

Ahle Wurst wird szenetauglich

Barbetreiber entwickelte mit Fleischerei eine Stracke mit Gin-Aroma

VON AXEL SCHWARZ

Kassel/Calden – Seit Jahren hält der Gin-Hype an: Ob pur oder als Longdrink ist der aromatische Wacholderschnaps voll im Trend bei Barbesuchern und Nachtschwärmern. Allerorten werde Gin-Tastings organisiert und beflügeln eine ganze Gründerszene in Deutschlands Spirituosenbranche: Über 400 heimische Sorten sind auf dem Markt, bald jede Region wirbt mit ihrem eigenen Gin.

In Nordhessen kennt man sich aus mit Identifikationsprodukten, hier wird seit jeher die Ahle Wurst hochge-

„Gin ist ja ein totales Trendprodukt und wir sind bei aller Tradition immer offen für Neues.“

Christian Stracke

halten. Die ist nun auch in einer mir Gin aromatisierten Variante erhältlich und könnte Traditionalisten und Trendbewusste im Wurstgenuss versöhnen. Verantwortlich dafür ist ein Mann, dem die Nordhessen-Spezialität in den Namen gelegt wurde: Christian Stracke.

Da man die geraden Varianten der Ahlen Wurst als Stracke bezeichnet, war das immer wieder Anlass für launige und inspirierte Sprüche – gern auch bei einem guten Drink. Denn Stracke betreibt nicht nur die Bar 3 an der Kas-



Gemeinsam am Rezept getüftelt: Katharina Koch von der Landfleischerei Koch in Calden und Barbetreiber Christian Stracke, dem die Affinität zur Ahlen Wurst schon im Namen liegt.

FOTO: AXEL SCHWARZ

seler Theaterstraße, seit zehn Jahren ist er auch als Spirituosen-Vertriebler tätig – aktuell mit dem Schwerpunkt Gin.

„Ich hatte schon lange im Kopf, dass man mit dem Thema und dem Namen mal was machen müsste“, sagt Stracke. Als das Projekt „Strackes Stracke“ vor einiger Zeit mal wieder ins Gespräch kam, brachte eine gemeinsame Bekannte den Gin-Mann mit Katharina Koch zusammen. Die

Chefin der Landfleischerei Koch in Calden war sofort interessiert: „Das passte, Gin ist ja ein totales Trendprodukt und wir sind bei aller Tradition immer offen für Neues.“

In der Wurstküche wurde am Rezept gefeilt. Alkohol sei als Zutat der Ahlen Wurst nicht ungeläufig, sagt die Metzgermeisterin: Seit jeher würden Knoblauchzeihen zuvor in Rum eingelegt. Von dem Bio-Gin, den Stracke ei-

gens fürs Wurstprojekt herstellen lässt, „geben wir etwas mehr hinein, damit das Aroma auch gut rauskommt“. Gemahlene Wacholderbeeren in der Rezeptur tun ein Übriges.

In der fertig gereiften Wurst ist der Alkohol am Ende abgebaut. Was bleibt, sind die für Gin typischen feinen Wacholder- und Kräuternoten, die mit dem Aroma der Nordhessen-Spezialität gut harmonieren. Das findet of-

fenbar Anklang bei trendbewussten Fans der Ahlen Wurst: „In unserem Online-Shop läuft die gut, im Laden kommen viele gezielt wegen der Gin-Stracken vorbei und bestellen sie vor, falls wir sie erst wieder produzieren müssen.“ Das macht die Caldener Traditionsfleischerei alle paar Wochen.

In Kassel ist „Strackes Stracke“ mit Gin-Aroma erhältlich bei der Hospitals-Kelle-

rei, bei der Fleischerei Jens Jonsson, im Café Melchior sowie bei experimentierfreudigen jungen Speisenanbietern wie dem Holy Nosh (Friedrich-Ebert-Straße) und Hos Søstrene in der Markthalle, die mit der Gin-Wurst auch Brote belegen. Christian Stracke baut seine Kreation gelegentlich auch bei den Gin-Verkostungen in seiner Bar 3 ein – „das ist dann aber mehr ein Gag.“