



PRESSEINFORMATION

Die Historie der Nürnberger Rostbratwurst

Die Nürnberger und ihre Stadt

Im Schatten der Türme von St. Sebald wird auch die Nürnberger Rostbratwurst ihren Ausgang genommen haben. Im Kirchhof ist für die armen Seelen im Jahre 1313 die Moritzkapelle errichtet worden, und schon wenig später geht die Rede von den „Köchen bei St Sebald“, welche mit dem „blauen Glöcklein“ zur Stillung der Notdurft des Leibes riefen. Die eigentümliche Verbindung leiblicher und geistlicher Speisung war so erfolgreich, dass aus der an die „Moritzkapelle angebauten Wirtsbehausung und Garküche das berühmteste deutsche Wirtshaus „Bratwurst Glöcklein“ wurde.

Nach der Zerstörung bei einem Luftangriff 1944 wurde weder Kapelle noch das Wirtshaus wieder aufgebaut. Heute erinnert lediglich ein in den Boden eingelassener Grundriss daran.

Jedoch gibt es überall in Nürnberg Wissenswertes und Lustiges rund um die Nürnberger Bratwürste zu entdecken. So waren Weinmarkt, Schulgässchen und Winklerstraße einst das gastronomische Zentrum der ohnehin wirtshausreichsten Stadt des Heiligen Römischen Reiches – jedes achte Haus war ein Gasthaus.

An den Fleischbänken schlachtete man auf einer Art Pfahlbauten in der Pegnitz. Die Schlachtabfälle wurden in den Fluss geworfen, was bei den Pegnitz abwärts gelegenen Fürther zu dem geflügelten Wort führte: „Von Nürnberg ist nicht Gutes zu erwarten“.

Auf der anderen Pegnitzseite war im Unschlitthaus der Sitz des Fleisch- und Bratwurstamtes der Reichsstadt.

Die nahe gelegene Mühlgasse erinnert an die quiekenden Schweine der „Almosenmühle“, die hier betrieben wurde, vermutlich hieß daher auch die heutige Hutergasse „Stinkende Gasse“.



Die Königin der Bratwürste

Bereits seit dem 14. Jahrhundert ist die anspruchsvolle Bratwursttradition in Nürnberg belegt. Nur spezialisierte Schweinemetzger durften die Nürnberger Bratwürste herstellen und mussten diese täglich auf den reichsstädtischen Fleischbänken den Geschworenen Marktmeistern der „Ratsdeputation zu den Metzgern“ vorlegen. Die prüften dann genauestens Rezeptureinhaltung, Struktur, Fleisch und Wassergehalt. Wurden die Bratwürste als minderwertig beanstandet, flogen sie in hohem Bogen in die Pegnitz.

Aber nicht nur der hohe Anspruch an die Metzgerkunst machte die Bratwürste aus der Frankenstadt so speziell. Als bedeutende Handelsstadt stellten die Nürnberger besondere Ansprüche an Geschmack und Qualität – feiner, edler gewürzt und einzigartig sollten die städtischen Bratwürste sein. So erhielten die Nürnberger Rostbratwürste auch ihre besondere Majorannote, die sie noch heute auszeichnet.

Ihre Größe – oder Kleinheit – verdanken die Nürnberger Spezialitäten vielleicht den gestiegenen Preisen für Fleisch und Gemüse, die in der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts die hochwertige Wurst immer unwirtschaftlicher machten. Die findigen Nürnberger entschlossen sich, die Bratwürste einfach kleiner zu machen und erzielten so, nach dem Grundsatz Klasse statt Masse, höhere Stückzahlen und einen attraktiven Kilopreis.

Längst ein Markenzeichen für Nürnberg

Mittlerweile ist die Nürnberger Spezialität weit über die Grenzen Frankens hinaus bekannt und beliebt und das nicht nur während der Grillsaison. Seit August 2003 ist die Bezeichnung Nürnberger Rostbratwürste mit dem Europäischen Schutzsiegel g.g.A. (geografisch geschützte Angabe) ausgezeichnet, dieses Siegel bestätigt, dass alle als „Nürnberger Rostbratwürste“ deklarierten Spezialitäten im Stadtgebiet Nürnberg nach festgeschriebener Rezeptur hergestellt wurden.

Damit haben die Nürnberger Bratwürste als erste Bratwurst der Welt die Rechte einer geschützten Herkunftsspezialität erhalten.



Pressekontakt

Schutzverband Nürnberger Bratwürste e.V.

Trödelmarkt 58

90403 Nürnberg

Tel. 0911/9373877

Fax. 0911/9375289

info@nuernberger-bratwuerste.de