

# Genussmarkt Klaffenbach mit einem Ritter der Blutwurst



Diese Blutwurst ist Ingolf Fischers ganzer Stolz. Für die Eigenkreation wurde er von Kollegen ausgezeichnet.

FOTO: TONI SÖLL

Keine Lust aufs übliche Supermarkt-Sortiment? Dann lohnt sich ein Ausflug zum Wasserschloss. Hier gibt es viele Lebensmittel, die die Besucher noch nicht kennen.

VON RICARDA TERJUNG

**KLAFFENBACH** – Ein Ritter hat Ansprüche: Betörender Duft, gleichmäßige Stückchen, guter Geschmack. So muss eine ordentliche Blutwurst sein. Das findet jedenfalls Ingolf Fischer, der den Titel „Ritter der Blutwurst“ trägt. Mit dem Stand seiner Wurstmanufaktur „Grüner Wald“ gastiert er beim Genussmarkt im Wasserschloß Klaffenbach in diesem Jahr direkt unterm Dach.

Er ist laut Veranstaltungschefin Annekathrin Lehmann einer von 34 Anbietern, die bei der dritten Auflage der Messe ihre Lebensmittel anbieten. Auf allen Etagen des Schlosses können Besucher noch bis morgen Abend Leckereien aus der Region, aus Sachsen und sogar aus Italien, Georgien und Kroatien probieren und einkaufen. So sind neben wenig bekannten Wein-, Honig- und Käsesorten auch Liköre, getrocknete Früchte und weitgehend unbekanntes Lebensmittel wie Kolakao zu haben – ein Getränkpulver, das aus der afrikanischen, koffeinhaltigen Kolanuss gewonnen wird.

Dass die Messe beim Publikum gut ankommt, zeigt diese Zahl: 4000. So viele Besucher kamen im vergangenen Jahr an einem Wochenende, wie Bea Gödecke vom Organisationsteam sagt. „Deshalb dauert die Messe dieses Jahr drei Tage.“

Großer Andrang herrschte gestern auch an Fischers Stand: Er und seine Frau erklären und verkaufen rund 15 Wurstprodukte vom „Grubenkiesel“ bis zur „Sächsischen Urknacker“ – einer Wurst, deren Originalrezept aus dem Jahr 1550 stammt. Am stolzesten aber ist der Mann, der aus einer Familie von Fleischern und Köchen stammt, auf eine seiner Blutwurstsorten. Sie ist der Grund dafür, dass sich Fischer „Ritter der Blutwurst“ nennen darf.

Denn mit dieser selbst kreierten Wurstsorte zählte er 2014 zu den Gewinnern der inoffiziellen Blutwurst-Weltmeisterschaft. Jedes Jahr schicken rund 600 Wurst-Profis neue Kreationen nach Mortagne-au-Perche in der Normandie. Zwei Tage lang bewertet eine Jury die Würste nach Aussehen, Geruch und Geschmack.

Seit 2007 nimmt Fischer jedes Jahr an dem Wettbewerb der „Confrérie des Chevaliers du Goûte Boudin“ – also der „Bruderschaft der Ritter der Blutwurst“ – teil. Der in Frankreich sehr bekannten Vereinigung von Blutwurstmetzgern gehören längst Wurst-Manufakteure aus aller Herren Länder an, wie Fischer sagt. Immer wieder gewann der ge-

borene Freiberger bei dem Wettbewerb Medaillen. Zwei Wochen nach der goldenen im Jahr 2014 wurde er von den Kollegen in Frankreich zum „Ritter der Blutwurst“ geschlagen – wegen besonderer Verdienste um die Blutwurst. Welche Zutaten seine Gewinnerwurst so besonders machen, verrät Fischer nicht. Nur so viel: „Das Fleisch kommt von Tieren, denen es gut geht. Und wir machen alles von Hand.“

**DER GENUSSMARKT IM WASSERSCHLOSS** ist heute von 10 bis 18 Uhr und morgen von 10 bis 17 Uhr geöffnet. Es gibt Verkostungen und Workshops. Der **Eintritt** kostet 6,50 Euro, ermäßigt 5 Euro. Für Kinder bis zwölf Jahre ist der Eintritt frei.

» [www.wasserschloss-klaffenbach.de](http://www.wasserschloss-klaffenbach.de)

## Wie die Besucher den Genussmarkt erleben

**Fred Pürthner (45):** „Heute hierherzukommen, war die Idee des Freundes meiner Tochter. Die beiden wohnen in Westthüringen und besuchen meine Frau und mich für eine Woche in Döbeln. Also sind wir zu viert zum Genussmarkt gefahren. Wir sind alle zum ersten Mal hier. Es gefällt uns sehr gut. Wir haben im Erdgeschoss angefangen und arbeiten uns Etage für Etage nach oben durch. Gekauft haben wir auch schon etwas: Senf und Käse für zusammen rund zehn Euro. Besonders freue ich mich auf die Whiskey-Verkostung.“



FOTO: R. TERJUNG

**Johanna Gottsmann (14):** „Den Genussmarkt hätte ich mir schlimmer vorgestellt: langweiliger. Er ist aber eigentlich ganz interessant, denn es gibt hier viele Produkte, die ich noch nicht kannte. Ich bin mit meinen Eltern aus Bad Elster hergekommen. Wir haben schon rund 50 Euro ausgegeben, zum Beispiel für Käse, Honig, Essig und Törtchen. Meine Eltern haben auch hier Mittag gegessen. Gleichaltrigen würde ich einen Besuch beim Genussmarkt nur bedingt empfehlen – das kommt auf die Interessen an.“



FOTO: R. TERJUNG

**Barbara Pegorer (65):** „Als Diabetikerin kann ich nicht bei allem zugreifen, was ich hier entdeckte. Das finde ich aber nicht schlimm. Ich lebe seit zehn Jahren mit der Krankheit und habe mich daran gewöhnt. Während mein Mann Kaffee mit Zucker trinkt, schaue ich lieber zu und gönne mir dann stattdessen ein Stück dunkle Schokolade. Ein bisschen Süßes darf ich ja auch essen. Der Markt interessiert mich vor allem, weil hier hochwertige, naturbelassene Lebensmittel angeboten werden, die es nicht im Supermarkt gibt.“



FOTO: R. TERJUNG