

## In der allergrößten Not schmeckt die Wurst auch ohne Brot

"Ahle Worscht" - kulturhistorische und kulinarische Betrachtung einer nordhessischen Spezialität

Regionale Esskultur ist immer ein Spiegel aus Landschaft und Geschichte. Der nordhessische Raum war armes Bauernland, die Basis der Küche ist schlicht und kalorienreich. Die einst in Kassel so beliebten "Sulperknochen", gekochte Schweinefüsse oder Schweineschnauze, widersprechen schon allein ästhetisch dem gegenwärtigen Gaumenanspruch. Das nahrhafte, glasig-graue "Weckewerk", daß einst die Glieder einer schwer arbeitenden Bevölkerung stärkte, findet heute nur noch bei Alteingesessenen gelegentlich Gefallen. Keine Frage, die regionale Tafel war und ist nicht reich gedeckt. Wer aber Nordhessen als kulinarische Wüste meint, muß enttäuscht bzw. erst begeistert werden. Die bäuerliche Kultur hat in dieser Region nämlich etwas hervorgebracht, das seinesgleichen sucht: die "Ahle Worscht". Für viele, gerade nicht nur Nordhessen, gilt sie schlechthin als die beste Wurst der Welt.

Was ist das eigentlich genau, eine "Ahle Worscht"? Und wie ist sie entstanden? "Ahle Worscht", übersetzt: alte Wurst, ist eine luftgetrocknete, langgelagerte und meist geräucherte Wurst aus Schweinefleisch, gelegentlich wird auch etwas Rindfleisch beigemischt. In manchen Gegenden, etwa dem Fulda-tal, wird sie wegen ihrer Farbe auch Rote Wurst genannt. Die "Ahle Worscht" einfach nur als Dauerwurst zu bezeichnen, käme einer Beleidigung gleich. Denn was da als "dürre Runde" oder "dicke Stracke" herzhaften Genuß verspricht, ist Bestandteil und zugleich auch Zeugnis der Geschichte und Kultur des nordhessischen Raumes. "Ahle Worscht", das ist Nordhessen pur. Eitel O. Höhne, der Siegfried Lenz zum Kosten einlud und den begeisterten Schriftsteller somit dazu bewog, mit der "Ringgauer Wurstprobe"<sup>1</sup> die nordhessische Spezialität literarisch zu würdigen, bezeichnet die "Ahle Worscht" als eine "Frucht der Armut".<sup>2</sup>

1 Lenz, Siegfried: Seltsame Annäherung - Die Ringgauer Wurstprobe; In: Merian, Merialand-Hanburg 1980, S. 35-38

2 Viele der im folgenden beschriebenen kulturhistorischen Zusammenhänge verdanke ich den Informationen eines Gespräches mit Eitel O. Höhne, dem ehemaligen Landrat und MdL des Werra-Meißner-Kreises. Höhne, geborener Dresdner, ist ein Kenner und Genießer der Ahlen Worscht. Während des Gespräches verzehrten wir natürlich eine seiner ausgezeichneten dünnen Runden. Interview vom 4. Juli 1990, unv. Transkription.

Wie bereits erwähnt, die Geschichte des Landes war nicht von Reichtum gesegnet. Obwohl nur dünn besiedelt, reichte der Ertrag des kargen Bodens im niederhessischen Bergland kaum aus, um alle zu ernähren. Ein großer und traditionsreicher Bauernstand konnte sich nie etablieren. In den Dörfern lebten zumeist Arbeiterbauern. Man hatte sein Äckerchen Land, etwas Vieh. Zumindest fütterte man ein oder zwei Schweine. Zusätzlich mußte, meist außerhalb des Dorfes, nach Arbeit gesucht werden, etwa bei der Bahn, in Steinbrüchen, oder, falls noch erreichbar, in der wachsenden Industrie Kassels. Viele, manchmal ganze "Dorfmannschaften" zogen im 19. Jahrhundert als Wanderarbeiter in die Ziegeleien Westfalens oder die Zuckerfabriken im Raum Magdeburg.<sup>3</sup> Erst im Spätherbst - die Frauen führten derweil den kleinen Hof - kehrte man zurück ins heimische Dorf. Das Schwein war herangewachsen. Kurz nach Weihnachten, wenn es kalt war, kam dann die Zeit, der Schlachttag wurde vorbereitet.

