

Bratwürste, die auch einer Königin schmecken



DEUTSCH-TO-GO.DE

Im Herzen Deutschlands liegt die hübsche Kleinstadt Coburg. Nicht nur bekannt für ihre mittelalterliche Burganlage und historische Altstadt, sondern auch für ihre deftigen Bratwürste. Essen darf diese Bratwürste jeder, aber braten dürfen sie nur wenige. Da verstehen die Coburger keinen Spaß! Es gibt sogar eigens eine Bratwurstobfrau, die sich um die Einhaltung der Bratwursttrichtlinie* kümmert.

Nur acht Personen dürfen abwechselnd ihre Bratwurstwägen auf dem Marktplatz aufstellen. Und alle müssen die etwa 30 cm langen Würste ganz traditionell am offenen Feuer über Kiefernzapfen braten. Die fertige Bratwurst kommt dann in eine Semmel, die nur von oben eingeschnitten wird. So kann die Bratwurst nicht herausfallen. Und keine Angst, abbrechen kann die lange Wurst nicht. Die Wursthülle ist nämlich aus dünnem Naturdarm, der beim Braten nicht austrocknet. Also, perfektes Coburger Fingerfood!

Das Rezept der etwas groben Bratwurst ist seit über 500 Jahren unverändert. Besondere Zutaten sind beispielweise heute noch rohe Eier.

Übrigens, die englische Königin Victoria, die mit dem Coburger Prinzen Albert verheiratet war, ließ sich die Würste sogar angeblich nach England liefern.

* [Bratwursttrichtlinie](#) der Stadt Coburg

(170 Wörter)

(Ingrid Plank für www.deutsch-to-go.de – Der Text wurde von der Bratwurstobfrau Frau Claudia Hartan gegengelesen. Danke! Weitere Quellen: Stadt Coburg, Amt für Schulen, Kultur und Bildung, Steingasse 18, 96450 Coburg, „Lesebuch, Digitales Stadtgedächtnis-Feste, Feiern, Gaumenfreuden“, S. 44-45 - „Coburger Bratwurst“ (mit Video), <https://www.spezialitaetenland-bayern.de/spezialitaeten/coburger-bratwurst/> - „Die Coburger Bratwursttrichtlinie: Es geht um die Wurst“, <https://www.br.de/nachrichten/bayern/die-coburger-bratwursttrichtlinie-es-geht-um-die-wurst,ShABuMl> – Seitenaufruf: 01052022)