

## Nordhessische Ahle Wurst in traditioneller Herstellung

### Nordhessens kulinarisches Erbe

Arche Passagier seit 2004  
Unterstützt von Slow Food Nordhessen

### Beschreibung des Passagiers

Die Nordhessische Ahle Wurst ist eine gut gereifte Rohwurst aus Schweinefleisch. Dazu werden schwere Schweine geschlachtet, die aufgrund ihres Alters ein besonders gut gereiftes Fleisch haben („Wurstschweine“). Die Verarbeitung erfolgt in warmem Zustand, spätestens jedoch am nächsten Tag. Nach der Zerlegung wird die Fleischmasse gewolft, was der Wurstmasse eine mittelgrobe Textur verleiht. Zugefügt werden traditionell nur Salz, Zucker und Salpeter sowie Gewürze, die je nach Hersteller differieren und der Wurst eine individuelle Note geben. Häufig wird auch in Rum oder Cognac eingelegt, kleingehackter Knoblauch beigemischt. Je nach Wurstdurchmesser braucht Nordhessische Ahle Wurst zwei bis neun Monate bis zur Genussreife und ist danach noch einige Monate haltbar.

Ahle Wurst oder Worscht heißt im nordhessischen Dialekt so viel wie alte Wurst. Die Bezeichnung weist auf den langen Reifungsprozess hin, der traditionell in Lehmkammern erfolgt. Die Tradition der Nordhessischen Ahlen Wurst wurzelt in der Selbstversorgung. Vor Jahrzehnten hielt noch nahezu jeder Haushalt in der Region ein Schwein, dessen Fleisch die Existenzgrundlage der Familie sicherte. Geschlachtet wurde nur in den Wintermonaten.

Traditionell werden nahezu das ganze Muskelfleisch und Teile des Rückenspecks zu Rohwürsten von unterschiedlichen Durchmessern verarbeitet und durch langsame Reifung in Lehmkammern („Wurstekammern“) haltbar gemacht. Da die Genussreife vom Durchmesser der verwandten Därme abhängig ist, stellt sich so eine Versorgung über das Jahr bis zum nächsten Winter sicher: Zunächst wird die „dürre Runde“ mit einem Durchmesser von ca. drei Zentimetern verzehrt, dann folgen die verschieden dicken „Stracken“ (vier bis acht Zentimeter), am Ende werden die noch dickere „Schmalzhaut“ oder der keulenförmige „Feldkieker“ gegessen.

## **Gefährdung des Passagiers**

In der wenig industrialisierten Region Nordhessen haben sich bis in die 80er-Jahre des letzten Jahrhunderts Traditionen der Selbstversorgung erhalten, dann hat sich auch hier mit Macht die Lebensmittelversorgung über den Handel durchgesetzt. Durch zwei Entwicklungen wurde die Tradition der Hausschlachtung zurückgedrängt: Der Einzug der Zentralheizung führte zur Unbrauchbarkeit der Wursttekammern (die Wurst verdirbt wegen zu schneller Trocknung), der Einzug der Waschmaschine bedingte den Abbau der Waschkessel, die für die Hausschlachtung unentbehrlich waren.

Die Versorgung der Nordhessen mit der geliebten Ahlen Wurst haben Metzgerbetriebe und Fleischverarbeitungsbetriebe übernommen. Dort gelten andere Regeln für die Herstellung: günstiger Wareneinkauf, optimierter Wareneinsatz, schnelle Arbeitsabläufe, keine lange Verweildauer im Betrieb. Damit ändern sich Herstellung und Qualität der Rohwurst so sehr, dass sie für die älteren Nordhessen nicht mehr „unsere Ahle“ ist.

