Alles Wurst

Von der Blutwurst bis zur Weißwurst, von den Frankfurtern bis zur Salami - die Anzahl an Wurstsorten ist groß, über 1500 an der Zahl. Und wenn's um die Wurst geht, liegt Deutschland ganz weit vorn: Rund 30 Kilo Wurst futtert laut Statistik jeder Bundesbürger pro Jahr.

In früheren Zeiten ohne Kühltechnik war es vom Klima abhängig, ob Brüh-, Roh- oder Kochwurst hergestellt wurde. Norddeutschland mit seinem Meeresklima steht für Rohfleischwaren, Süddeutschland mit seinem Binnenklima dagegen für erhitzte Wurstprodukte, z. B. die Weißwurst. Auslöser für den deutschen Wurstreichtum waren auch die vielen Kleinstaaten: Jeder Kleinfürst strebte nach etwas Besonderem - und dabei halfen vor allem kulinarische Spezialitäten.

Würste - so unterscheiden sie sich
Würste sind ein verarbeitetes Produkt. Im Unterschied zum Schinken - er zählt zu den Fleischwaren. Eine Blutwurst wird anders zubereitet als eine Bockwurst oder Salami. Nach Art der Herstellung teilt man Würste in 3 Kategorien ein.
Rohwurst Der Name sagt es schon:
In die Rohwurst kommt nur ungekochtes Fleisch. Erst wird es zerkleinert, gewürzt und mit. Speck vermengt. Dann kommt es in einen Kunst- oder Naturdarm. So reift die Wurst mehrere Wochen. In Südeuropa trocknet man die Würste meist an der Luft, in Nordeuropa räuchert man sie. Beides macht die Würste haltbarer.
Bekannteste Rohwurst: Salami. Außerdem: Plockwurst, Schlackwurst.
Brühwurst In einem sogenannten Kutter (von engl. to cut = schneiden) werden rohes Fleisch, Speck und Wasser fein geschnitten und vermengt. Anschließend wird die Masse bei 70-80°C gebrüht. Durch die Hitze wird die Wurst haltbar und schnittfest. Einige Brühwürste werden vor dem Erhitzen in einen Kunstoder Naturdarm gefüllt, andere werden ohne Hülle erhitzt.
Beliebte Brühwürste: Wiener Würstchen, Bratwurst, Jagdwurst, Mortadella, Bierschinken.
Kochwurst Fleisch wird vorgekocht und mit weiteren Zutaten vermischt (z. B. Innereien, Schwarten oder Blut). Danach kommt die Masse in Därme oder Dosen. In dieser Verpackung werden die Würste gekocht, gekühlt und gelagert.
Klassiker: Leber- und Blutwurst, Sülzwurst.

Beliebte Sorten
Blutwurst Deutsche Blutwurst wird aus Schweineblut, Speck, Gewürzen und Schwarte hergestellt. Blutwurst kann man kalt und heiß essen. Im Rheinland wird Blutwurst mit Apfelmus und Stampfkartoffeln zu "Himmel un Äd" (auf Hochdeutsch: Himmel und Erde). In Berlin kennt man gebratene Blutwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln als "Tote Oma".
Mettwurst Mettwurst ist ebenfalls eine Rohwurst aus Rind- und Schweinefleisch, Sie wird meistens geräuchert oder - je nach Region - an der Luft getrocknet. Mettwurst ist kräftig im Geschmack und gibt es als
Streichwurst oder - ähnlich der Salami - als festeres Würstchen.