



Bei der Metzgerei Strobel aus Selbitz gab es katholische und evangelische Bratwürste.



Aus dem hohen Norden kam die Zitronen-Bratwurst mit Ketchup und Toastbrot.



Das Zepter ging erneut an die Metzgerei Freyberger aus Nürnberg. Bratwurstkönig Dirk Freyberger konnte unter anderem mit einer Käsespätzle-Bratwurst überzeugen. Fotos: Johannes Pittroff



Der Preis für die beste „klassische Bratwurst“ ging an der Metzgerei Deininger.



Der Bayreuther Gastronom Engin Gülyaprak hat Festspiel- und vegane Wurst angeboten.

Pegnitz feiert den elften Fränkischen Bratwurstgipfel

Von Johannes Pittroff

PEGNITZ. „Bei uns wird die Bratwurst mit Toastbrot und Ketchup gegessen“, sagt Metzgermeister Joey Schwarz aus Cadenberge an der Nordsee. Rund sieben Stunden lang sind er und sein Team von der Metzgerei Schwarz gefahren, um am Bratwurstgipfel teilzunehmen – außer Konkurrenz, schließlich geht es um die Wahl des fränkischen Bratwurstkönigs. „In Franken hat jedes Dorf einen Metzger. Im Norden kommt ein Metzger auf zehn Dörfer“, sagte Schwarz. Er sei begeistert davon, wie viel Wertschätzung die Franken ihrer Bratwurst erwiesen.

Besucher Wolfram Lippert aus Forchheim probierte die Zitronen-Bratwurst, die der Metzger von der Nordsee angeboten hat. Sein Fazit: eine sehr gute Bratwurst – aber ein Brötchen dazu sei ihm doch lieber. Eine Neuheit auf dem elften Pegnitzer Bratwurstgipfel war auch die vegane Bratwurst, die der Bayreuther Gastronom Engin Gülyaprak angeboten hat. „Die geht klasse. Hätte ich nicht gedacht“, sagte er.

Als der elfte Pegnitzer Bratwurstgipfel pünktlich um 11 Uhr offiziell begann, brutzelte es längst in den Buden, der Pegnitzer Wiesweierpark war gleich gut gefüllt. Rund 15.000 Besucher kamen bis zum Abend, sagte Wolfgang Nierhoff, Pegnitzer Bürgermeister und Vorsitzender des Vereins zur Förde-

Bei bestem Fest-Wetter feierte Pegnitz am Sonntag den elften Bratwurstgipfel. Sechs Metzgereien aus Ober-, Mittel- und Unterfranken brutzelten um die Wette. Die Besucher konnten Hirsch-Bratwurst mit Preiselbeer-Würfeln genauso probieren wie Klassiker – insgesamt rund 20 Varianten.

nung der fränkischen Bratwurstkultur, der den Gipfel veranstaltet. Bei dem Fest gehe es nicht nur um den Genuss, sagte Nierhoff. „Wir müssen das Metzgerhandwerk fördern und aufrechterhalten.“

BRATWÜRSTE MIT BLAUMOHN

Im Wettbewerb traten sechs Metzgereien aus Ober-, Mittel- und Unterfranken an, dazu kamen die Gäste von der Nordsee und Engins Ponte. Insgesamt gab es rund 20 Bratwurst-Varianten. Etwa die „Meat Night“ der Metzgerei Kachler-Hoferer aus Sugenheim in Mittelfranken – eine Bratwurst mit Bergkäse, Paprika, Blaumohn und Anis. Oder die Hirsch-Bratwürste mit Trüffel und Hanf der Metzgerei Tom aus Weißenbrunn bei Kronach. „Sie war der Renner“, sagt Metzgermeister Thomas Roth. Mit etwa 1200 Hirsch-Bratwürsten im Gepäck sei er nach Pegnitz gekommen, schon gegen 14 Uhr war die letzte verkauft. Das Geheimnis? Passend zum Hirschfleisch mache er eine Preiselbeersauce und gebe sie in kleinen Würfeln zur Wurst –

das mache die perfekte Mischung aus Süße und Würze.

