins durchs Schlachthaus. Hier hat Sandra Wolfram zwischenzeitlich alles für eine zünftige Brotzeit vorbereitet. In entspannter Atmosphäre kommen die Leute ins Gespräch und probieren auch die Wurstspezialitäten der Schlachteplatte, die neben dem frischen Gehackten auf dem Tisch steht: Blut- und Leberwurst, Ahle Wurst mit Fenchel, Paprika oder anderen Gewürzen sowie kürzer und länger abgehangene oder geräucherte Wurst, Wildschweinwurst, Dürre Runde, Stracke – alles was der Herz begehrt.

### „Jeder muss seine Nische finden“

„Ich bin selber mein größter Kritiker“, meint Carsten Neumeier und probiert ebenfalls kräftig mit, während er seine Leckereien ausführlich erklärt. „Wenn ihr fertig seid, dann auf! Zurück ins Schlachthaus!“ Aus dem Gehackten machen die Wurstschnecker jetzt Bratwurst und füllen es auch für die Dürren Runden in die Därme. Dabei stellen sie fest: Es bedarf einer sehr großen Fingerfertigkeit, um das hinzubekommen. „Ich versuche gerade die Jungs zu einem Bratwurst-Füllwettbewerb zu animieren“,

flachst eine Teilnehmerin, während sie das frische Hackfleisch durch einen Flaschenhals in die Pelle schiebt. Auch das sieht einfacher aus als es ist.

„Wollen wir nicht nochmal ein bisschen Knoblauch da rein machen?“, fragt Carsten Neumeier und fängt an, die Zehen mit seinem breiten Schlachtermesser zu quetschen. „Klappt doch immer besser hier“, begutachtet er das Befüllen der Dürren Runden, wo gerade der Geselle seinen „Lehrlingen“ assistiert. Dessen Homer Simpson-Tattoo auf dem rechten Unterarm kommt dabei ganz besonders gut zur Geltung. Natürlich kommt im Schlachthaus die Bio-Frage auf den Tisch. Auch Bio ist Teil seiner Produktpalette, selbst wenn Carsten Neumeier sagt: „Ich bin kein Bio-Fritze.“ Aber der Markt dafür ist nun mal da und „jeder kann und muss seine Nische finden.“ Er selber ist seit über 20 Jahren Diabetiker und macht sich selbstverständlich auch um die Bio-Frage und reine Zutaten Gedanken. Eine Gewürzmischung würde hier nie ihren Weg in die Wurst finden.

Übers Gedankenmachen und Ausprobieren ist er mit seinem Konzept und seinen Produkten mittlerweile in diversen Feinschmecker-Magazinen und im Manufactum-Katalog vertreten. Auf die Frage, wie er da rein gekommen ist, zuckt Carsten Neumeier mit

den Schultern und sagt lapidar: „Die sind auf mich zugekommen.“

Der Ritterschlag, sozusagen. Seitdem verkauft seine Fleischerei immer mehr auch übers Internet. In Deutschland und europaweit.

Und manche Kunden kommen aus Dortmund oder Hannover nach Walburg, um hier nordhessische Schmeckewöhlerchen zu kaufen.

### Heiligtum Wurstschneure

Nachdem genug Würste für ein zünftiges Wintergrillen gefüllt sind, nimmt Carsten Neumeier die Gruppe mit in sein Heiligtum – seine „Wurstschneure“. Die Art der Reifung und der Lagerung, auch das eine Wissenschaft für sich. „So eine Ahle Wurst ist wie ein Lebewesen“, sagt der Experte. „Und das muss leben.“ Dafür darf die Lagerkammer, in der es keinerlei technische Hilfsmittel gibt, um ein bestimmtes Klima zu erzeugen, nicht zu voll, aber auch nicht zu leer sein. Unter einem „Himmel“ von vielen tausend Ahlen Würstchen gibt es noch einen Exkurs zu gutem und schlechtem Schimmel, bevor Sandra Wolfram die gegrillten Leckereien auf den Tisch stellt und zum Essen ruft. Köstlich!

## Nordhessische Ahle Wurst

Um die traditionelle Herstellungsweise zu fördern und als Kulturgut zu sichern, hat die Initiative Slow Food die Nordhessische Ahle Wurst im Juni 2004 in ihre „Arche des Geschmacks“ aufgenommen. Gemäß deren Verständnis wird für die Herstellung das Fleisch von älteren Schweinen (Wurstschweine) verwendet, die man gesondert für die Herstellung von Wurst züchtet. Deren Fleisch wird kurz nach der Schlachtung zur Wurstmasse verarbeitet. Die Fleishteile zerkleinert man mit einem Fleischwolf in mittelgrober Körnung. Typische Gewürze sind lediglich Speisesalz und Salpeter. Die Verwendung weiterer Würzmittel hängt von der Rezeptur des Fleischers ab. Traditionell werden die Würste in Wursthüllen mit unterschiedlichen Durchmessern hergestellt. Je nach Durchmesser beträgt die Reifezeit drei bis neun Monate.

Auf Initiative von Slow Food Nordhessen gründete sich im Oktober 2004 der Förderverein Nordhessische Ahle Wurst e.V. Dieser vergibt jährlich das Markenzeichen Nordhessische Ahle Wurst. Zu den Qualitätsanforderungen gehört die ausschließliche Verwendung von Schweinefleisch aus der Region Nordhessen oder angrenzenden Regionen, ein Mindestgewicht der Schlachtschweine von 150 kg und die Verarbeitung des Fleisches innerhalb von 32 Stunden nach der Schlachtung durch Betriebe in der Region. Als Würzmittel dürfen Knoblauch, Koriander, Muskat, Pfeffer, Piment, Senfkorn und Zucker verwendet werden. Die Zugabe von Nitritpökelsalz, Starterkulturen, Geschmacksverstärkern und Reifebeschleunigern ist verboten. Kritiker bezeichnen Nitritpökelsalz als den „sicheren Tod“ einer luftgetrockneten Wurst, da die Lufttrocknung nicht gut funktioniert und sich krebserregende Nitrosamine bilden. Man unterscheidet zwei Sorten Ahle Wurst mit unterschiedlichen Mindestreifezeiten. Runde im Schweinedarm haben einen Durchmesser von ca. 35 mm und eine Reifezeit von mindestens vier Wochen, im Rinderdarm beträgt die Frist sechs Wochen. Die Stracke hat einen Durchmesser von 43 bis 80 mm und eine Reifezeit von zwei bis sieben Monaten.

(Quelle: wikipedia, Carsten Neumeier)

» SCHWEINE VOM  
SCHLACHTHOF SIND  
WIE GEMÜSE  
AUS DER DOSE. «

Nicht mit uns – Wir schlachten noch selbst!



Wilhelmshöher Allee 164 | Kassel  
Fon 0561 35161