

ZWEI MAL ZWEI, die sich mögen: Regina und Edgar Linhose sowie das selbst gebackene Brot und die Ahle Wurst



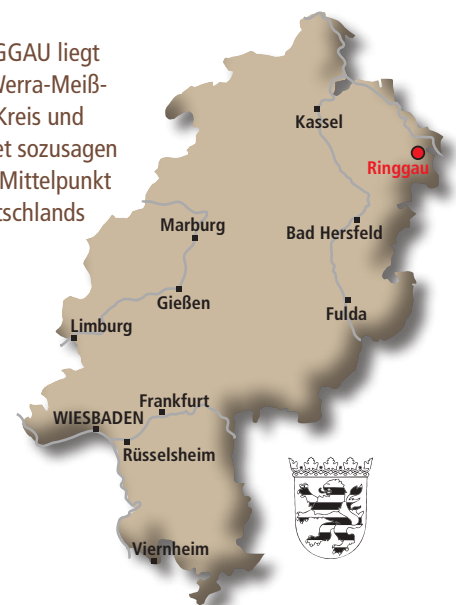
„Nidd alles is Wurst“,

Es gibt sie noch, die traditionelle, lang gereifte Nordhessische Ahle Wurst! Unser Autor Michael Ritter hat sie gefunden

Vier Uhr morgens. Der Himmel hängt voller Sterne. Über den Wiesen der Hochebene um die nordhessische Gemeinde Ringgau liegen Nebelschwaden, eine Eisschicht auf dem Dorfteich. Während die meisten Bewohner des Ortsteils Grandenborn sich im Bett noch einmal umdrehen, schaltet Edgar Linhose im Teichhof, der Gaststätte neben dem Teich, die Lichter an. Es ist Schlachttag. Und der wird lang. Dem 49-Jährigen mit der markanten „Hochglanzfrisur“ ist das lieber als die Hektik der Großbetriebe in den Wirtschaftszentren. Hier kann er die Balance zwischen Betriebsamkeit und Effizienz selber bestimmen. Und ist somit gleichermaßen Herr über die Qualität seiner

Würste. „Früher“, sagt Linhose, „haben hier im Ringgau die meisten Bauern selbst geschlachtet.“ Auch sein Schwiegervater, von dem er und seine Frau den Gasthof vor knapp 20 Jahren übernahmen, schlachtete nur für den Eigenbedarf und für den Verzehr im Gasthof. Ihre Spezialität: die regionaltypische „Ahle Wurst“ oder „Ahle Worscht“, wie sie andernorts heißt, eine rohe Mettwurst. Übersetzt bedeutet das „Alte Wurst“, denn, so Linhose, „eine gute Wurst benötigt Zeit für die Reife.“ Und die Zeit, die schmeckt man. Ein Gast aus Frankfurt kaufte ihm Anfang der 60er-Jahre ein paar Würste ab. „Durch Mund-zu-Mund-Empfehlung kamen bald weitere Kunden

RINGGAU liegt im Werra-Meißner-Kreis und bildet sozusagen den Mittelpunkt Deutschlands





ALLES MIT WEILE:
Langsam und lange
gewachsene Tiere
liefern das Fleisch,
die Ruhezeit die
perfekte Würststreife

awwer Wurscht is alles“

dazu“, erzählt der Landmetzger und schickt seiner drahtigen Frau Regina ein Lächeln. Gemeinsam bauten sie den Betrieb in den vergangenen 20 Jahren aus. „Seit 1961 haben wir eine eigene Schlachtereie im Haus.“ Inzwischen schlachtet er jede Woche – immer montags, wenn der Gasthof geschlossen ist. Um die 2 000 Kilo Wurst fertigt Edgar Linhose mit seinen beiden Gesellen Oliver und Thomas dann an, Ahle Wurscht hauptsächlich, aber daneben noch Kessel-, Leber- und Blutwurst sowie Sülze.

Für das typische Bergaroma

Die Produkte finden nicht nur vor Ort Abnehmer, sondern auch im nahe gelegenen Creuzburg, auf Wochenmärkten und im eigenen Online-Shop. Besonders im Sommer, wenn weniger geschlachtet wird, zieht es die Besucher auf den Hof. Beim Hoffest kommen am Wochenende bis zu 2 500 Gäste, schauen sich die Landmetzgerei an

