



## Dentale Welt zu Gast in Bietigheim-Bissingen

Anlässlich ihres Jubiläums zum 75-jährigen Firmenbestehen hatte die Dürr Dental AG nach eigenen Angaben ihre internationalen Fachhandelspartner eingeladen. 150 Gäste aus 45 Nationen waren der Einladung nach Bietigheim gefolgt. Neben

der Vorstellung von Produktneuheiten und der Besichtigung zweier Entwicklungs- und Produktionsstandorte brachten die Bietigheimer ihrem internationalen Publikum auch die Region näher, heißt es in einer Mitteilung. Unter anderem gehörten dazu

ein Besuch auf dem Barock-Weihnachtsmarkt in Ludwigsburg, ein Heimspiel der Bietigheimer Steelers und ein Abschlussabend im Weingut Steinbachhof in Vaihingen-Gündelbach.

bz/Foto: Dürr Dental

sam mit Waltraud Dürstner und Heide Schmid, Tochter der beiden Stifter Waltraud und Rudolf Dürstner, einen Spendenscheck in Höhe von 1000 Euro von der Kreissparkasse Ludwigsburg entgegenzunehmen. Überreicht wurde die Spende von Vorstandsmitglied Thomas Raab, Leif Döckerill, Leiter Vermögensverwaltung, und Michael Bühler, Berater Private Wealth Management der Kreissparkasse. Die gemeinnützige Stiftung mit Sitz in Bietigheim-Bissingen fördert die christliche Religion, die Jugend- und Altenpflege, Bildung und Erziehung, Wissenschaft und Forschung, das Wohlfahrtswesen, Kunst und Kultur sowie hilfsbedürftige Personen. bz

# Langsam zur knackigen Bräune

**Genussmittel** Was gehört neben dem Glühwein unbedingt zum Weihnachtsmarkt? Natürlich die Bratwurst. Und wie sie sein muss, das verrät der Obermeister der Fleischerinnung, Wolfgang Herbst. Von Michaela Glemser

Außen knackig braun und innen schön saftig muss die leckere Bratwurst vom Weihnachtsmarkt-Grill sein. Schon der römische Feinschmecker Apicius hat im ersten Jahrhundert v. Chr. in seinem Kochbuch ein Bratwurstrezept niedergeschrieben. Heute hüten viele Metzgermeister die Zutaten für ihre Grillspezialität als strenges Geheimnis, das von Generation zu Generation überliefert wird. Obermeister Wolfgang Herbst von der Fleischerinnung Ludwigsburg dagegen lässt in seine Wurstküche blicken und verrät, was eine gute Bratwurst ausmacht. „Ich verwende für meine Bratwürste nur Schweinefleisch, das von Tieren aus einem regionalen Betrieb in Hessigheim kommt. Das Fleisch muss dafür nicht aus einem bestimmten Stück des Schweins kommen, sondern alle Teile sind für die Bratwurstherstellung gleichermaßen geeignet“, erläutert Herbst.



Wolfgang Herbst ist Obermeister der Fleischerinnung Ludwigsburg und erklärt, wie vielfältig der typische Bratwurst-Geschmack sein kann. Foto: Petra Götz

Für die feine Bratwurst wird das Fleisch zunächst in einem sogenannten Kutter verarbeitet. Dies ist eine Maschine mit sehr hohen Drehzahlen, in der das Fleisch zerkleinert und vermischt wird. „Darin entsteht eine feine, homogene Fleischmasse, die schließlich in den Wurststern kommt. Anschließend werden die feinen Bratwürste noch rund 15 Minuten lang bei 75 Grad Celsius gebrüht“, berichtet der Obermeister. Für die groben Bratwürste wiederum wird das Fleisch in rohem Zustand durch den

Fleischwolf gedreht und in den Darm gesteckt. „Dabei ist natürlich ganz besonders wichtig, dass das Fleisch absolut frisch ist. Ich verwende die klassischen Zutaten wie Pfeffer, Majoran, Koriander und Muskatnuss oder Muskatblüte“, macht Herbst deutlich.

