Ein lustiger Beitrag über das Geheimnis der leckersten Mettwurst!
09.11.2012

Die einen lieben Sie im Grünkohl, andere auf Schwarzbrot und viele einfach zwischendurch auf die Hand. Die Rede ist von der Mettwurst. Es gibt unzählige Varianten, doch nicht alle schmecken jedem. Im Rahmen der Verbrauchermesse "NRW - Vom Guten das Beste" in Essen, gab es jetzt sogar einen Mettwurst-Cup - die besten des Landes sollen ausgezeichnet werden. Ein guter Ort um dem Geheimnis einer wirklich leckeren Mettwurst auf den Grund zu gehen - passend zur Grünkohlzeit.

Anmoderation:
Die einen lieben Sie im Grünkohl, andere auf Schwarzbrot und viele einfach zwischendurch auf die Hand. Die Rede ist von der Mettwurst. Es gibt unzählige Varianten, doch nicht alle schmecken jedem. Im Rahmen der Verbrauchermesse "NRW - Vom Guten das Beste" in Essen, gab es jetzt sogar einen Mettwurst-Cup - die besten des Landes sollen ausgezeichnet werden. Ein guter Ort um dem Geheimnis einer wirklich leckeren Mettwurst auf den Grund zu gehen - passend zur Grünkohlzeit. Unser Reporter Tim Kuchenbecker hat diese Aufgabe sehr gern übernommen.

O-Ton
Die Mettwurst gehört zu den beliebtesten Würstchen in Deutschland. Gerade im Herbst ist die Wurst beim Verbraucher gefragt!
O-Ton
2011 wurden in Deutschland rund 18.000 Tonnen Grünkohl geerntet, geht man bei einem typischen Gericht von vier Mettwürstchen pro 500 Gramm Grünkohl aus, so bräuchten die Verbraucher allein dafür rund 140 Millionen Mettwürstchen - in der Saison. Und die müssen schmecken. Fleischermeister Ludger Wedding über das Geheimnis einer guten Mettwurst.
O-Ton
Ein ganz wichtiger Punkt für das Prädikat "Besonders leckere Mettwurst" ist die Frische. Heute hergestellt - nachts geräuchert, aber nicht zu viel und morgen schon auf dem Verbraucherteller. Wobei die Mettwurst zu Fuß ja auch ganz beliebt ist, wie der Fachmann sagt.
O-Ton
Beim ersten Mettwurst Cup in Nordrhein-Westfalen hat Kurt Hohnwald aus Essen auch Gold gewonnen - seine Pfefferbeißer haben überzeugt. Für aufsehen hat er allerdings mit etwas anderem gesorgt. Denn Kurt Hohnwald hat einen Mettwurst-Konfigurator im Internet veröffentlicht.
O-Ton
In puncto Kräuter sagt der Fleischer übrigens, es dürften nur frische genommen werden und keine Mischungen - das ist ein Geheimnis des guten Geschmacks. Aber zurück zum Mettwurst-Konfigurator im Internet - hier kann ich wirklich alles mischen, bestellen und spätestens nach einer Woche bekomme ich die Mettwurst á la Konfiguration frisch nach Hause geliefert.
O-Ton
Die Liste ist lang. Für den einen kaum vorstellbar - andere lieben diese Eigenkreaktionen. Manfred Rycken ist Ehrenpräsident des Deutschen Fleischer-Verbandes und fast die Sache mit dem Geheimnis zusammen.
O-Ton
Also, lassen Sie sich Ihre Mettwurst schmecken ob im Fußballstadion oder...
O-Ton

Tim Kuchenbecker, Redaktion ... Essen