



Nürnberger Bratwurstmuseum am Trödelmarkt eröffnet

19. November 2021: Der Schutzverband Nürnberger Bratwürste e.V. eröffnete am Freitag, den 19. November 2021, das neue Nürnberger Bratwurstmuseum am Trödelmarkt. Zu diesem Anlass enthüllte die Stadt Nürnberg die neue Adresse des Museums: die Bratwurstgasse 1. Damit wurde die neue Heimatstätte der „kleinen Nürnberger“ auch im Stadtverzeichnis offiziell verortet.

Nach über 7 Monaten Bauzeit wurde am Freitag, den 19. November, die ca. 100 qm große Fläche eröffnet. Die ursprünglich geplante Eröffnungsfeier mit geladenen Gästen aus Wirtschaft und Politik musste aufgrund der aktuellen Corona-Situation abgesagt werden. Auch der Schirmherr des Nürnberger Bratwurstmuseums, Ministerpräsident Dr. Markus Söder, musste seine Teilnahme entschuldigen, ebenso Oberbürgermeister Marcus König.

Dies trübte jedoch nicht die Freude über das gelungene Ergebnis bei allen Beteiligten. „Seit vielen Jahren besteht der Wunsch im Schutzverband ein eigenes Museum für die Nürnberger Bratwurst zu konzipieren. Durch Zufall entdeckten wir diese charmanten Räumlichkeiten am Trödelmarkt, mitten in der Nürnberger Altstadt in der direkten Umgebung zum neuen Zukunftsmuseum.“ erklärt der 1. Vorsitzende Dr. Rainer Heimler. „Da fiel uns die Entscheidung nicht schwer und der Startschuss fiel im Frühjahr 2021.“

„Das Bratwurstmuseum zeigt den Menschen die alte handwerkliche Tradition einer der bekanntesten kulinarischen Spezialitäten unserer Stadt. Die Nürnberger Bratwurst ist in ihrer Beliebtheit jedoch zeitlos. Sie ist damit ein wichtiger Imageträger, mit dem wir auch das moderne, innovative Nürnberg transportieren. Dem Schutzverband Nürnberger Bratwürste e.V. danke ich für das unermüdliche und langjährige Engagement für sein aus privaten Mitteln finanziertes Museum!“ sagt Dr. Michael Fraas, Wirtschafts- und Wissenschaftsreferent der Stadt Nürnberg, der im Rahmen der Museumseröffnung das neue Straßenschild enthüllte. Die Realisierung des Museums ermöglichte der Schutzverband Nürnberger Bratwürste e.V., welcher sich seit vielen Jahren um den Schutz und die Markenbekanntheit der Nürnberger Bratwurst kümmert. Die finanziellen Unterstützer sind vor allem die vier Familienunternehmen HoWe Wurstwaren,



„Geliebt, geschätzt, geschützt!“

Gebrüder Kupfer, Schlütter´s Echte und Wolf Wurst, die ihre Leidenschaft nicht nur in der nationalen und internationalen Vermarktung der Nürnberger Spezialität sehen, sondern sich auch um die Bewahrung der Historie und der Anerkennung des Metzgerhandwerks kümmern. Eine halbe Million Euro wurde investiert, um die Ausgestaltung des neuen Museums in einem attraktiven und zeitgemäßen Konzept in den Räumlichkeiten am Trödelmarkt umzusetzen.

Auf 100 qm zeigt das Museum neben den hochmittelalterlichen Anfängen die vielen Sagen und Legenden, die über Jahre hinweg von Alt und Jung übermittelt wurden. Es gibt dem Besucher Einblick in die traditionelle Handwerkskunst der Nürnberger Metzger, veranschaulicht an Exponaten der Zwölfbrüderhausstiftung vom 14. bis 16. Jahrhundert sowie in zahlreichen historischen Metzgergerätschaften. Bereits seit dem Mittelalter ist das Nürnberger Metzgerhandwerk für seine kleine Bratwurst verantwortlich. Erstmals urkundlich erwähnt wurden die Nürnberger Bratwürste im Buch des Nürnberger Rates der Jahre 1313/1314, darin heißt es „Alles Schweinelendenprät soll man in die Würste hacken“. Dieser historische Beleg kann als großformatige Abbildung im Museum besichtigt werden.