und schnuppern sich in den Wurstekammern durch das Paradies der hängenden Leckerbissen: Tausende von Würsten reifen an langen Stöcken und lagern, bis sie den Namen „Ahle Wurscht“ auch verdienen – mindestens sechs, teils bis zu zwölf Monate. Dabei verlieren sie viel Feuchtigkeit – bis zur Hälfte des Frischgewichts. Da finden sich Runde neben Geraden (die Stracke), Dünne neben Dicken, Geräucherte neben Luftgetrockneten. Außerdem Spezialitäten wie „Mastdarm“ und „Schmerhaut“ oder die „Dicke im Netz“, die sich besonders gut zum langsamen Reifen eignet. Bei Ersterem handelt es sich um den Enddarm des Schweins. Bei der Schmerhaut wird die Wurstmasse in die birnenförmige, dicke Schmalzhaut des Rippenfells gefüllt. Edgar Linhose sorgt stets für gute Durchlüftung, damit die Reifung gleichmäßig erfolgt und die Wurst das typische Bergaroma des Ringgaus annimmt. Auch im Sommer wird es in

der Wurstekammer selten wärmer als 16 Grad. Wegen der hohen Luftfeuchtigkeit bildet sich auf den Würsten Edelschimmel, der dann mit klarem Wasser abgewaschen wird. Ein Teil der Produkte wandert für einen Tag in die Räucherammer, wo sie über kaltem Rauch von Buchenholz die besonderen Aromen annehmen. Klar, dass der Geruch viele Besucher zum Kauf im Hofladen animiert. Berechnet wird der Preis nach dem ursprünglichen Frischgewicht, je länger gereift, umso höher der Marktwert pro Kilo, das bis zu 35 Euro kosten kann.

Ein Passagier der Arche

2004 wurde die „Nordhessische Ahle Wurscht“ Passagier auf der Arche des Geschmacks, die Mitte der 80er-Jahre vom Verein Slow Food auf den Weg gebracht wurde, um die biologische Vielfalt zu fördern. Über 1 000 regional wertvolle Lebensmittel, Nutztierarten und Kulturpflanzen >

> sind inzwischen die Mitreisenden, die Slow Food so vor dem Aussterben bewahren und ihre Marktentwicklung fördern möchte. „Gute Märkte sind Festland für die Passagiere der Arche“, besagt die Motivation der Initiative. Entsprechend gründete man noch im selben Jahr zusammen mit einigen Produzenten den „Förderverein Nordhessische Ahle Wurst“. Seine Aufgabe: Lobbyarbeit in Sachen Geschmack und Qualität. Obwohl viele Betriebe der Region zwischen Ringgau und Waldecker Upland, zwischen Schwalm-Eder-Kreis und Reinhardswald die beliebte Wurst herstellen, sind nur wenige Mitglieder des Fördervereins. Edgar Linhose führt das auf die strengen Auflagen zurück, die er und die anderen Pioniere in der Satzung festgeschrieben haben. Nur wer traditionell produziert und die gewissenhafte Kontrolle besteht, darf jeweils für ein Jahr das Markenzeichen „Nordhessische Ahle Wurst“ führen und diese mit der dafür bestimmten Metallplombe kennzeichnen. So kann der Kunde leichter nachvollziehen, dass es sich um eine traditionelle Ahle Wurst aus zertifizierter Produktion handelt. Das ist nicht selbstverständlich: Seit die „Ahle Wurst“

Wo das gute Fleisch nicht als Schnitzel in der Pfanne landet, sondern in der Ahlen Wurst

vor 30 Jahren wieder in Mode kam, kommen auch industriell im Stil der Ahlen Wurst gefertigte Produkte auf den Markt. Oft enthalten sie nur die fetten Teile von industriell gemästeten Schweinen sowie Pökelsalz, das sie schneller reifen lässt. Zuzüglich der außerdem zugefügten Stabilisatoren und Geschmacksverstärker haben diese Produkte nur noch sehr wenig mit den traditionell gefertigten Würsten gemein.

Nur das Beste in die Wurst

„Wir nehmen es sehr genau“, versichert Linhose. „Bei uns kommen auch die Teile des Schweins in die Wurst, die sonst als Schnitzel verkauft werden, bis zu 97 Prozent des Muskelfleischs“, sagt er und säbelt gekonnt die magere Schweinekeule in kleine Stücke, die seine Gesellen Oliver und Thomas entbeint und von der Schwarte getrennt haben. Die Schweine stammen aus der näheren Umgebung, meist von kleinen

Höfen, die Edgar Linhose seit Jahrzehnten kennt. „Der Bauer bringt sie vorbei, dann werden sie gewogen, auf den Gesundheitszustand überprüft und anschließend geschlachtet.“ Kettenhemd und Stahlhandschuh schützen vor Unfällen. „Im Sommer kann das ganz schön heiß werden“, sagt der 42-jährige Thomas, der mit seinem Chef die „Frisur“ gemein hat. Sein junger Kollege Oliver will im nächsten Jahr die Meisterprüfung ablegen. Mit gezielten Handgriffen trennen die Metzger das Fleisch von Schwarzen, Knochen und Sehnen. Gut die Hälfte bleibt so auf der Strecke, denn Vorderfuß, Schnauze, Schwänzchen oder Ohren finden heutzutage kaum noch Abnehmer.

