

Es ist halb fünf in der Früh. Im Hof der Metzgerei erklingen laute Stimmen. Heute geht es hier um die Wurst. Genauer gesagt, um die Mettwurst, so wie sie in Nordhessen seit ewigen Zeiten gemacht wird. Dafür wird hier jeden Montag und Donnerstag in aller Herrgottsfrühe geschlachtet.

In der „Landfleischerei Koch“ in Calden, nicht weit von Kassel entfernt, wird eine luftgetrocknete Rohwurst hergestellt, wie sie sonst in Deutschland kaum zu finden ist. Doch worauf kommt es bei diesem Handwerk an, welche Voraussetzungen müssen die Schweine erfüllen, und wie wird ihr Fleisch verarbeitet? Wie wird das Mett gewürzt, und wie lange muss die „Ahle Wurst“ im „Würstehimmel“ unterm Dach reifen? Aber vor allem: Warum muss sich Senior Metzger Thomas Koch keine Sorgen mehr über seine Nachfolge machen?

Der Hof der Metzgerei ist nachtschwarz. Plötzlich erklingt die kernige Stimme von Thomas Koch: „Einsteigen, wir holen jetzt die ersten Sauen vom Bauern.“ Die Fahrt geht nur um drei Ecken, dann steht Koch schon auf dem Hof von Ulrich Schuster am Ortsrand von Calden.

Sein Stall sieht aus, wie man sich einen richtigen Schweinestall vorstellt, mit Fenstern und verschiedenen großen gemauerten Buchten mit viel Bewegungsfreiheit für die Gruppenhaltung der Schweine. Und – ganz wichtig – mit viel Stroh, damit die Schweine etwas zum Kuscheln und Verstecken haben und sie gesünder aufwachsen – ohne Entzündungen wie ihre Leidensgenossen, die ihr Leben auf Betonspaltenböden fristen müssen. Bauer Schuster gibt ihnen Heu und Raufutter; zusätzlich werden sie mit Gerste gemästet. „Alles zu hundert Prozent aus eigenem Anbau“, berichtet er stolz. Metzger Koch nickt zufrieden: „Ich kenne alle Bauern hier persönlich, und die wissen genau, welche Qualität ich brauche.“ Dafür zahlt er 2,30 Euro pro Kilo statt der armseligen 1,40 Euro, die die Bauern vom Schlachthof bekommen. „Für so wenig Geld könnte ich mir diese Haltung nicht leisten“, sagt Schuster.

Neugierig recken die properen Sauen ihre Rüssel durch das Gatter, stramm und gesund sehen sie aus – und etwas verschlafen. Auch für sie ist es ungewöhnlich früh an diesem Morgen. Jedes Schwein bringt rund 240 Kilo Lebendgewicht auf die Waage, das entspricht rund 180 Kilo Schlachtgewicht. Kein Vergleich zu den Euromastsauen, die ausgeschlachtet maximal 120 Kilo wiegen dürfen, damit sie in den genormten Schlachthöfen im Sekundentakt verarbeitet werden können.

Solche Fliegengewichte interessieren Metzger Koch nicht, denn er braucht den Auflagespeck und das intramuskuläre Fett für seine Würste. „Was gut für die Sau ist, das ist auch gut für meine Wurst“, sagt Koch. Er und Schuster besiegeln ihr Geschäft per Handschlag. Die ausgenommenen Sauen werden später in der Metzgerei gewogen, und am Ende wird abgerechnet; alles Vertrauenssache. Grunzend und neugierig laufen die vier Sauen in Richtung Anhänger. Klappe zu, und ab geht's zur Metzgerei. „Die haben überhaupt keinen Stress, sie werden ja nicht durch halb Deutschland gekarrt“, betont Koch.

In der Metzgerei geht es gleich ans Eingemachte. Die Schweine haben ein paar Schritte bis zur Box, dann werden sie mit der Elektrozange betäubt, bevor sie überhaupt mitkommen, was gerade passiert, so schnell und lautlos geht das. Dann befördern die Metzgergesellen sie per Kette und Haken in den Schlachtraum, öffnen mit einem gezielten Schnitt die Halschlagader, lassen sie ausbluten und nehmen sie geschickt aus. Anschließend werden sie gebrüht, rasiert und geteilt. Dampfend hängen sie von der Decke, zwischendurch kommt der Veterinär vorbei und erteilt nach der Fleischschau seinen Segen zur Weiterverarbeitung.

# Ein Himmel voller Würste

Die „Ahlen“ aus Hessen, oder: Warum eine junge Politologin und ehemalige Mitarbeiterin der UN jetzt Metzgerin ist. *Von Fabian und Cornelius Lange*



Hat das Familienunternehmen gerettet: Katharina Koch.