Ein Schwein in Wurst verwandeln ist nicht einfach. Jemand mußte die Regie übernehmen. Dem Hausschlachter, in manchen Orten auch "Schweinevater"<sup>4</sup> genannt, oblag die Verantwortung für das Gelingen. Der kleine Nebenverdienst als Hausschlachter war begehrt. Und wie es nun mal ist, wenn viele das gleiche anbieten entsteht ein Wettbewerb. Die Schweine schlachten und zerlegen konnten alle. Als Hausschlachter durchsetzen konnte sich aber nur der, der über die beste Würzkunst verfügte. Was später in der Wurst jeder als gut oder besser schmackhaft registrierte, blieb ein fast scham-  
12  
anhaft gehütetes und lediglich vom Vater auf den Sohn übertragenes Geheimnis. Die Mixtur bestand aus Pfeffer, Salz, Muskat, Kümmel und ein wenig Knoblauch, der gelegentlich vor dem Schlachten im Rum, Weinbrand oder Korn eingelegt wurde. Der Ursprung der Würze für die nordhessische Wurst liegt im benachbarten Thüringen. Dort war aufgrund alter Fernhandelsbeziehungen die Würzkunst im Fleischerhandwerk schon früh gediehen. Wandernde Hausschlachter trugen die Rezepte über die Landesgrenze in den nordhessischen Raum.<sup>5</sup>

<sup>3</sup> vgl. a.a.O. Rudolph, Fritz: Strukturwandel eines Dorfes; Berlin 1955, S. 16 f.

<sup>4</sup> vgl. Friteche, Herbert: Blauer Dunst und Lebenswasser - Aus der Geschichte von Tabak und Branntwein im Land der Werra; Hrg. Kreissparkasse Eschwege; Eschwege 1991; S. 73

<sup>5</sup> Merian, Werraland; Hamburg 1980; S. 90





Die Gewürzdosen des Hausmetzgers...



...die Schnapsflasche für den guten Schluck...



...die fertigen Würste  
(Zeichnungen von Sigrun Angermann)

Die hohe Qualität der "Ahlen Worscht" erwuchs also einerseits aus dem Wettstreit der Hausschlachter, ausgetragen auf dem Felde des Geschmacks. Ein anderer Grund für die hohe Anerkennung liegt in der unvergleichlichen Qualität der Fleischfüllung. Fast das gesamte Schwein wurde verwurstet, d.h., alles was wir heute als Schinken, Kotelett oder Schnitzel verzehren, endete vorläufig als Wurstfüllung. Da ein hoher Fettgehalt die Reifung der Wurst erschwert hätte, kam nur wenig Fett in die Pelle.

Das Fett wurde zu eigenen Produkten verarbeitet, etwa zu "Griebenschmalz", das in Steintöpfen aufbewahrt wurde. Die "fette und durchwachsene Speckseite" räucherte man.

Überhaupt war das Schlachten eine sehr differenzierte Form der Wurst- und Fleischverarbeitung. Neben "Zungen-Blutwurst" und "Zungen-Leberwurst", die man in Dickdarm und Blase des Schweines füllte, wurden noch "feine Blut- und Leberwurst", nach Einführung der Einmachetechniken auch die sogenannte, weil in Einmachgläsern konservierte, "Glaswurst" zubereitet. In die Gläser kamen u.a. Gehacktes, Blut- und Leberwurst oder gekochtes Eisbein. Die besten Fleischstücke fanden aber ihren Weg durch die Wurstpresse

