

Rot ist die Liebe

Die Blutwurst erlebt in Deutschland ein Comeback und hat gute Chancen, zur Delikatesse zu werden



So haben viele die Blutwurst in Erinnerung, heute lässt man den Senf schon mal weg und röstet sie mit edlen Gewürzen. Foto: Corbis

Von Florian Fuchs

Jedes Jahr im März packt der Berliner Metzgermeister Marcus Benser ein paar seiner Blutwürste ein, fährt nach Frankreich in den kleinen Ort Mortagne-au-Perche, packt aus – und wartet. Es dauert dann immer ein paar Tage, bis die dortige Bruderschaft der Blutwursttritter ihr Urteil spricht, schließlich haben die Juroren etwa 500 Blutwürste aus aller Welt zu verkosten, bevor sie einen Sieger küren. In Mortagne-au-Perche



Freitagsküche

in der Normandie findet jeden März so etwas wie die Weltmeisterschaft der Blutwurstmetzger statt, und es sollte den Franzosen niemand damit kommen, das als Klamauk abzutun. Bei ihrer *boudin noir* verstehen sie wenig Spaß. Und die Blutwurst gilt dort von jeher als Delikatesse.

In Deutschland ist es noch nicht ganz so weit, es gibt hier auch keine vergleichbar traditionsreichen Bruderschaften – aber die Blutwurst, die manch einer wohl schon von den Tellern verschwunden wähte, verkauft sich längst nicht mehr nur beim Viehbauern in der Landmetzgerei. Lange Zeit als Arme-Leute-Essen verschrien, kommt sie inzwischen auch in Gourmetrestaurants auf den Teller. Und Marcus Benser hat einiges beigetragen zu dieser Entwicklung.

Der Metzger aus Berlin-Neukölln ist bei dem Wettbewerb in Frankreich nicht

mehr nur irgendein Teilnehmer. Benser darf sich inzwischen selbst Ritter der Blutwurst nennen, er hat schon mehrmals erste Preise eingefahren für sein Produkt. Spitzenköche in Deutschland sind so auf seine Wurst aufmerksam geworden, unter anderem Kolja Kleeberg. In seinem Restaurants „Vau“ am Berliner Gendarmenmarkt bietet der Sternekoch deshalb neben Heilbutt, Flusskrebse und Tafelspitz auch immer mal wieder Variationen von der Blutwurst an. Kleeberg hat dafür gute Gründe. „Erstens“, sagt er, „wollen die Leute wieder mit der Natur leben. Und dazu gehört eben auch, alles zu verwenden, was so ein Tier hervorbringt.“ Und zweitens sei die Blutwurst die älteste Wurst der Welt – und damit schon allein wegen ihrer Historie etwas Besonderes.

Weil sie nichts verkommen lassen wollten, hatten die Ägypter bereits vor 3000 Jahren die Idee, das Blut beim Schlachten in Därme abzufüllen. Homer erwähnt die Wurst in der Odyssee, die Spartaner glaubten, der Verzehr von Blut verleihe ihnen Kraft, und auch die Römer aßen sie. Später, im Mittelalter, verblasste der Ruf zunächst: Papst Leo VI. erließ im Jahr 929 ein Dekret, dass, wer Blut zur Speise mache, geißelt und aus dem Land verbannt werden solle. Die religiöse Aufregung legte sich zwar wieder, vor allem Franzosen, Spanier, Engländer und Deutsche lernten die Blutwurst zu schätzen. Doch spätestens mit dem Wirtschaftswunder und dem Beginn des Überangebots an Lebensmitteln, begann man sich in Deutschland vor der Wurst auch zu ekeln: Hier bei uns, so Benser, habe sie bis vor wenigen Jahren „ein extrem schlechtes Image“ gehabt.