Fotos Daniel Pilar



Um drei Ecken: Seniorchef Thomas Koch im Stall von Bauer Ulrich Schuster



Handwerk für ein Traditionsprodukt: Das fertige Mett wird in Därme gefüllt.

Peu à peu werden die warmen Sauen – insgesamt sind es 15 an diesem Morgen – zerlegt, entbeint und in handliche Portionen für das Mett zerteilt. Sorgsam schneiden die Gesellen das Fleisch in Stücke mit mehr oder weniger hohem Fettanteil, um die optimale Mischung für die Wurst zu gewährleisten. Das ist ein ganzer Tag Arbeit für die Männer. Und was passiert mit den Filets? Thomas Koch lacht: „Die kommen in die Wurst.“ Wie jetzt, ehrlich? Und die Schinkenstücke und die Koteletts? „Klar, die auch, Mann, ich will ja richtig gute Mettwurst machen. Das ist doch kein Leberkäse, bei uns kommen auch die edlen Teile hinein.“ Ahle Wurst („ahle“ von „alt“, weil sie so lange reift) ist eine Weltanschauung, kein anonymes Massenprodukt.

Nur rund vierzig Jahre ist es her, da waren Hausschlachtungen auf den Dörfern noch an der Tagesordnung: Blut rühren, Därme waschen. Meterweise Baurengold: Blutwurst, Leberwurst, Stülze, Bratwurst, Mettwurst, Stracken. Zum Frühstück Brötchen mit lauwarmem Mett, und die Erwachsenen kippten eine Runde Korn dazu. In der feuchtwarmen Luft hing eine Melange aus Stallgeruch, Schlachtebrühe und rohem Fleisch. Heute steht die Hausschlachtung auf der Roten Liste der bedrohten Traditionen. Doch es gibt noch Metzger wie die Kochs, die erfolgreich Widerstand gegen die Industrialisierung der Lebensmittelproduktion leisten. Inzwischen ist auch Katharina Koch dazugestoßen, die die Metzgerei im Ja-

nuar 2018 übernommen hat. So ungewöhnlich es ist, dass diese Landschlachtereie entgegen allen Trends überhaupt noch existiert, so ungewöhnlich ist es auch, dass sie von einer jungen, smarten Frau geführt wird. Zuerst hatten ihre Eltern die beiden älteren Brüdern die Nachfolge angeboten, die aber winkten einer nach dem anderen ab. Vielleicht war der Papa zu dominant? Katharina Koch kommt jedenfalls mit dem Platzhirsch in ihrem Revier offenbar ganz gut klar. Auch ihr Vorleben ist ungewöhnlich: Sie hat in Paris an der Sorbonne Politikwissenschaften studiert und später bei den Vereinten Nationen in New York gearbeitet. Jetzt steht sie zwischen den Gesellen, die den Trichter des hungrigen Fleisch-

wolfs unablässig mit Nachschub versorgen. Unten strömt das Mett hervor und ist immer noch warm. Es ist die Seele der Wurst und zergeht schmelzend weich im Mund. „Wenn wir das Mett in die Därme füllen, hat es immer noch zwanzig bis dreißig Grad“, sagt die Metzgerin. „Was wir hier machen, ist Warmfleischverarbeitung.“ Der pH-Wert des warmen Fleisches liegt zwischen 6,5 und 7 und besitzt noch den fleischigen Muskelzucker, der den Mikroakterien als Energiequelle bei der Gärung dient. „Das ist die pure Natur, deshalb brauchen wir keine Starterkulturen. Und auch keine Geschmacksverstärker und Reifebeschleuniger“, erklärt Katharina Koch. 32 Jahre ist sie alt und hat gerade ihre Meisterprüfung im

Fleischerhandwerk abgelegt. Mit Bestnote natürlich.

Auf der Zunge entfaltet das Mett seine Aromen: Schwarzer Pfeffer, und auch etwas Knoblauch, oder? „Stimmt, aber frischer und kein Trockengranulat.“ Koch zeigt die Gewürzkammer: „Hier mahlen wir sämtliche Gewürze frisch, unmittelbar vor der Zugabe. In warmem Fleisch öffnet sich ihr Aroma viel besser als in kaltem. Das ist überhaupt kein Vergleich.“ Harzige, ätherische Düfte, kühle Zitrusaromen und warme Moschusnoten gehen von den frisch gemahlenden Körnern aus.

