

WETTBEWERB

Ein Pokal für die Besigheimer Wurst

Deutscher Bratwurst-Meister: Die Brüder Ulrich und Wolfgang Herbst werden beim Wettbewerb in Frankreich ausgezeichnet

BESIGHEIM

VON ALFRED DROSSEL

Ein großer Pokal steht seit einigen Tagen in der Besigheimer Metzgerei Herbst. Den Brüdern Ulrich und Wolfgang Herbst, der auch Obermeister der Metzgerinnung ist, gelang es, beim Championnat D'Europe de la Saucisse Grillée den Titel „Deutscher Meister“ für ihre Bratwurstkreation nach Besigheim zu holen.

Die „Boudin Blanc“, die weiße Wurst also, hat in Frankreich eine jahrhundertlange Tradition und steht im Fokus von Kennern und Fachleuten. Die Genussbruderschaft „Confrérie des Compagnons du Boudin Blanc“ in Alençon in der Normandie hat sich dieser Wurst verschrieben und veranstaltet seit 1973 regelmäßig internationale Wettbewerbe um die beste „Weiße Wurst“.

Ob Weißwurst, Oberländer oder eine der verschiedenen Bratwurst-Varianten, die in Deutschland bekannt sind, alle dürfen für den Wettbewerb eingereicht werden. Wenn die Qualität und der Genusswert den strengen Kriterien entsprechen, können die Würste von der fachkundigen Bruderschaft prämiert werden.

Im Jahr 2007 ging der begehrte Titel „Europameister“ in der Kategorie Weißwurst

an die Metzgerei Herbst in Besigheim. Das löste damals eine Welle der Empörung aus, sind doch Weißwürste bayerisches Kulturgut. Dass dann aber ein schwäbischer Metzger den Titel davontrug, war für manche kaum zu glauben.

Doch der kürzlich verstorbene Firmen-

gründer Berthold Herbst und seine beiden Söhne, Wolfgang und Ulrich, haben mit der geballten Fachkenntnis von drei Metzgermeistern den Europameistertitel nach Besigheim geholt. Ob Fachkenntnis alles war? „Nein“, sagt Wolfgang Herbst und lacht. Das Geheimnis des Erfolgs sei das

Rezept des Seniorchefs, der während seiner Gesellenzeit in Bayern war.

Auch in den Folgejahren haben die Besigheimer Metzger zahlreiche Auszeichnungen für ihre Wurstsorten erhalten, darunter den „Grand Prix d'Honneur“ sowie den „Grand Prix d'Excellence“ und etliche Urkunden und Pokale.

Letztes Jahr wollten es die Brüder Herbst noch mal wissen und kreierten eine Bratwurstspezialität, die sie zum internationalen Wettbewerb „Championnat D'Europe de la Saucisse Grillée“ in Alençon, der die beste Grillwurst auszeichnet, einreichten.

Die Freude war groß, als nun der begehrte Titel „Deutscher Meister“ aus Alençon eintraf. Die ausgezeichnete Deutsche Meister-Bratwurst wird jetzt den Kunden der Metzgerei zum Start der Grillsaison angeboten.

Der Handwerksbetrieb Herbst hat Tradition: Berthold Herbst übernahm, zusammen mit seiner Frau Ursula, 1969 als Pächter die traditionsreiche Metzgerei Joos und das Gasthaus Zum Ochsen in der Besigheimer Hauptstraße. Das Erfolgsmodell Familie bewährte sich und 1974 konnten die Herbsts das Gebäude in der Hauptstraße 31 kaufen. 1985 wurde dann ein Produktionsneubau in der Gottlob-Müller-Straße errichtet.



Die Brüder Ulrich (links) und Wolfgang Herbst mit ihren in Frankreich prämierten Bratwürsten und dem gewonnenen Pokal.

Foto: Alfred Drossel