Comeback einer Legende

Gerd W. Sievers, der Autor unserer Veredelungs-Serie, bringt gemeinsam mit dem Fleischer Stefan Windisch die „Alt-Wiener Lahner-Würstel“ auf den Markt.

Die Geschichte von Johann G. Lahner Fleischselcherei, Alleinerzeuger der Original Wiener Frankfurter Würstel, ist in der aktuellen Printausgabe der Fleischerzeitung nachzulesen. Diesem Mythos auf der Spur, hat Koch und Autor Gerd W. Sievers zusammen mit dem Fleischer Stefan Windisch, Erzeuger der „Original Wiener Sacher Würstel“, an einem Rezept

getüftelt, das dem besagten Original so nahe wie möglich kommen sollte. „Schließlich fanden wir einen gangbaren Weg, einen Kompromiss, der die Brücke zwischen dem Ur-Rezept und den heutigen Verzehrgewohnheiten schlagen kann“, so Sievers.

Verfahren und Rezept sind naturgemäß streng geheim – nur soviel sei verraten: der Geschmack der Wurst ist vom aromatischen Fleisch des Mangalitzaschweins und des Graurindes bestimmt. Bei der Namensgebung entschieden sich die beiden für „Alt-Wiener Lahner-Würstel“ (die Wort-Bildmarke ist europaweit geschützt). Dieses traditionelle Handwerksprodukt ist bereits im Handel erhältlich – unter anderem in ausgewählten Merkur-Filialen (z.B. am Hohen Markt), und kann bei derFirma Windisch oder unter **info@lahner-wuerstel.wien** bestellt werden.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at