Nun wird das Mett in Därme gefüllt; je nach Durchmesser der Naturdärme entstehen daraus Dürre Runde, Stracken mit unterschiedlichem Kaliber und besonders dicke Feldkieker, die in der Metzgerei Koch „Herkuleskeulen“ genannt werden – zu Ehren des weithin sichtbaren Kasseler Wahrzeichens. Die frischen Würste werden in Gestelle gehängt und im Aufzug nach oben gefahren, unters Dach des alten Fachwerkhäuses: „Bei uns kommen sie immer noch in die Lehmkammern, genau wie sie in Nordhessen seit Jahrhunderten für die perfekte Reifung der Mettwürste genutzt werden.“ Sie nimmt eine der langen Holzstangen, von denen meterweise Würste herabbaueln: „Das ist unser Würstehimmel.“ Ein bizarres Bild, viele Etagen mit unzähligen Würsten unterschiedlichen Kalibers und unterschiedlicher Form über sich hängen zu sehen. Das kühle Klima ist auch der Grund, warum nur in den Monaten mit „r“ für die Ahle Wurst geschlachtet wird; in den anderen ist es unterm Dach zu warm.

Bei der Ahlen Wurst ist alles eine Frage des Kalibers und der Reifezeit. Die jüngeren Dürren Runden sind cremiger, fleischiger und safter im Biss und nach drei Monaten perfekt gereift. Eine große Stracke oder eine kapitale Herkuleskeule mit 80 oder gar 100 Millimetern Durchmesser kann zehn Monate hängen und brilliert am Gaumen mit einer überaus angenehmen Textur: am Rand fester, im Innern weich und mit leicht säuerlichen Aspekten im Hintergrund. Dann die typische Attacke der Ahlen – ein warmer Erdgeschmack erobert den Gaumen und mischt sich mit Aromen, die an Schinken, Nüsse, Herbstlaub und getrocknete Steinpilze erinnern. Nichts gegen trockene Salami, aber das sind wahre Würstewonnen!

Im Laufe der Familiengeschichte haben die Kochs mehrere alte Häuser in der Straße hergerichtet, um die Lehmkammern für die Würstestreifung zu nutzen. Die Metzgermeisterin steigt treppauf, treppab durch das Labyrinth unter den Dachpfannen. Rund 25 bis 30 Tonnen Dürre Runde und Stracken hängen hier, dass sich die Balken biegen. Atmungsaktive Lehmwände regulieren Temperatur und Feuchtigkeit, keine stromfressenden Klimaanlage. „Am Ende haben sie rund dreißig Prozent ihres Gewichts verloren“, erklärt Koch. Rund neun Tonnen lösen sich während der Reifezeit in Luft auf, das sind 60 Schweine! Und die sind einfach so weg!

Die Schweine lösen sich in Luft auf, Katharina Koch aber steht fest auf dem Boden der Tatsachen und hat ihren Weg zurück nach Hause gut abgewogen. „Natürlich hätte ich auch eine Karriere außerhalb des Familienbetriebs starten können, vielleicht als Pressesprecherin oder in der Diplomatie, aber dort sieht man selten konkrete Ergebnisse“, sagt sie. „Hier in unserer Metzgerei ist das ganz anders, hier kann ich direkt gestalten, in alle Produktionsschritte eingreifen und die Resultate sofort messen.“ Außerdem: „Ich finde es einfach schön, auf dem Land zu leben.“

Sie lacht. Gut für sie, gut auch für das Generationenunternehmen Koch, aber ganz besonders gut für alle Genießer, die sich in Calden von der Ahlen Wurst auch in Zukunft eine dicke Scheibe authentischer Wurstkultur abschneiden können, die dank des Einstiegs der frischgebackenen Metzgermeisterin vor dem Untergang bewahrt bleibt.

Das Wirtshaus „Goldenes Schiff“ nahe dem Inn-Ufer in Passau gehört zu einem der neuen Typen seines Standes. Im Innern sieht es mit den großen Holztischen und der dezenten Dekoration puristisch-funktional und zeitlos aus. Das Speisenangebot ist preislich breit gestreut und umfasst neben den üblichen Vorspeisen und Hauptgerichten auch eine ganze Reihe von „Schmankerln“. Dazu kommt eine klare Bio-Ausrichtung mit einer Empfehlung im „Slow Food-Genussführer“ und ein entsprechend interessiertes Publikum. Und was macht das mit der Gastronomie? Hat eine solche Zusammenstellung nach wie vor etwas mit der traditionellen Wirtshaus/Brauhaus-Kultur zu tun, oder gibt es gravierende Veränderungen?