### Chili und Bärlauch

Aber er probiert auch immer wieder gerne etwas Neues aus und mischt für eine feurige Bratwurst

Chili in die Fleischmasse hinein. Manchmal verleiht er seinen Kreationen eine leichte Kümmelnote oder verfeinert sie im Frühjahr mit frischem Bärlauch. „Die Geschmackstrends bei den Bratwürsten verändern sich ganz schnell. Ich bin dabei sehr flexibel und stelle mich individuell auf die Kundenwünsche ein. In meine Adventsbratwürste habe ich beispielsweise Lebkuchengewürz hineingemischt und bin schon auf

die Reaktionen der Käufer in meinem Laden gespannt. Das ist auch der große Unterschied zur industriellen Produktion. Ich kann meine Bratwurstherstellung sehr vielfältig gestalten, unterschiedliche Mengen produzieren und dem ganz verschiedenen Geschmack der Kunden gerecht werden“, betont der Besieger der Fleisch- und Wurstfachmann. Vor allem während der Freiluft-Grillsaison verkauft Herbst

im Jahresverlauf die meisten Bratwürste. Von den Buden- und Standbetreibern auf den Weihnachtsmärkten der Region verirrt sich nur selten einer in das Besieger Metzgerei-Geschäft. „Viele Metzgermeister haben selbst einen Stand auf einem Weihnachtsmarkt und grillen dort ihre eigenen Bratwürste. Alle anderen Bratwurst-Anbieter auf den Märkten kaufen meist im Großhandel ein. Wichtig ist, dass die Bratwurst auf dem Rost langsam gegrillt wird und dabei schön bräunt. Bei zu großer Hitze innerhalb kurzer Zeit wird die Wurst schwarz und platzt auf. Das ist oftmals das Problem auf den Märkten, denn um diesen langsamen Grillprozess einhalten zu können, braucht der Standbetreiber viel Grillfläche, damit er seine Kunden zeitnah bedienen kann“, stellt Herbst fest.

### Erlaubt ist, was schmeckt

Orientierung für seine Bratwurstherstellung bieten dem Besieger die Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuchs, die zum Beispiel den Eiweißgehalt des Bratwurstfleisches genau festlegen. „Darüber hinaus kann jeder Metzger seiner Fantasie und seinen eigenen Ideen freien Lauf lassen. Ich habe im Sommer auch schon kleine Bratwürstchen mit Tomaten und Mozzarella für den mediterranen Geschmack hergestellt. Erlaubt ist dabei, was dem Kunden schmeckt – wie etwa die typische Majoran-Note bei der Rostbratwurst.“

# Weihnachtsglückwünsche

Wünschen Sie Ihren Kunden, Partnern und Freunden mit Ihrer Glückwunschanzeige Frohe Weihnachten und ein Gutes Neues Jahr. So gehen Sie sicher, dass Sie trotz Weihnachtstrubel niemand vergessen. In unserer Sonderveröffentlichung erzielt Ihre Anzeige über die Weihnachtsfeiertage höchste Beachtung!

Jetzt informieren oder gleich buchen:

Telefon (0 71 42) 403-0, Fax (0 71 42) 403-125  
anzeigen@bietigheimerzeitung.de

### Erscheinungstermine:

Mittwoch, 21. Dezember 2016 im Wochenblatt „DIE RUNDSCHAU“  
und Samstag, 24. Dezember 2016 in der BIETIGHEIMER ZEITUNG,  
SACHSENHEIMER ZEITUNG und BÖNNIGHEIMER ZEITUNG

### Anzeigenschluss:

Mittwoch, 14. Dezember 2016

**BIETIGHEIMER ZEITUNG**

Weihnachts- und Neujahrsglückwünsche

Besser informiert.  
Mehr erleben.

DV Medienhaus  
Druck- und Verlagsgesellschaft Bietigheim mbH  
Kronenbergstraße 10 · 74321 Bietigheim-Bissingen  
Telefon (0 71 42) 403-0 · Fax (0 71 42) 403-125