KATHOLISCHE UND EVANGELISCHE WÜRSTE

Schirmherr Markus Söder (CSU) blieb erneut vom Gipfel fern, er hatte sich entschuldigt, da er am gleichen Tag zwei Termine in Oberbayern hätte. Aus der bayerischen Regierung kam Umweltminister Thorsten Glauber (Freie Wähler). „Die Besonderheit an Franken ist, dass die Bratwurst in der einen Ortschaft noch anders schmeckt als in der nächsten.“ Für die Erhaltung der Vielfalt müsse sich auch die Politik einsetzen, etwa, indem sie kleinen Metzgereien nicht mit zu vielen Auflagen schade.

Eine klassische oberfränkische Bratwurst brachte die Metzgerei Strobel aus Selbitz mit, „die katholische Bratwurst“. Dazu hatte die Metzgerei auch eine „evangelische Brat-

wurst“ im Gepäck. „Die katholische ist die feine Bratwurst, die evangelische ist die grobe mit Majoran“, sagte Grillmeister Andreas Jakob. Zum Ursprung der Namen gebe es verschiedene Theorien – eine sei, dass der evangelische Gottesdienst einfacher, direkter, eben grober sei.

Zur Jury gehörten unter anderem Hausherr Wolfgang Nierhoff und Landrat Florian Wiedemann (Freie Wähler). Etwa 15 Bratwürste gelte es zu bewerten, sagte Nierhoff. „Ich probiere sie alle.“

Für ihn als „Oberbratwurstesser“ sei das kein Problem. Wie er es schafft, die vielen verschiedenen Geschmäcker auseinanderzuhalten? „Wichtig ist: Keinen Senf dazu essen. Und dazwischen Brot essen zur Neutralisierung.“ Allerdings esse die Jury bei der Verkostung auch jeweils nur eine halbe Bratwurst.

Der Wettbewerb fand wie gewohnt in drei Runden statt: Gekürt wurden die beste „klassische Bratwurst“, die beste „Kreativbratwurst“ und der Publikumsliebling – und schließlich, als Highlight, der Bratwurstkönig.

BRATWURSTKÖNIG BEHÄLT ZEPTER

Zepter und Krone bleiben aber in Mittelfranken: Die Jury hat erneut die Metzgerei Freyberger aus Nürnberg zum fränkischen Bratwurstkönig gekürt. Die Metzgerei war mit einer klassischen fränkischen Bratwurst und einer Käsespätzle-Bratwurst angereicht. Die Käsespätzle-Variante gewann auch den Publikumspreis. „Da sind tatsächlich Spätzle drin, perfekt abgestimmt mit einer Käsemischung, Röstzwiebeln und einer leichten Pfeffermühle“, sagte Dirk Freyberger. Das eigentliche Geheimnis des Erfolgs sei aber die großartige Mannschaft der Metzgerei. „Eigentlich müssten alle mit unter den Mantel“, sagte der wiedergekrönte Bratwurstkönig.

Der Preis für die beste „klassische Bratwurst“ ging an die „Winzerbratwurst“ der Metzgerei Deininger aus Unterfranken, der Preis für die beste „Kreativbratwurst“ an die „Meat Night“ der Metzgerei Kachler-Hoferer. „Was den Bratwurstgipfel so besonders macht“, sagte Bratwurstkönig Dirk Freyberger, „ist, dass wir zeigen, wie geil das Metzgerhandwerk ist.“ Und er forderte alle Metzger der Region zum Mitmachen auf. Gelegenheit dazu sollte es bald wieder geben. Denn Wolfgang Nierhoff versprach: „Selbstverständlich machen wir das nächste Jahr wieder.“

K Weitere Fotos zum Thema finden Sie unter: www.kurier.de



Sebastian Stöß von der Metzgerei Tom in Weißenbrunn hatte alle Hände voll zu tun.



Der Preis für die beste „Kreativbratwurst“ ging an die Metzgerei Kachler-Hoferer aus Mittelfranken für die „Meat Night“.



Hier grillt der König noch selbst: Dirk Freyberger bereitet die preisgekrönten Bratwürste seiner Metzgerei zu.