

# Wetterauer Zeitung

G 7307 A

Nummer 75 - 177. Jahrgang  
Mo.-Do. 1,30 EUR, Fr. u. Sa. 1,30 EUR  
Dienstag, 30. März 2010

OBERHESSISCHER ANZEIGER

Ämliches Bekanntmachungsorgan der Städte Friedberg, Bad Nauheim und Karben  
sowie der Gemeinden Rockenberg, Wöllstadt und des Amtsgerichts Friedberg

WZ-Verlag · 61217 Bad Nauheim · Postf. 1723  
Telefon 06032/9420 · Fax 06032/94218 (Anz.),  
06032/94239 (Red.) · Friedberg, Tel. 06031/94200  
Fax 942079 · <http://www.wetterauer-zeitung.de>

## Mit Handkäsebratwurst zur Goldmedaille

Metzgermeister Jörg Meisinger hat ein einzigartiges Produkt erfunden – In Nordrhein-Westfalen für seine Idee prämiert

**Friedberg** (buc). Mit dem Frühling und steigenden Temperaturen beginnt auch die Grillsaison. Besonders eingefleischte Hessen trinken zum Grillfest am liebsten einen eisgekühlten Apfelwein. Zum Äbbelwoi gehört für den einen oder anderen traditionell die zweite hessische Spezialität: Handkäse. Ein Stück des Sauermilchkäses auf den Rost zu legen, dürfte allerdings ein ziemlich klebriges Unterfangen werden. Aber hier schließt sich der Kreis. Erstmals können Grill- und Handkäsefreunde alles auf einmal haben. Denn Metzgermeister Jörg Meisinger hat die »Hessische Handkäsebratwurst« erfunden. Für diese Kreation erhielt er kürzlich im Ideenwettbewerb des nordrhein-westfälischen Fleischerhandwerks die Auszeichnung in Gold – und setzte sich gegen insgesamt 85 Konkurrenten durch.

Da nicht überall in Deutschland – und darüber hinaus – die Liebe der Hessen zu ihrem Handkäse nachvollziehbar ist, ist diese Auszeichnung umso bemerkenswerter. Gute Ideen ziehen Nachahmer an. Um seine Idee zu schützen, hat Meisinger seine Handkäsebratwurst beim Deutschen Patentamt als Marke angemeldet.

Anlass für seine Kreation sei ein Gastronom gewesen, der im vergangenen Jahr ein einzigartiges, typisch hessisches Produkt gesucht habe, erzählt der Metzger. Nach ein wenig Tüfteln sei er sehr schnell auf die Kombination von Bratwurst und Handkäse gestoßen. »Beim zweiten Versuch hat es geklappt«, erzählt Meisinger zufrieden. Da in dem Familienbetrieb schon länger Wurstsorten mit Käse hergestellt werden, habe er das nötige Basiswissen gehabt, um Fleisch und Käse harmonisch zu kombinieren.

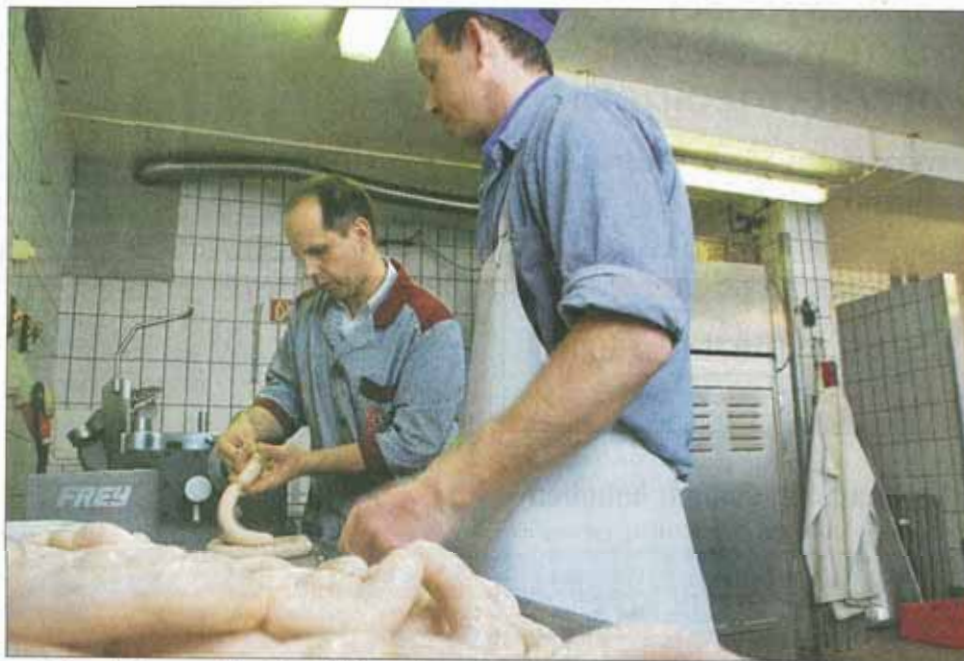
Auf der Zutatenliste stehen Schweinefleisch, Handkäse, Zwiebeln und Gewürze. »Man kann auch andere Fleischsorten verwenden«, sagt Meisinger. Seine Original-Rezeptur beruhe jedoch auf Schweinefleisch. Wenn seine Kunden die Handkäsewurst annehmen, werde er mit weiteren Variationen experimentieren. »Das ist wie beim Eis«, verdeutlicht er. »Erst hat man Vanilleeis, dann kommen Malaga und Stratiatella dazu.«

Im Bratwurstfall ist es allerdings genau umgekehrt. Da wird die Grundmasse variiert, und die »Einlage« Handkäse bleibt gleich. Diese Grundmasse heißt im Fachjargon Grundbrät. Sie wird

wie bei jeder anderen Bratwurst in einer Hacksel- und Mischmaschine zubereitet. Es entsteht eine cremige Masse aus Schweinehack und Gewürzen. Anschließend wird gehackelter Handkäse untergemengt und mit Hilfe einer Füllmaschine in Naturdarm gefüllt. Obwohl Maschinen die Arbeit erleichtern, steckt viel Handarbeit in der Wurst. Um sie haltbarer zu machen, wird die Wurst anschließend gebrüht, so Meisinger.

Derzeit produziert das Fleischerfachgeschäft 800 Stück des innovativen Produkts – und die beste Grillzeit kommt erst noch. Größte Abnehmer sind laut Meisinger die Gaststätten – besonders diejenigen mit Außengastronomie. Hessisch

ist die Wurst nicht nur, weil Handkäse den Pfiff gibt. Besonders wichtig ist dem Friedberger, dass nicht nur der Käse, sondern auch das Fleisch aus Hessen stammt. Seit Juli 2009 führt die Metzgerei das offizielle hessische Qualitäts- und Herkunftszeichen »Geprüfte Qualität – Hessen«. Dieses Zeichen garantiere dem Verbraucher die regionale Herkunft und eine Qualität der Produkte, die über dem gesetzlichen Standard liegen, sagt der Metzgermeister. Die etwas südlicher wohnenden Bratwurstfreunde müssen nicht eigens nach Friedberg reisen. Auch in der Karbener Filiale der Fleischerei wird die neue hessische Spezialität angeboten.



In Aktion: Metzgermeister Jörg Meisinger (l.) und sein Geselle Wilfried Eichenauer füllen das Wurst-Handkäsebrät in den Darm. (Foto: buc)