## **Vermarktung des Passagiers**

Das traditionelle Selbstversorgerprodukt Ahle Wurst wird inzwischen von vielen handwerklich arbeitenden Metzgereien und auch von der Fleischindustrie hergestellt. Die industrielle und leider häufig auch die handwerkliche Produktion hat sich weit von der traditionellen Herstellung entfernt: Verarbeitet werden Teilstücke (Schultern, Bäuche) von jungen Schweinen in Kaltverarbeitung, Gewürzmischungen sorgen für einen standardisierten Geschmack, Reifebeschleuniger reduzieren Gewichtsverlust und sparen Reifezeit.

Traditionell hergestellte Ahle Wurst ist nur noch bei wenigen Handwerksbetrieben und bei einigen Direktvermarktern erhältlich, die in Nordhessen als Geheimtipp gehandelt werden. Um die traditionelle Herstellungsqualität abzusichern und für den Kunden verlässlich zugänglich zu machen, wurde im Jahr 2004 – parallel zur Aufnahme in die Arche des Geschmacks – ein Förderverein für die Nordhessische Ahle Wurst gegründet. Die Mitgliedsbetriebe verpflichten sich auf ein an der traditionellen Qualität orientiertes Herstellungsverfahren und unterziehen sich einer jährlichen Auditierung.

## **Regionale Bedeutung des Passagiers**

Die traditionellen Hersteller der Ahlen Wurst sind in fast ganz Nordhessen zu finden. Dazu gehören die Landkreise Waldeck-Frankenberg, Kassel, Schwalm-Eder, Hersfeld-Rotenburg, Werra-Meißner und die Stadt Kassel.

Historische Dokumente zur Rohwursttradition in Kurhessen gibt es bereits aus dem 16. Jahrhundert. In alten Wanderbüchern für Fleischergesellen wird die Region um Kassel und Göttingen zur Erlernung der Rohwurstherstellung empfohlen.

Wenn es um die Benennung des wichtigsten kulinarischen Produktes der Region geht, wird jeder Nordhesse die Ahle Wurst an erster Stelle nennen. Auch das moderne Regionalmanagement betrachtet die Wurst als Alleinstellungsmerkmal für die Region und nutzt sie als Werbeträger.

### **Geschmack des Passagiers**

Die Nordhessische Ahle Wurst schmeckt fleischig und pfeffrig und hat leichte süße und säuerliche Noten. Im Unterschied zur anderen gereiften Rohwürsten behält sie eine geschmeidige, bröselige Textur. Örtlich unterschiedlich wird Ahle Wurst luftgetrocknet oder zusätzlich geräuchert mit entsprechenden Auswirkungen auf den Geschmack. Während der Reifung erhält sie eine weitere geschmackliche Abrundung durch die in der Wurstekammer vorhandenen Kulturen. Keine Ahle Wurst schmeckt wie die andere.

Die Ahle Wurst begleitet traditionell das dick mit Butter beschmierte Bauernbrot, am besten aus Roggenmehl. Dazu passt leicht herbes Bier oder klarer Schnaps, obwohl die Nordhessen zu dieser Spezialität gerne auch schwarzen Kaffee trinken.