in die Häute der roten "Ahlen Worscht"; sie ist deshalb eine äußerst magerere Angelegenheit, der Fettgehalt ist im Vergleich zu anderen Würsten sehr gering. Heute mag mancher eine solche Vollverwurstung als Luxus empfinden. Ursprünglich ist diese Entwicklung aber aus der Notwendigkeit heraus entstanden, Fleisch für einen langen Zeitraum vor Verderb zu schützen. Vom winterlichen Schlachttag an mußte der Wurstbestand bis zur Ernte im Sommer reichen. Natürlich gab es nicht jeden Tag Wurst, nur hin und wieder mal ein Stück. Die "Ahle Worscht" fungierte somit für einen Teil des Jahres als Grundstock der Fleischversorgung.

Dieser wichtigen Bedeutung für die Selbstversorgung entsprachen auch die Formen der Würste. In den Wochen nach dem Schlachten konnte man die frischen Stücke noch braten. In dieser ersten Phase wurden auch interessante Mischformen zubereitet. Bekannt ist heute noch die "Schwälmer Kartoffelwurst". Der Wurstfüllung wurde nicht zuletzt aus Gründen der Sparsamkeit, Kartoffelbrei oder auch Karottenbrei beigemischt. Nach kurzem Räuchern hielten sich diese Symbiosen aus Pflanze und Schwein für einige Wochen bis zum Verzehr. Blut- und Leberwürste gab es ebenfalls früh nach dem Schlachten. Als erste Ahle, also alte Wurst, reiften die dünnen Stracken, später die dünnen Runden heran. Die dicken Stracken, deren Reifung viel Zeit und Pflege beansprucht, kamen erst im späten Frühling oder Frühsommer auf den Tisch. Als letzte zum Anschnitt, meist schon bei der Erntearbeit auf dem Feld im August, kam die dicke "Schmalzhaut"<sup>6</sup>. Die Schmalzhaut, die zusammengenähte und mit Wursthack gefüllte Haut des Schweineflomens, war etwas besonderes. Ihr Anschnitt galt in der Landbevölkerung als festlicher und außergewöhnlicher Akt. Mit dem Verzehr der Schmalzhaut schloß sich der Kreis, die Wurstphase war bis zum nächsten Schlachten beendet. Jetzt bildeten die Früchte des Feldes und der Gärten die wesentliche Ernährungsbasis, und als Fleischkost wurde hin und wieder ein Hase oder Huhn zubereitet.

Zumindest bis in die Zeit nach dem ersten Weltkrieg hatte die "Ahle Worscht" für breite Teile der nordhessischen Landbevölkerung diese ausgesprochen existenzielle Bedeutung. Die allmählichen Einkommensverbesserungen, die seit den 20er Jahren für viele Arbeiterbauern möglich wurden, verstärkten den Handel und brachten damit auch einen zaghaften Wandel der Ernährungsformen mit sich. Die instabile Wirtschaftslage jedoch erhielt das traditionelle Hausschlachten aber als festen Bestandteil des Jahres, denn auch wenn die Arbeit verloren ging und das Geld nichts mehr wert sein sollte, so wirkte doch die wohlgefüllte Wurstekammer beruhigend.

<sup>6</sup> Der Begriff "Schmalzhaut" ist zumindest im Tal der Fulda und im "Stöhringer Gebirge" geläufig. Im Raum Eschwege nennt man diese Wurstform "Schmerhut".



In der allergrößten Not schmeckt die Wurst auch ohne Brot", lautet ein alter Spruch, den mein Großvater oft im Scherz sagte, wenn er eine seiner köstlichen Würste anschnitt.