Allein der Name klingt ja auch irgendwie martialisch und nach Resteverwertung. Brühwürste wie die Wiener haben es da vor allem bei jungen Kunden leichter. Viele Metzger, klagt Benser, haben sich deshalb lange Zeit nur wenig Mühe gegeben mit der Blutwurst. „Die haben

einfach schnell irgendwas zusammengespannt.“ Mal waren die Würste zu fett, mal zu trocken, dann zu salzig und dann wieder zu wenig gewürzt. Weil die Mehrheit der Deutschen aber inzwischen wieder Wert legt auf Traditionelles und Klassiker, wird auch die Blutwurst wieder mehr geschätzt. „Wir beobachten, dass sie sich sehr gut verkauft in den letzten Jahren“, sagt etwa Wolfgang Lutz, der beim Deutschen Fleischer-Verband das Institut für Fleischforschung leitet. „Die Blutwurst hat sich aus der Hausschlachtung entwickelt, das hat nichts mit Technologie zu tun, das mögen die Leute.“ In Bensers Metzgerei in Neukölln läuft das Geschäft inzwischen so gut, dass Kunden

In Spanien essen sie Morcilla, in England Black Pudding, in Köln Himmel und Äd mit Flönz.

aus dem ganzen Land bei ihm bestellen. Und andere Metzger, vor allem aus Berlin und dem Rheinland, Gegenden mit großer Blutwursttradition, berichten Ähnliches. Elmar Diedrich aus der Nähe von Köln ist für seine Blutwurst ebenfalls schon mehrfach ausgezeichnet worden. Er beobachtet, dass seine Kunden die Blutwurst inzwischen auch im Sommer durchgängig kaufen. „Das war früher anders, da galt sie als reines Essen für die kalte Jahreszeit, weil sie halt doch etwas schwer ist.“

Benser in Berlin kennt bei der Produktion auch keine Pausen. Fast jeden Tag häckselt er in seiner Metzgerei eine Kiste trockenes Brot und gekochte Speckschwarte und vermischt den milchig weißen Brei mit Zwiebeln. Dann kippt er zwei Eimer Schweineblut dazu. Es riecht süßlich metallisch, bis er Salz, Thymian, Nelken, Zimt, Piment, brasilianischen Pfeffer und Macis, die Blüte der Muskatnuss, einrührt. Die Mischung ist einem Re-

zept entnommen, dass der Metzger im Nachlass seines Großvaters entdeckt hat. Ist alles gut gerührt, spritzt Benser den dampfenden Blutteig in Naturdärme, bevor die Blutwürste bei 78 Grad in einen Kessel gehen. Die Wurst wird gerade so fest, dass beim Schneiden nichts von der Füllung herauspritzt. Erst schmeckt es ein wenig nach Zimt und Majoran, am Ende hallt das Aroma des Pfeffers nach. Und Köche loben die „cremig-körnige Geschmeidigkeit“ der Wurst.

In Spanien isst man die *Morcilla* mit Rosinen und Mandeln, in England ist der *Black Pudding* mit Hafer angereichert. In Deutschland gibt es die Blutwurst traditionell mit Sauerkraut und Kartoffelpüree. In seinem Berliner Lokal lässt Kolja Kleeberg sie mit Äpfeln und frittierten Schalotten servieren. Es ist der Klassiker aus dem Rheinland, den die Kölner Himmel und Äd mit Flönz nennen. Aber Kleeberg variiert. Als Vorspeise reicht er gern Blutwurst auf französischen Le-Puy-Linsen (Rezept siehe Artikel rechts). Und als Hauptgang für die Abendkarte hat er auch schon mal Blutwurst mit Heilbutt kombiniert, der Fisch wird als Filet gebraten, die Blutwurst geröstet und klein geschnitten. Die Stückchen werden mit Croûtons und Majoran gemischt und auf den Heilbutt gestreut, das ganze zu Rote-Bete-Salat mit Orangenschale serviert.

Reaktionen? „Die Blutwurst kommt gut an“, sagt Kleeberg, „meistens“ zumindest. Es gebe sogar Gäste, „die explizit danach fragen.“ Andere haben ihn aber ebenso explizit gebeten, die Wurst in der Küche zu lassen – und einfach Heilbutt zu servieren. „Mit der Blutwurst ist es halt so“, sagt Kleeberg, „dass man sie entweder liebt oder hasst.“ Die Liebe aber, da ist er überzeugt: Sie wächst wieder.