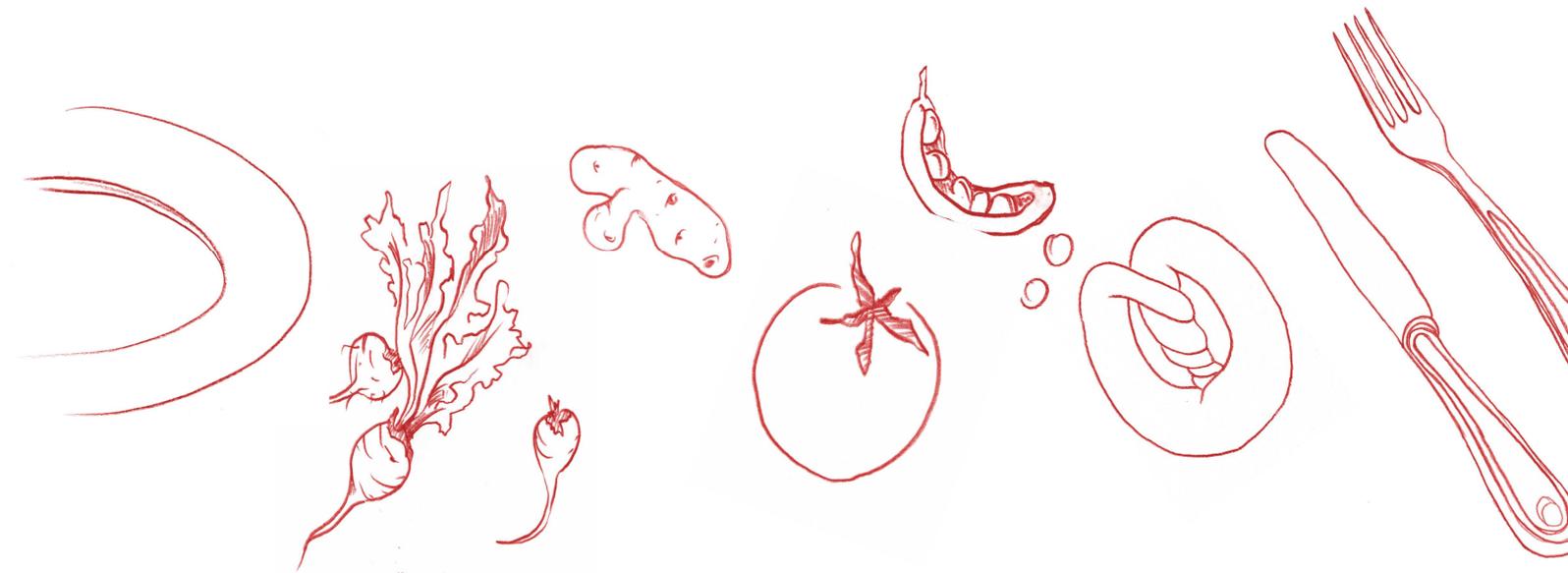
### **Besonderheiten bei der Erzeugung und Weiterverarbeitung des Passagiers**

Die Herstellung einer lange haltbaren Rohwurst erfordert eine besondere Sorgfalt in der Verarbeitung, insbesondere müssen die Därme blasenfrei und fest gefüllt werden. Die Reifung gelingt nur unter bestimmten klimatischen Bedingungen, für die die nordhessische Mittelgebirgsregion mit vielen Wäldern prädestiniert ist: Kühle Luft und eine hohe Luftfeuchtigkeit zu Beginn der Reifung sind nötig, um eine zu schnelle Trocknung der Wurtoberfläche und ein Hohlwerden der Wurst zu verhindern.

### **Züchter, Erzeuger und Bezugsquellen**

Aktuelle Informationen entnehmen Sie bitte:

[www.slowfood.de/nordhessische\\_ahle\\_wurst\\_in\\_traditioneller\\_herstellung](http://www.slowfood.de/nordhessische_ahle_wurst_in_traditioneller_herstellung)



Die **Arche des Geschmacks** ist ein internationales Projekt der Slow Food Stiftung für Biodiversität. Sie schützt und fördert traditionelle Nutztierassen, Kulturpflanzen und Lebensmittel, die vom Verschwinden bedroht sind, und trägt so zur Rettung unseres kulinarisch-kulturellen Erbes bei.



**Slow Food<sup>®</sup>**  
Deutschland e.V.

Slow Food ist eine weltweite Bewegung, die sich für eine lebendige und nachhaltige Kultur des Essens und Trinkens einsetzt.

[www.slowfood.de](http://www.slowfood.de)

**Ihre Ansprechpartner bei Slow Food  
Deutschland e. V.:**

[www.slowfood.de/service/kontakt/](http://www.slowfood.de/service/kontakt/)

Slow Food Deutschland e.V.  
Geschäftsstelle  
Luisenstr. 45  
D-10117 Berlin

Telefon (030) 2 00 04 75-0  
Fax (030) 2 00 04 75-99

[info@slowfood.de](mailto:info@slowfood.de)