Während die meisten Schweine, die in Deutschland verseiert werden, aus Intensivhaltung stammen und nach viermonatiger Mast geschlachtet werden, haben Linhos Wurstschweine mehr Zeit zum Aufwachsen. Nach einem Jahr bringen sie mindes-



FEIN GEWÜRZT kommen die frischen Würste in ihren verschiedenen Formen zum Reifen an die Stange



BEWÄHRT UND BELIEBT: Variationen der Ahlen Wurst und ihre leckeren Verwandten aus dem Teichhof

tens 150 Kilogramm auf die Waage. Das ist eine Voraussetzung für die Ahle Wurst. Auch schwere, alte Säue hat Linhose schon geschlachtet. Eine wog 397 Kilogramm. „Die hatte schönes dunkles, gut gemasertes Fleisch, das fast an Rindfleisch erinnerte, und ein besonderes Aroma“, schwärmt er. Verwurstet wird das Fleisch oft schlachtwarm am selben Tag, spätestens aber innerhalb von 24 Stunden. „Je frischer umso besser. So bleiben die fleischigen Geschmacksnoten erhalten.“ Die Fleischstücke wandern nun in den Wolf. „Das Verhältnis Fett und mageres Fleisch muss stimmen.“ Zur Ver-

feinerung sind lediglich traditionelle Gewürze wie Kochsalz, Zucker, Pfeffer, Muskat, Koriander, Kümmel, Piment, Salpeter und Knoblauch zugelassen. Kleines Extra: Linhose legt den Knoblauch in Rum ein. Die Füllmaschine pumpt die vermengte Wurstmasse schließlich unter Vakuum in den zugekauften Naturdarm. „Der schrumpft mit, wenn die Würste reifen“, erklärt der Fachmann. Im Sekundentakt schießt die Fleischmasse in den glänzenden Darm. Bei der Verplombung zeigen bunte Bändchen, wie die Wurst gewürzt ist, sowie eine fortlaufende Nummer mit Schlachtdatum, welche lückenlos die Herkunft des Schweins nachvollziehen lässt.

Während die drei Metzger im Schlachtraum ihr Handwerk für diesen Tag allmählich beenden, bereiten Regina Linhose und ihr Team in der Küche das Mittagessen vor. Zwar ist es eine überlieferte Tradition, dass Ahle Wurst mit ihrem charakteristischen mürben Biss „uss d'r Fussde“ (aus der Faust) gegessen wird oder als Teil der üppigen Schlachteplatte mit selbst gebackenem Brot auf den Tisch kommt. Doch man hat im Ringgau auch zahlreiche Rezepte entwickelt, denen sie mit ihren mild-würzigen Aromen eine besondere Note verleiht. Der Kräuterpfannkuchen mit Ahler Wurst und Schmand ist ein lecker leichtes Gericht, das sich gut als Mittagstisch eignet. Schon gehaltvoller ist der gefüllte Schweinemagen mit Lauchgemüse und Meerrettichsoße oder der deftige Kartoffel-Ahle-Wurst-Auflauf. Suppenliebhaber sollten die Ringgauer Kartoffelsuppe mit Ahler Wurst probieren. Dazu passt ein frisch gezapftes Pils der Eschweger Klosterbrauerei. Damit befindet sich die Ahle Wurst der Linhoses in guter Gesellschaft: Die Brauerei ist überschaubar geführt, man arbeitet nach dem Reinheitsgebot und ist stets auf der Suche nach höchster Qualität. *Michael Ritter*



Pfannkuchen mit Ahler Wurst

Für 4 Portionen

- 1 Tasse Mehl • 1 Tasse Milch
- 1 Ei • 1 Msp. Salz
- 1 EL Schnittlauchröllchen
(oder 1 EL gehackte Petersilie)
- 2 TL Butter • 100 g Schmand
- Ahle Wurst nach Belieben

Das Mehl mit Milch, Ei, Salz und Schnittlauchröllchen zu einem glatten Teig verrühren. 1 TL Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Hälfte Pfannkuchenteig hineingeben und einen dünnen Pfannkuchen backen. Herausnehmen. Auf die gleiche Weise einen zweiten Pfannkuchen backen. Abkühlen lassen. Pfannkuchen mit je der Hälfte Schmand bestreichen. Ahle Wurst in dünne Scheiben schneiden. Auf die Pfannkuchen legen und diese fest aufrollen. Beide Rollen schräg in dicke Scheiben schneiden. Auf einer Servierplatte anrichten. Mit Feldsalat und Tomatenvierteln garnieren.