Rot ist die Liebe

Die Blutwurst erlebt in Deutschland ein Comeback und hat gute Chancen, zur De



Von Florian Fuchs

Jedes Jahr im März packt der Berliner Metzgermeister Marcus Benser ein paar seiner Blutwürste ein, fährt nach Frankreich in den kleinen Ort Mortagne-au-Perche, packt aus – und wartet. Es dauert dann immer ein paar Tage, bis die dortige Bruderschaft der Blutwursttritter ihr Urteil spricht, schließlich haben die Juroren etwa 500 Blutwürste aus aller Welt zu verkosten, bevor sie einen Sieger küren. In Mortagne-au-Perche

mehr nur irgendein Teilnehmer. Benser darf sich inzwischen selbst Ritter der Blutwurst nennen, er hat schon mehrmals erste Preise eingefahren für sein Produkt. Spitzenköche in Deutschland sind so auf seine Wurst aufmerksam geworden, unter anderem Kolja Kleeberg. In seinem Restaurant „Vau“ am Berliner Gendarmenmarkt bietet der Sternekoch deshalb neben Heilbutt, Flusskrebsen und Tafelspitz auch immer mal wieder Variationen von der Blutwurst an. Kleeberg hat dafür gute Gründe. „Erstens“, sagt er, „wollen die Leute wieder mit der Natur leben. Und dazu gehört eben auch, alles zu verwenden, was so ein Tier hervorbringt.“ Und zweitens sei die Blutwurst die älteste Wurst der Welt – und damit schon allein wegen ihrer Historie etwas Besonderes.

Weil sie nichts verkommen lassen wollten, hatten die Ägypter bereits vor 3000 Jahren die Idee, das Blut beim Schlachten

einfach schnell irgendwas zusammengepanscht.“ Mal waren die Würste zu fett, mal zu trocken, dann zu salzig und dann wieder zu wenig gewürzt. Weil die Mehrheit der Deutschen aber inzwischen wieder Wert legt auf Traditionelles und Klassiker, wird auch die Blutwurst wieder mehr geschätzt. „Wir beobachten, dass sie sich sehr gut verkauft in den letzten Jahren“, sagt etwa Wolfgang Lutz, der beim Deutschen Fleischer-Verband das Institut für Fleischforschung leitet. „Die Blutwurst hat sich aus der Hausschlachtung entwickelt, das hat nichts mit Technologie zu tun, das mögen die Leute.“ In Bensers Metzgerei in Neukölln läuft das Geschäft inzwischen so gut, dass Kunden

In Spanien essen sie Morcilla, in England Black Pudding,

Freitagsküche

Serie

Freitagsküche

in der Normandie findet jeden März so etwas wie die Weltmeisterschaft der Blutwurstmetzger statt, und es sollte den Franzosen niemand damit kommen, das als Klamauk abzutun. Bei ihrer *boudin noir* verstehen sie wenig Spaß. Und die Blutwurst gilt dort von jeher als Delikatesse.

In Deutschland ist es noch nicht ganz so weit, es gibt hier auch keine vergleichbar traditionsreichen Bruderschaften – aber die Blutwurst, die manch einer wohl schon von den Tellern verschwunden wähnte, verkauft sich längst nicht mehr nur beim Viehbauern in der Landmetzgerei. Lange Zeit als Arme-Leute-Essen verschrien, kommt sie inzwischen auch in Gourmetrestaurants auf den Teller. Und Marcus Benser hat einiges beigetragen zu dieser Entwicklung.

Der Metzger aus Berlin-Neukölln ist bei dem Wettbewerb in Frankreich nicht

weil sie nichts verkommen lassen wollten, hatten die Ägypter bereits vor 3000 Jahren die Idee, das Blut beim Schlachten in Därme abzufüllen. Homer erwähnt die Wurst in der Odyssee, die Spartaner glaubten, der Verzehr von Blut verleihe ihnen Kraft, und auch die Römer aßen sie. Später, im Mittelalter, verblasste der Ruf zunächst: Papst Leo VI. erließ im Jahr 929 ein Dekret, dass, wer Blut zur Speise mache, geißelt und aus dem Land verbannt werden solle. Die religiöse Aufregung legte sich zwar wieder, vor allem Franzosen, Spanier, Engländer und Deutsche lernten die Blutwurst zu schätzen. Doch spätestens mit dem Wirtschaftswunder und dem Beginn des Überangebots an Lebensmitteln, begann man sich in Deutschland vor der Wurst auch zu ekeln: Hier bei uns, so Benser, habe sie bis vor wenigen Jahren „ein extrem schlechtes Image“ gehabt.