Noch in den 30er Jahren wurde die "Ahle Worscht" selbst in notariellen Regelungen als Tauschwert eingesetzt. So sieht z.B. ein Vertrag zur Gewährung eines Altenteils aus dem Jahre 1933 vor, daß neben dem Wohnrecht in einer Einsitzstube u.a. dem Empfänger neben dem wöchentlichen Taschengeld von einer Reichsmark jährlich "15 Pfund Rote Wurst, Dauerware" zustehen<sup>7</sup>. In den Kriegsjahren wurde das Hausschlachten durch die nationalsozialistische Verwaltung kontingentiert. Man durfte zwar schlachten, aber nur einen nach der Größe der Familie bemessenen Anteil des Fleisches behalten. Schlachtete z.B. eine fünfköpfige Familie ein Schwein, mußte sie die Hälfte ihrer Wurst an die Kriegsverwaltung abgeben. Auf den Dörfern wurde in dieser Zeit oft heimlich geschlachtet. Mit Tricks und Finten umgingen selbst treue Endsieganhänger diese Regelung.

Natürlich fand die nordhessische Wurst auch den Weg nach Kassel, man könnte auch sagen, daß Kassel den Weg zur Wurst fand. Da waren einmal die selbstvermarktenden Landfrauen und Bauern, die mit ihren "Kötzen" Gemüse, Obst und Butter aber auch "Ahle Worscht" auf die städtischen Märkte trugen. Andererseits ist Kassel eine Stadt, deren räumliche Entwicklung sich in den letzten einhundert Jahren zum großen Teil über Dörfer ausbreitete. Die manchmal im Scherz oder Unmut ausgebrachte Bemerkung, Kassel sei ein "Dorf mit Straßenbahn", ist deshalb historisch betrachtet gar nicht so abwegig. Zuletzt wurden 1936 die bis dahin eigenständigen Dörfer Harleshausen, Niederzwehren, Oberzwehren, Nordshausen, Waldau und Wolfsanger eingemeindet. In diesen Dörfern, die sich erst nach und nach zu Stadtteilen entwickelten, hielt sich die Landwirtschaft und das Hausschlachten noch lange Zeit. Die "Ahle Worscht" ist somit für den Kasseläner und Kasseler, aber auch viele Kasseler, fester Begriff und beliebte Speise. Die "Ahle Worscht" ist, wie gesagt, genaugenommen eine vormoderne Konservierungsmethode. Mit der Entwicklung und Verbreitung der Gefriertechnik, die in den 50er Jahren zunächst mit den Dorfgemeinschaftshäusern und Gemeinschaftsgefrieranlagen der Genossenschaften im Dorf Einzug hielt, um sich später über die persönliche Gefriertruhe im eigenen Haushalt zu individualisieren, war die traditionelle Konservierungsform des Verwurstens eigentlich nicht mehr zwingend nötig. Zudem stiegen die Einkommen infolge der zunehmenden Industrialisierung des ländlichen Raumes erheblich. Der

<sup>7</sup> Aus einer notariellen Regelung eines Altenteils im Rahmen eines Übernahmevertrages, abgeschlossen in Heinebach - ehemals Kreis Melsungen, 1933; Kopie beim Verfasser

enge Gürtel zwischen Subsistenzwirtschaft und Existenzsicherung lockerte sich und wurde durch den Bauch des Wirtschaftswunders verdrängt. Doch Traditionen, zumal wenn sie mit Genuß verbunden, sind beharrlich. Um es kurz zu sagen: Die Not ging, die Wurst blieb. Auch in den 60er Jahren fielen die Hausschlachtquoten nicht zurück. Es wurde nun aber weniger verwurstet, sondern auch viel eingefroren. Mancher Haushalt mit Gefrierfach oder eigener -truhe, entzog der Wurst damit auf Kosten ihrer Qualität manch leckeres Schweinestück, um es später in die Pfanne zu werfen.

