Schmackige Schlosswirtschaft. Seit 1996 sind Gudrun und Hans Fensel in fünfter Generation Gastgeber auf Oedenberg. Im Schlossstübchen war früher eine Schmiede untergebracht.

MIT KRAUT UND LIEBE

Auf einem ehemaligen Herrensitz im Nürnberger Land kommt eine alte Wurstzubereitung zu neuen Ehren: die Oedenberger Krautwurst. Ein Klassiker, der auch in der Küche der Zukunft seinen Platz hat.

TEXT: **THOMAS G. KONOFOL** FOTOS: **UWE MÜHLHÄUSSER**

Immer mittwochs geht es auf Schloss Oedenberg um die Wurst. Folgerichtig treffen wir den Schlossherrn selbst hinter der appetitlichen Wursttheke an. Neben all den Leber-, Blut- und Bratwürsten liegt da auch das Objekt unserer Begierde, die Krautwurst, die hier seit 25 Jahren die traditionelle Schlachtschüssel bereichert.

„Bis zur Jahrtausendwende hatten wir jede Woche Hausschlachtung“, sagt Hans Fensel, drahtige 56, Metzger und Wirt aus Passion. „Weil es aber kaum noch Schweinebauern in der Nähe gibt, lohnt sich das nicht mehr.“ Gewurstet wird weiterhin selbst; wo sein Schweinefleisch herkommt, weiß der Metzgermeister genau: Er verarbeitet nur heimische Tiere, die ein gutes Leben hatten.

Liebevoll betrachtet Hans seine pralle Spezialität: „Für den Abverkauf werden unsere Krautwürste geräuchert, dann halten sie länger. Aber am besten schmecken sie frisch gebrüht aus dem Wasser.“ Eben deshalb kehren Kenner am Mittwoch ein, wenn auf Oedenberg der Wurstkessel blubbert.

SO WIRD'S BEKÖMMLICHER

„Hier im Mittelfränkischen“, erzählt unser Gastgeber, „war die Krautwurst fast vergessen, obwohl sie eigentlich perfekt in die heutige Zeit passt. Mindestens zehn Prozent Weißkraut im Brät machen sie fettärmer und dadurch leichter bekömmlich als die meisten anderen Wurstsorten – bei uns beträgt der Krautanteil sogar fünfzehn Prozent. Früher war er freilich viel höher, doch das hatte mit Gesundheitsbewusstsein wenig zu tun. Mehr mit Sparsamkeit – in Herbst und Winter wurde das Brät mit Weißkraut gestreckt –, damit die Menschen auch bei Fleischmangel noch eine ordentliche Wurst bekamen.“

Wenn sich Hans Fensel und sein Küchenchef Ralf Baraniak, 36, der Krautwurst annehmen, wird aus dem einstigen Arme-Leute-Essen eine deftige Delikatesse. Das würzige Schwarzbrot würde dazu schon genügen, die Franken haben allerdings einen großen Magen: Salzkartoffeln und noch ein Schlag Sauerkraut sind Pflicht. Und als flüssige Begleitung das leckere Laufer Kellerbier, das zum 150-jährigen Jubiläum der Fensels erstmals gebraut wurde.

✻ **Restaurant & Metzgerei Schloss Oedenberg:** *Schlossweg 1, 91207 Lauf an der Pegnitz, Tel.: 09123/67 66, schloss-oedenberg.de*

FRÄNKISCHE KRAUTWURST

ZUTATEN PRO KILO
(= 4 KRAUTWÜRSTE)
Zeitaufwand: ca. 3 Stunden

150 g Weißkraut
400 g Bauchfleisch vom Schwein
250 g frische Schweineleber

20 g Nitritpökelsalz
4 g Pfeffer, gemahlen
5 g Majoran
0,5 g Piment

1,5 m ungeschleimtes Schweineröhrle (= Schweinedarm)

ZUBEREITUNG

1. Weißkraut fein hobeln und etwa eine Stunde lang kochen.
2. Bauchfleisch klein schneiden und rund eineinhalb Stunden kochen (die genaue Kochzeit ist von der Größe und Dicke der Fleischstücke abhängig).

   Ralf Baraniak: ***Das Fleisch nicht zu weich kochen, sonst wird es im Wolf zu einem Brei, der beim Brühen zu zerfallen droht.***
3. Weißkraut und Bauchfleisch zusammen mit der Leber durch die 5-mm-Scheibe des Fleischwolfs drehen, das Pökelsalz und die Gewürze hinzufügen, das Ganze im Wolf gut auf Bindung mischen.

   Ralf Baraniak: ***Beim Metzger nach Wurstbrühe fragen und etwas davon nach dem Wolfen zum Brät geben, dadurch verbinden sich die Gewürze noch besser.***
4. Das fertige Brät ins Schweineröhrle füllen, zu kleinen Wurstringen abbinden und diese anschließend bei 75 °C in einem Kessel oder einem Topf eine halbe Stunde lang brühen.

   Ralf Baraniak: ***Den Schweinedarm nicht zu prall mit Brät füllen, sonst droht er beim Abbinden zu platzen.***
5. Die frisch gebrühte Wurst sofort servieren oder für späteren Verzehr in kaltem Wasser abkühlen lassen (höchstens zwei Tage haltbar).

   Ralf Baraniak: ***Beim späteren Nachbrühen die Wurst nicht zum Kochen bringen und sie auch nicht zum schnellen Erhitzen ohne Flüssigkeit in die Mikrowelle legen – dann platzt sie unweigerlich auf und schmeckt nicht mehr.***

Zur Krautwurst reicht man Salzkartoffeln, Sauerkraut und ein gutes dunkles Brot.