Der Gast beginnt mit einer „Fischsuppe nach Art des Hauses, dazu geröstetes Baguette mit hausgemachter Knoblauchbutter“ (9,80 Euro). Serviert wird eine runde Suppenschale mit kleinformatierten Einlagen, die aus Gemüse, vielen kleinen rosa Garnelen und einigen Stücken einer einzelnen Fischart bestehen. Die Suppe riecht und schmeckt ein wenig wie

## HIER SPRICHT DER GAST

VON JÜRGEN DOLLASE

### Wo die traditionelle Küche gentrifiziert wird

Im Passauer Wirtshaus „Goldenes Schiff“ ist das Publikum besonders, aber das Essen ist in Ordnung



eine Bouillabaisse, allerdings in einer reduzierten Form. Eine Irritation ergibt sich allerdings bei der Butter-Note der Knoblauchbutter, die nicht so recht zum Rest passen will. Wesentlich klarer und fast schon spektakulär ist die „Hausgemachte Bratenstülze mit Bauernbrot“ (8,50 Euro) und Bratkartoffeln dazu (1,80 Euro extra). Hier hat der Koch die Form einer klassischen Tellersülze gewählt, die Brühe für die Sülze also wie eine Suppe in einen tiefen Teller gefüllt und dort stocken lassen. Die Bindung ist so fest, dass man den Teller auf den Kopf drehen kann. Im Teller be-

finden sich zwei Scheiben Braten, etwas Gurke, Ei und Zitrusfruchtstreifen. Der Geschmack des Fleisches zeugt von gutem Handwerk, ist also fleischig und nicht allzu sehr mit diversen Aromen behandelt. Die Sülze schmeckt zuerst sehr gut, entwickelt im Nachhall aber eine auffällige Säure, die – vor allem im Zusammenhang mit den Zitrusfruchtstreifen – ein wenig zu dominant wird. Das Ganze überzeugt dennoch wegen der Originalität und wegen des guten Akkordes mit den Bratkartoffeln.

Die Individualität der Küche spielt auch beim „Tafelspitz mit Meerrettichsaus-

ce, Gemüse und Salzkartoffeln“ (15,50 Euro) eine Rolle. Es handelt sich dabei nicht unbedingt um eines der klassischen Tafelspitz-Rezepte. Es gibt drei dünne Scheiben Fleisch, die unter viel Gemüse kaum zu sehen sind. Dazu kommen drei Salzkartoffeln, eine viel zu große Menge frisch gehobelten Meerrettichs und eine Sahne-Meerrettich-Sauce. In dieser Zusammenstellung kann man das Fleischaroma kaum wahrnehmen. Stattdessen geht die Kombination in Richtung eines Gemüsegerichts mit etwas Fleisch und viel Meerrettich. Insgesamt schmeckt das dann nicht schlecht, hat aber nicht die Prägnanz manch einer anderen Fassung mit Brühe, Fleisch und diversen Beilagen.

Wesentlich klassischer schmeckt der „Hirschgulasch mit Spätzle, Blaukraut und hausgemachtem Zwetschgen-Chutney“ (19,80 Euro). Das Fleisch gefällt vor allem wegen einer Würze, die das Wildaroma unterstützt. Man kann es auch ohne Beilagen und Sauce mit Genuss essen. Das Chutney erweitert das Spektrum dezent, die Spätzle sind gut, nur das Blaukraut wirkt wie ein Fremdkörper. Insgesamt schmeckt es beim Hirsch dann et-

was leichter als in diversen anderen Brauhausküchen.

Schon bei der Bestellung wies der Service darauf hin, dass die Portionen groß seien und man recht viel bestellt habe. Nun, ganz so schlimm war es nicht, und es gab auch noch Platz für den „Palat-



schinken mit Vanilleis und Schokoladensauce“ (5,50 Euro), der stilistisch eher normal, aromatisch aber kräftig ausfällt.

Das Essen ist also insgesamt und angesichts der moderaten Preise nicht schlecht. Was den Gast aber besonders interessiert, ist diese Art der Gastronomie, die sich der traditionellen Gerichte bedient, sie dann aber in einen Zusammen-

hang stellt, der sich von Brauhäusern und Co. deutlich unterscheidet. Idealtypisch ist in einem beliebten klassischen Lokal dieser Art das Essen von der Tageskarte am Mittag überraschend gut und das Publikum ganz von der bodenständigen Sorte; da sitzt dann zum Beispiel eine Familie mit mehreren Generationen und hat sichtlich Freude an dem Essen, das mit überraschend viel Konzentration verzehrt wird. Im „Goldenen Schiff“ gaben die Besucher zumindest am Abend ein komplett anderes Bild ab: mittelschichtig-bildungsbürgerlich, manchmal überdreht, mit regelrechten Auftritten beim Betreten des Raumes und, sagen wir: einem gewissen Getue rund ums Essen. Droht da etwa eine Gentrifizierung der traditionellen Küche, und kann man am Ende froh sein, wenn sich die Freunde dieser Art von Gastronomie ihre eigenen Lokale suchen und die traditionelle Gastronomie nicht weiter behelligen? Es könnte sein.

Wirtshaus und Pension „Goldenes Schiff“, Unterer Sand 8, 94032 Passau. Telefon 0851 / 34 407, www.goldeneschiff.de. Küche täglich von 11.30 bis 21.30 Uhr, sonntags nur bis 16 Uhr. Tagesgericht 6,50 Euro.