Erst in den 70er Jahren geht das Hausschlachten und damit die Herstellung von "Ahler Worscht" immer mehr zurück. Werfen wir einen kurzen Blick auf die Statistik. 1955 wurden in den nordhessischen Landkreisen noch durchschnittlich 253 Tiere pro 1000 Einwohner hausgeschlachtet (97% davon Schweine). In den südhessischen Landkreisen, und dies macht deutlich, daß Hausschlachten eine nordhessische Angelegenheit ist, lag die Quote im gleichen Jahr bei 125. Auch 1968 ist die Hausschlachtquote in Nordhessen mit 249 noch unverändert hoch, 1980 ist sie auf 179 gefallen. 1987 kommen auf 1000 nordhessische Landkreisbewohner nur noch 141 hausgeschlachtete Tiere<sup>8</sup>.

Die Gründe für den Rückgang sind vielschichtig. Zum einem waren es wohl auch die seit Ende der 60er Jahre verstärkt angewendeten veterinärmedizinischen Hygienevorschriften, aber nicht nur. Als viel bedeutender für das Sinken der Hausschlachtquoten muß der Strukturwandel im ländlichen Raum selbst eingeschätzt werden. Das Hausschlachten, die "Ahle Worscht", sind Segmente einer Kultur, der sie einst zu Überleben halfen. Die moderne Industriegesellschaft schränkte diese Subsistenzräume ein und machte sie zunehmend überflüssig.

Die echte "Ahle Worscht" braucht Pflege, das fängt beim Schwein schon an. Das Schwein darf nicht zu fett und nicht zu jung sein. Im Ringgau heißt es, daß das Schwein bevor es zu Wurst wird, zweimal die Weihnachtsglocken hören soll, mindestens also ein Jahr alt werden muß. Aus Schnellmastschweinen macht man keine gute Wurst. Aber die Zahl derer, die heute noch ein Schwein zum Schlachten selbst halten können und wollen nimmt ab. Man betrachte nur den rapiden Rückgang landwirtschaftlicher Haupt- und Nebenerwerbsbetriebe in den Nachkriegsjahrzehnten wie der Gegenwart. Hinzu kommt das Lagerproblem. Die Reifung der Würste erfordert größte Pflege und Aufmerksamkeit, geeignete Räumlichkeiten müssen vorhanden sein. Nicht zu warm (14 bis 18 Grad) und nicht zu trocken (80 bis 90 Prozent Luft-

<sup>8</sup> Hessische Kreiszahlen, verschiedene Jahrgänge, eigene Berechnungen



feuchtigkeit) darf der Raum sein in dem die Würste dem Verzehr entgegenreifen<sup>9</sup>. Was im alten Fachwerkhaus mit Lehmgefachen kein Problem war, ist im neuen Einfamilienhaus oder modernisierten Fachwerkbau mit Zentralheizungs-brenner im Keller und ausgebautem Dachgeschoß kaum mehr zu leisten.