Kartoffeltaler mit Ahler Wurst

Für 2 bis 4 Portionen

- 100 g geräucherte Ahle Wurst
- 500 g Kartoffeln vom Vortag • 3 Eigelb
- Salz, Pfeffer • geriebener Muskat
- 1 EL gehackte Petersilie • 250 g Pilze
- 3 EL Butter • 1 rote Paprikaschote

Die Ahle Wurst in kleine Würfel schneiden. Die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit Ahler Wurst, Eigelben, Salz, Pfeffer, Muskat sowie Petersilie verrühren. Et-

was Alufolie (ca. 30 x 30 cm) fetten. Die Kartoffelmasse als Strang daraufsetzen und mit der Alufolie straff aufrollen. Die Enden fest zudrehen. Die Kartoffelrolle in siedendem Wasserbad 40–55 Minuten garen, herausnehmen, abkühlen lassen. Pilze feucht abreiben, putzen, in 1 EL Butter anbraten. Paprikaschote abrausen, halbieren, putzen, würfeln und mitdünsten. Kartoffelrolle auswickeln, in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und in der übrigen Butter anbraten. Mit Pilzen servieren.

*Viel mehr als nur Wurst:
Ahle Wurst aus Nordhessen
ist gelebte Tradition – und
verleiht auch Kartoffeln und Hack Würze*

So schmeckt's in Deutschlands Mitte

Würzig gefüllt mit Hackfleisch und Wurstwürfeln

Schweinemagen mit Ahler Wurst

Für 4 bis 6 Portionen

- 1 Schweinemagen
- 3 altbackene Brötchen
- 500 g gemischtes Hackfleisch
- 3 Eier • 3 EL Mehl
- 3 EL Milch
- 300 g Runde Ahle Wurst
- 1 kleine Zwiebel
- 1 EL gehackter Majoran
- geriebener Muskat

Den Schweinemagen vom Metzger küchenfertig vorbereiten lassen. Die Innenseite evtl. nach außen wenden, gründlich waschen. Evtl. noch die gelbe Schicht entfernen. Magen wieder umdrehen. Die Brötchen einweichen. Hackfleisch mit den Eiern, Mehl, Milch und den ausgedrückten Brötchen verrühren. Die Ahle Wurst häuten und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Zum

Hackfleisch geben. Majoran und Muskat zugeben und unterkneten. Die Masse in den Schweinemagen füllen. Die Öffnungen zunähen oder mit Rouladennadeln zustecken. Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Den Schweinemagen hineinlegen und 2–2½ Stunden köcheln lassen, dabei mehrmals einstechen, damit die Luft entweichen kann. Herausnehmen und in Scheiben schneiden. Dazu passen Lauchgemüse und Meerrettichsoße.

EXTRA-TIPP

Sie haben Schweinemagen übrig? Dann braten sie die restlichen Fleischscheiben in Butterschmalz goldbraun. Nach Belieben mit frisch geraspeltem Meerrettich bestreuen.



Herzhaftes Ofengericht mit Käse und Sahne

Kartoffel-Ahle-Wurst-Auflauf

Für 2 Portionen

- 250 g gekochte Kartoffeln
- 100 g Ahle Wurst
- 250 g Sahne
- Salz, Pfeffer
- 50 g Käse

Den Backofen auf 170 Grad (Umluft 150 Grad) vorheizen. Die Kartoffeln und die Ahle Wurst in gleich dicke Scheiben schneiden. Eine Auflaufform fetten. Die Kartoffeln und Ahle Wurst abwechselnd in die Form schichten. Die Sahne mit Salz sowie Pfeffer würzen und über Kartoffeln und Wurst gießen. Den Käse reiben und darüber streuen. Auflauf 25–30 Minuten goldgelb überbacken. Evtl. mit grünem Salat garnieren.

EXTRA-TIPP

Der Auflauf ist solo oder mit einem gemischten Salat eine eigenständige Mahlzeit oder eine herzhafte Beilage zu gedünstetem Gemüse, gebratenem Fischfilet oder Spiegelei. Leichter schmeckt das Ofengericht, wenn Sie die Menge der Ahlen Wurst halbieren und einen Teil der Sahne gegen Brühe, Schmand oder Sauerrahm austauschen. Oder Sie schichten zusätzlich bissfest gegarte Möhrenscheiben oder Porreeinge mit ein. Als Käse empfehlen sich pikante Sorten wie mittelalter Gouda, Fontina, Raclette, Gruyère. Sie harmonieren ideal mit der Wurst. Den Auflauf nach Wunsch mit Schnittlauchröllchen oder Petersilie bestreuen.

