

Der Ritter der Blutwurst

Ingolf Fischer hat es jetzt amtlich: Den französischen Rittern der Blutwurst hat seine Wurst überaus gemundet. So gut, dass der Marbacher damit bei ihrem Wettbewerb eine Bronzemedaille errang.

VON GUDRUN FROHMADER

MARBACH – Dieser Tage ist die Urkunde aus der Normandie im „Grünen Wald“ in Marbach angekommen. Darauf steht geschrieben, dass er im Wettbewerb der Bruderschaft der Ritter der Blutwurst in Mortagne-au-Perche eine Bronzemedaille gewonnen hat. Über 600 Blutwürste hatten dazu Fleischer aus acht Ländern zum Wettbewerb in den Norden Frankreichs geschickt. Sie gingen in den Kategorien herkömmliche, französische und kreative Blutwurst ins Rennen.

„Wurst machen ist mein Hobby.“

Ingolf Fischer Fleischermeister

Durch Zufall war Ingolf Fischer, der seit Jahren mit Erfolg an internationalen Wettbewerben teilnimmt, im Fernsehen auf diese ausgefallenen Blutwursttritter gestoßen. 2007 hatte er das erste Mal per UPS eine Wurstprobe auf die Reise zu ihnen geschickt. „Am Freitag findet bei dem Wettbewerb der Vorausscheid statt, da kosten Fleischermeister und Publikum die Wurstsorten. Die Hälfte davon fliegt dabei schon raus. Am Sonnabend entscheidet die zweite Verkostung dann über die Bronze-, Silber- oder Goldmedaillen, wobei die nicht die Plätze drei, zwei, eins repräsentieren, sondern nach Punkten vergeben werden“, erzählt Ingolf



Schmeckt auch den Franzosen: Ingolf Fischer mit seiner preisgekrönten Blutwurst und der Urkunde der französischen Bruderschaft der Ritter dieser Wurstsorte.

FOTO: CLAUDIA DOHLE

Fischer. Seine über Buchenholz geräucherte Blutwurst schmeckt aber auch verflucht gut. „Salz, Pfeffer und Majoran sind auf jeden Fall drin. Aber kein Gewürz darf vorschmecken“, lüftet ihr Schöpfer einen Zipfel seines Geheimnisses.

Der 30-jährige Fleischermeister aus Krumhermersdorf, der vor drei Jahren in der einstigen Ausflugs-gaststätte „Grüner Wald“ an der Straße zwischen Augustusburg und Waldkirchen einen Cateringservice aufbaute, sagt von sich: „Wurst ma-

chen ist mein Hobby.“ Seine Spezialität: Blutwurst und Knacker. So zieht ein verführerischer Duft von frisch Geräuchertem durch den „Grünen Wald“, denn was er seinen Gästen per Cateringservice an Wurst ins Haus bringt oder ihnen bei ihren Feiern auf dem Buffet im einstigen Gasthof auftischt, produziert er selbst – mit Drei-Kilogramm-Fleischwolf und zierlicher Wurstspritze. „Das ist eine richtige kleine Manufaktur“, sagt der 47-jährige. Und da Tüfteln und Experi-

mentieren für ihn zum Handwerk gehören, verwöhnt er seine Kunden auch mal mit neuen Wurstsorten, versucht Trends einen Schritt voraus zu sein. Auf Fachmessen seiner Zunft holt er sich dafür manche Anregung, denn „man kann immer noch was dazu lernen“. Im nächsten Jahr, so hat sich Ingolf Fischer vorgenommen, will er in Mortagne-au-Perche erneut mit ins Blutwurstturnier ziehen. Denn wer kann schon heute noch Rittern auftafeln?

» www.boudin-mortagne.com