Mit dem allgemeinen Rückgang des Hauschlachtens schwinden auch die damit verbundenen sozialen und kulturellen Komponenten der ländlichen Lebenswelt. Man muß sich nur einmal vorstellen, welch' ein dörfliches Ereignis so ein Schlachttag war! Viele Hände mußten helfen, so daß in der Regel jeder seine Verwandtschaft und Bekannte zu Hilfe rief. Die Frauen waren den überlieferten Strukturen entsprechend, unter anderem für die arbeitsaufwendige Vor- und Nachbereitung zuständig, das Töten und Zerlegen galt als reine Männeraufgabe. Schon früh am Morgen fand man sich zusammen. Der Hausmetzger packte seine Messer und Gewürzgefäße aus, die Wurstmühle und die Tröge standen bereit. Nach dem Töten und Aufhängen des Schweines wartete man erstmal auf den bestellten Trichinenbeschauer. Der erste Schnaps machte die Runde. "Wenn die Sau am Haken hängt, wird der erste eingeschenkt", lautet ein Trinkspruch. Ein guter Schluck und ein starker Magen waren auch nötig, wenn das zwar tote aber noch zuckende Schwein aufgeschnitten, ausgeweidet und die Därme - die spätere Wursthaut - entleert, gewendet und gereinigt wurden. Der Hausschlachter war hoch angesehen, er kannte die Dörfer und war nicht selten ein trinkfester Alleinunterhalter, der seine Helfer mit Witz und Anekdoten in Stimmung brachte. Natürlich gab es viele Leckereien. Mit der Blut- und Leberwurst wurden die Innereien und der "Schwartemagen" gegart. Den Schwartemagen, das mit Wursthack, zerriebenen Brötchen und einer guten Prise Majoran angefüllte und vernähte Verdauungsorgan des Borstentieres, gab es in den nächsten Tagen auf den Tisch. Die "Wurstesuppe", der pikante Sud aus dem Kessel in dem man die Garwürste zubereitete, wurde an die Nachbarn und auch die ärmeren Familien im Dorf verteilt. Wie sehr diese Wurstesuppe geschätzt war, zeigt sich darin, daß man die Bindfäden, die die Blut- und Leberwürste zusammenhielten, vorher sauber auskochte, um den Geschmack der Suppe nicht zu beeinträchtigen. Für die Kinder wurden "Schlemper"<sup>10</sup>, gebraten, kleine Bratwurstkringel, die frischen Endstücke der zukünftigen "Ahlen Worscht". Wellfleisch stand zur Stärkung bereit. Am Nachmittag fand sich aber als willkommene Abwechslung vom Fleischüberschuß Kaffee und Kuchen auf der Tafel. Wer am Ende eines Schlachttages keinen vollen Magen hatte war selber schuld.

9 vgl. Lietz, Sabine: Ahle Worscht - in Nordhessen in aller Munde; In: Frankfurter Rundschau vom 13.03.86

10 Der Begriff "Schlemper" ist für die frischen Bratwürste im Raum Rotenburg/Bebra geläufig. In anderen Gegenden Nordhessens gibt es abweichende Begriffe, z.B. "Schwitzwurst".

Die sozialen Verknüpfungen um Schlachten und Wurst sind vielfältig. Die Schweine waren so etwas wie "lebende Komposthaufen". Nachbarn, die keine Schlachtschweine hielten, brachten ihre Küchenabfälle zum Füttern vorbei. Für den Garten bekamen sie Schweinemist und nach dem Schlachten neben einer großen Portion Wurstesuppe auch ab und an eine Wurst zum Dank. Ebenso wirkte die "Ahle Worscht" als ein Kommunikationsvehikel auf dem Dorf, um das sich viele Fragen rankten. Wer hatte die schmackhafteste Wurst? Wessen Hausmetzger die beste Würze? Welches Holz eignete sich am besten zum Räuchern?

Die "Ahle Worscht" wird nicht aussterben. Die Hausschlachtungen gehen zwar zurück, sind aber im Vergleich zum sonstigen Strukturwandel - man denke nur an die Konzentration in der Landwirtschaft - immer noch beachtlich. Auf den nordhessischen Dörfern hat das traditionelle Schlachten mit seiner sozialen Funktion und kulturellen Atmosphäre somit auch heute noch Bestand. Es deutet sich mancherorts auch eine Wiederbelebung an. Im Ringgau-Dorf Ulfen hat sich sogar eine "Wurst-Akademie" zusammengefunden. Der etwa 20 Kopf starken Gruppe gehören Nebenerwerbslandwirte und "Ahle Worscht"-Experten an, die sich regelmäßig zum Kosten und Fachsimpeln über ihre Würste treffen<sup>11</sup>. Solche Kultur, der sich wohl auch junge Hauschlachter zugesellen, wird das Wissen um die nordhessische Spezialität erhalten.