Allein der Name klingt ja auch irgendwie martialisch und nach Resteverwertung. Brühwürste wie die Wiener haben es da vor allem bei jungen Kunden leichter. Viele Metzger, klagt Benser, haben sich deshalb lange Zeit nur wenig Mühe gegeben mit der Blutwurst. „Die haben

München, Bayern, Deutschland Seite 9
 in Spanien essen sie morcilla,
 in England Black Pudding,
 in Köln Himmel und Äd mit Flönz.

aus dem ganzen Land bei ihm bestellen. Und andere Metzger, vor allem aus Berlin und dem Rheinland, Gegenden mit großer Blutwursttradition, berichten Ähnliches. Elmar Diedrich aus der Nähe von Köln ist für seine Blutwurst ebenfalls schon mehrfach ausgezeichnet worden. Er beobachtet, dass seine Kunden die Blutwurst inzwischen auch im Sommer durchgängig kaufen. „Das war früher anders, da galt sie als reines Essen für die kalte Jahreszeit, weil sie halt doch etwas schwer ist.“

Benser in Berlin kennt bei der Produktion auch keine Pausen. Fast jeden Tag häckselt er in seiner Metzgerei eine Kiste trockenes Brot und gekochte Speckschwarten und vermischt den milchig weißen Brei mit Zwiebeln. Dann kippt er zwei Eimer Schweineblut dazu. Es riecht süßlich metallisch, bis er Salz, Thymian, Nelken, Zimt, Piment, brasilianischen Pfeffer und Macis, die Blüte der Muskatnuss, einrührt. Die Mischung ist einem Re-

zur Delikatesse zu werden



So haben viele die Blutwurst in Erinnerung, heute lässt man den Senf schon mal weg und röstet sie mit edlen Gewürzen. Foto: Corbis

unge-
fett,
dann
Iehr-
wie-
Klas-
ieder
ss sie
Jah-
beim
insti-
Blut-
tung
nolo-
Ben-
; Ge-
nden

a,

zept entnommen, dass der Metzger im Nachlass seines Großvaters entdeckt hat. Ist alles gut gerührt, spritzt Benser den dampfenden Blutteig in Naturdärme, bevor die Blutwürste bei 78 Grad in einen Kessel gehen. Die Wurst wird gerade so fest, dass beim Schneiden nichts von der Füllung herausspritzt. Erst schmeckt es ein wenig nach Zimt und Majoran, am Ende hallt das Aroma des Pfeffers nach. Und Köche loben die „cremig-körnige Geschmeidigkeit“ der Wurst.

In Spanien isst man die *Morcilla* mit Rosinen und Mandeln, in England ist der *Black Pudding* mit Hafer angereichert. In Deutschland gibt es die Blutwurst traditionell mit Sauerkraut und Kartoffelpüree.

In seinem Berliner Label lässt Kolja Kle...

Serie

Inz.

ellen.
erlin
roßer
ches.
In ist
mehr-
ach-
st in-
ingig
galt
hres-
ist.“

Tag
Kiste
eck-
wei-
ot er
iecht
nian,
chen
skat-
n Re-

Deutschland gibt es die Blutwurst traditionell mit Sauerkraut und Kartoffelpüree. In seinem Berliner Lokal lässt Kolja Kleeberg sie mit Äpfeln und frittierten Schalottenringen servieren. Es ist der Klassiker aus dem Rheinland, den die Kölner Himmel und Äd mit Flönz nennen. Aber Kleeberg variiert. Als Vorspeise reicht er gern Blutwurst auf französischen Le-Puy-Linsen (*Rezept siehe Artikel rechts*). Und als Hauptgang für die Abendkarte hat er auch schon mal Blutwurst mit Heilbutt kombiniert, der Fisch wird als Filet gebraten, die Blutwurst geröstet und klein geschnitten. Die Stückchen werden mit Croûtons und Majoran gemischt und auf den Heilbutt gestreut, das ganze zu Rote-Bete-Salat mit Orangenschale serviert.

Reaktionen? „Die Blutwurst kommt gut an“, sagt Kleeberg, „meistens“ zumindest. Es gebe sogar Gäste, „die explizit danach fragen.“ Andere haben ihn aber ebenso explizit gebeten, die Wurst in der Küche zu lassen – und einfach Heilbutt zu servieren. „Mit der Blutwurst ist es halt so“, sagt Kleeberg, „dass man sie entweder liebt oder hasst.“ Die Liebe aber, da ist er überzeugt: Sie wächst wieder.