Hergestellt werden die Nürnberger Bratwürste bis heute ausschließlich von Nürnberger Metzgerbetrieben, neben den vier industriellen Herstellern und weiteren Betrieben, zählen hierzu einige mittelgroße Betriebe und natürlich die ca. 30 Nürnberger Metzgereien. Zur Herstellung der Nürnberger Bratwurst wird entsprechend der festgeschriebenen Rezeptur nur bestes grob entfettetes Schweinefleisch verwendet, welches am Ende mit der typischen Majoran Würzung verfeinert und im Schafsaitlein auf 9cm abgedreht wird. Das Museum zeigt diese bereits zu Beginn des 14. Jahrhunderts geltenden strengen Qualitäts- und Herstellungsrichtlinien für die Wurstherstellung. Seit 2003 stehen die Nürnberger Rostbratwürste sogar unter dem Schutz der Europäischen Union, damit Qualität und Tradition dieses Nürnberger Markenzeichens bestehen bleiben.

Verschiedene Medien- und Hörstationen laden auch die kleineren Besucher ein, in die Geschichte einzutauchen. Die Ausstellung ist zweisprachig (deutsch, englisch) konzipiert. Im Eingangsbereich angeschlossen ist ein kleiner, feiner Shop-Bereich mit verschiedensten Artikeln, Geschenkideen und Mitbringsel rund um die Wurst.

Bratwurstgasse

Ein regionaler Radiosender, Radio Energy, war der Initiator der Idee. Dem Redaktionsteam ist aufgefallen, dass die weltweitbekannte Nürnberger Spezialität in seiner Heimatstadt noch keinen eigenen Straßennamen besitzt. Ein Defizit, welches nun behoben ist. Die Errichtung des neuen Museums wurde vom Nürnberger Stadtrat zum Anlass genommen, die neue Anlaufstelle der Nürnberger Bratwurst mit einer eigenen Adresse zu betiteln. Damit wird zukünftig die Anschrift des Nürnberger Bratwurstmuseums, Bratwurstgasse 1, sein.



„Geliebt, geschätzt,
geschützt!“

INFORMATIONEN KOMPAKT

Eintritt:

Kinder bis 6 Jahren frei

Erwachsene 3 €, ermäßigt 1,50 €

Öffnungszeiten:

Dienstag bis Freitag: 10 bis 17 Uhr

Samstag und Sonntag: 10 bis 18 Uhr

Der Schutzverband Nürnberger Bratwürste e.V. ist Betreiber des Museums. Planung und Konzeption wurde durch das Architekturbüro Peter Rudolf und das Atelier Schneider & Partner auf Basis der Sonderausstellung erstellt und auf die neuen Räumlichkeiten adaptiert. Die Agentur herzhaf ist für das Kommunikationskonzept und das Corporate Design verantwortlich.

Der Schutzverband und seine Mitglieder

Seit der Gründung des Verbandes im Jahre 1998 sorgt er mit seinen Mitgliedern für die unverfälschte Qualität und den Geschmack der kleinen Köstlichkeit aus ihrer Heimat. Die Tradition der Herstellung sowie die Rezeptur der Nürnberger stehen seit dem 15. Juli 2003 unter dem Siegel „geschützte geografische Angabe“ (g.g.A.) der EU. Diese Tradition der Herstellung von Nürnberger Rostbratwürsten g.g.A. wird sowohl auf handwerklicher Ebene als auch industriell fortgeführt. Rund 30 Metzgereien in Nürnberg, repräsentiert durch die Fleischerinnung Mittelfranken-Mitte, wofür die feine Spezialität für ihre Frischetheken. Nach alter Tradition werden bis heute im Bratwursthäusle und weiteren Bratwurstküchen die Nürnberger Rostbratwürste auf offenem Buchenholzfeuer gegrillt. Vakuumverpackt verlassen die Nürnberger Bratwürste die Unternehmen der Hersteller Schlütter's Echte, Kupfer, HoWe und Wolf Wurst, die allesamt in Nürnberg ausschließlich nach dem festgelegten Rezept für Nürnberger Rostbratwürste mit feiner Majorannote fertigen.

Die Stadt Nürnberg ist Gründungsmitglied des Schutzverbandes und hat sich stets für die Belange der Nürnberger Bratwurst eingesetzt.

Qualität braucht Schutz

Der Schutzverband Nürnberger Bratwürste e.V. hat in seinem Kern zwei Aufgaben: Zum einen achtet er darauf, dass als „Nürnberger“ bezeichnete Bratwürste tatsächlich aus Nürnberg stammen und die Qualität, die Rezeptur und alle typischen Eigenschaften eingehalten werden. Zum anderen betreibt der Verband Markenpflege und kümmert sich um den Ausbau der Markenbekanntheit.

Pressekontakt

Schutzverband Nürnberger Bratwürste e.V.

Herrn Dr. Rainer Heimler, 1. Vorsitzender

Trödelmarkt 47

90403 Nürnberg

Tel. 0911/9373877

Fax. 0911/9375289

info@nuernberger-bratwuerste.de

www.nuernberger-bratwuerste.de