



Genuss braucht Heimat Die Nürnberger Bratwurst bekommt ein eigenes Museum

06. Juli 2021: Der Schutzverband Nürnberger Bratwürste e.V. kümmert sich seit vielen Jahren um den Schutz und die Bekanntheit der Nürnberger Bratwurst. Jetzt sorgt er dafür, dass sie eine neue Heimat inmitten der Stadt Nürnberg bekommt. Im November 2021 öffnet das Nürnberger Bratwurstmuseum am Trödelmarkt seine Türen.

Die Nürnberger Bratwurst gehört zu Nürnberg wie die Nürnberger Burg. Für Bewohner und Touristen zugleich, ist sie neben dem Nürnberger Lebkuchen das kulinarische Wahrzeichen der Noris und das nicht nur in Deutschland, sondern weltweit. Für Nürnberger sind sie ein liebgewonnenes Traditionsprodukt und für Touristen ein Must have bei einem Besuch in der Frankenmetropole. Nur 7 bis 9 Zentimeter sind sie lang und 20 bis 25 Gramm schwer. Kaum ein anderes heimisches Lebensmittel verbindet Mythos und Realität so emotional mit ihrer Heimat. Die über 700-jährige Kulturgeschichte ist ab November im neuen Nürnberger Bratwurstmuseum am Trödelmarkt für Besucher erlebbar.

„Schon lange waren wir auf der Suche nach einem geeigneten Standort. Durch Zufall sind wir auf dieses schöne Kleinod direkt neben dem Henkersteg gestoßen. Auf 100 qm zeigen wir neben den hochmittelalterlichen Anfängen, den Sagen und Legenden, die Handwerkskunst der Nürnberger Metzger, die bis heute in den kleinen Nürnberger Bratwürsten steckt. Denn die Nürnberger Bratwürste sind Teil dieses kulinarischen Erbes.“ betont Dr. Rainer Heimler, 1. Vorsitzender des Schutzverbandes Nürnberger Bratwürste e.V. Der Wunsch ein Museum für die beliebte Spezialität zu konzipieren, bestand schon lange. Bestärkt wurde dieser Wunsch nach dem großen Erfolg der Sonderausstellung „9cm Nürnberg“ im Jahre 2014 im Stadtmuseum Fembohaus.

Im Moment läuft der Innenausbau am Trödelmarkt 47, damit pünktlich vor dem Christkindlesmarkt die Ausstellung eröffnet werden kann. Die zukünftigen Besucherinnen und Besucher werden eingeweiht in Sagen und Legenden, erhalten Einblick in die romantische Verklärung der Reichsstadt, sehen historische Bilder und Exponate vom im zweiten Weltkrieg zerstörten „Bratwurstglöcklein“ und erfahren was hinter dem Darreichungskanon 6,8,10 oder 12 Stück steckt.



Das Nürnberger Bratwurstmuseum beschäftigt sich außerdem mit der langen Tradition der Nürnberger Metzgerhandwerkskunst. Es zeigt die frühe handwerkliche Produktion der Bratwurst, die in den Abbildungen von Schweinemetzgern und Schweinestecher der Zwölfbrüderhausstiftung vom 14. bis 16 Jahrhundert überliefert ist.

Der Schutzverband Nürnberger Bratwürste e.V. setzt sich aus den vier industriellen Herstellern (HoWe, Kupfer, Schlütter´s und Wolf Wurst), der Fleischer-Innung Mittelfranken-Mitte, der Fünf im Weckla GmbH (Bratwursthäusle) und der Stadt Nürnberg zusammen. „Bereits seit dem Mittelalter ist das Nürnberger Metzgerhandwerk für seine kleine Bratwurst verantwortlich. Die Nürnberger Bratwürste sind im Buch des Nürnberger Rates der Jahre 1313/1314 erstmals urkundlich erwähnt, darin heißt es „Alles Sweinelenendenprät soll man in die Würste hacken“, und das tun wir bis heute.“ erklärt Nina Weiss, 2. Vorsitzende und gelernte Metzgermeisterin. Zur Herstellung der Nürnberger Bratwurst wird bis heute nur bestes grob entfettetes Schweinefleisch verwendet, welches am Ende mit der typischen Majoran Würzung verfeinert und im Schafsaitling 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.

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

Bildunterschrift:

(v.l.n.r) Dr. Rainer Heimler, 1. Vorsitzender des Schutzverbandes Nürnberger Bratwürste e.V. und Nina Weiß, 2. Vorsitzende, freuen sich über den gelungenen Entwurf des geplanten Nürnberger Bratwurstmuseums in Modellform. Das Museum wird im November 2021 am Trödelmarkt 47 eröffnet.



Teilnahme an Veranstaltungen:

Bis zur Eröffnung im November wird das Nürnberger Bratwurstmuseum an verschiedenen Veranstaltungen teilnehmen.

Bei den beliebten Bratwurstspaziergängen im Rahmen der Stadt(ver)führungen 2021 werden die geschichtlichen Hintergründe der kleinen Bratwurst erläutert.

Führungstermine:

Freitag, 17.09.2021, 18.00 Uhr

Samstag, 18.09.2021, 12.30 Uhr

Sonntag, 19.09.2021, 11.00 Uhr

Treffpunkt: Rathausplatz, Haupteingang Altes Rathaus

Außerdem nimmt das Nürnberger Bratwurstmuseum am Corso der Auftaktveranstaltung der Veranstaltungsreihe „Muse im Museum“ teil. Am Samstag, den 10. Juli 2021, werden ab 15.30 Uhr mehr als 20 Nürnberger Museen mit Oldtimern, Postkutschen, Akrobaten und Musikanten sich auf dem Weg durch die Innenstadt machen. Gestartet wird am Lorenzer Platz. Dieser bunte Umzug bildet den Auftakt der Veranstaltungsreihe „Muse im Museum“, die Lebenszeichen und Solidaraktion gleichermaßen sein möchte.

Weitere Informationen dazu gibt es im zuständigen Projektbüro bei der Projektleiterin Barbara Schwesig (barbara.schwesig@stadt.nuernberg.de oder Tel. 0911 / 231 2197) oder beim Leiter des Projektbüros, Andreas Radlmaier (andreas.radlmaier@stadt.nuernberg.de oder Tel. 0911 / 231 2338).

Der Schutzverband und seine Mitglieder

Seit der Gründung des Verbandes im Jahre 1989 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 historischen Bratwursthäusle die hauseigenen 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.



*„Geliebt, geschätzt,
geschützt!“*

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