Wie kommt man nun an die "Ahle Worscht", z.B. wenn man in Kassel wohnt? Das Beste ist natürlich: selber schlachten. Das ist leichter gesagt als getan. Auf dem Land gibt es aber schon viele Schlachtgemeinschaften. Wenn man selbst nicht die Möglichkeiten und Räumlichkeiten hat, schlachtet man mit anderen zusammen. Das Schwein, das man z.B. bei einem Bauern gegen entsprechendes Salär wurstgerecht füttern läßt, wird geteilt oder gedritelt. Wenn man dann noch Lagermöglichkeiten auftreibt, mundet bald die eigene "Ahle Worscht". Wer nicht vom nordhessischen Land stammt, muß Kontakte und Beziehungen knüpfen, was nicht einfach ist. Eine Lösung könnte sich hier in Form einer Schlachtgemeinschafts-Börse finden, wo Interessierte und Kompetente die Möglichkeit haben Kontakt aufzunehmen. Für Bauern, die sich auf Teilschlachten spezialisieren, würden sich bei Erfolg eines solchen Vermittlungsmodells mit Sicherheit neue Einkommensmöglichkeiten ergeben.

Natürlich bieten auch viele Fleischereien akzeptable Würste an. Wer z.B. in Kassel rumprobiert kann durchaus eine annehmbare Wurst finden. In den Verkaufsräumen alteingesessener Kasseler Fleischgeschäfte hängen die Wände voller Würste. Dennoch, manches was man in einer Metzgerei als "Ahle Worscht" angeboten bekommt, sieht bestenfalls nur so aus. Es ist weniger die Würze als das Fleisch, das hier den Kenner vergrämt. Die besten Teile

<sup>11</sup> vgl. Thonicke, Frank: Hier geht's wirklich um die Wurst; In: HNA vom 7.01.1990



des in der Regel ohnehin qualitativ minderwertigen Mastschweines gehen als Braten über die Verkaufstheke. In der Wurst verbleiben Reststücke und ein oft viel zu hoher Fettanteil. Auch die beste Würste kann da kaum mehr was retten. Manche Fleischerei-Würste schmecken fad, was mitunter daran liegen kann, daß die Metzger viele alte Kunden mit Bluthochdruckleiden haben, wie mir einer erzählte. Auf Bitten der Kunden wird der Salzgehalt der Würste drastisch gesenkt. Manche Fleischer lassen die Wurst auch schnelltrocknen. Lagerhaltung kostet Geld, also wird die Luftfeuchtigkeit in den Trockenräumen gesenkt bzw. die Temperatur erhöht. Eine Stracke ist dann schon nach ein paar Tagen "reif". Eine Frechheit und Verbrauchertäuschung ist das dann schon, denn wenn man diese scheinbare reife Wurst aufschneidet ist sie nur Außen fest und in der Mitte befindet sich noch weiches Hackfleisch.

Vielleicht sollte man den konventionellen Fleischern keine allzu großen Vorwürfe machen. Die "Ahle Worscht" ist keine Entwicklung des Fleischerhandwerks, sondern ein Produkt kleinbäulicher Überlebensstrategie. Der Anspruch der Vollverwurstung, die hohen Forderungen an die Qualität des Schlachtschweines und die Dauer der Reifung hätten einen Preis zur Folge, den die breite Käuferschicht normaler Fleischereien zu zahlen nicht bereit ist. Die Kundschaft im Zeitalter der Bifi-Salami und Aldi-Blockwurst ist so oftmals mit dem "Ahle Worscht"-Verschnitt zufrieden.

"Ahle Worscht" ist kostbar, und das hat seinen Preis. Man kriegt sie aber. Besondere Qualitäten findet der nicht selbst Schlachtende z.B. in nordhessischen Betrieben der ökologischen Anbauverbände Bioland oder Demeter, die auch auf den Märkten über die Angebote direktvermarktender Bauern vertreten sind. Auf dem Land bieten einige Hausschlachtereien und Bauern Würste an. Man muß ein bißchen suchen, sich durchfragen und vor allem kosten. Wie auch immer, den sich neu entwickelnden Ansprüchen eines regionalen Geschmacks kann die "Ahle Worscht" getrost entgegensehen.