

Frankfurter, Wiener & Frankfurter Rindsworscht

In der Ballsaison haben sie Hochsaison, wenngleich die beliebten Frankfurter – welche fälschlicher Weise auch als Wiener Würstchen bezeichnet werden – das ganz Jahr über gerne
genossen werden.



*Acht heimische Frankfurter im Test.
© Beigestellt*

Kaiser Franz Josef liebte sie über alles und genehmigte sich beinahe täglich vormittags ein Gabelfrühstück bestehend aus Frankfurtern, Semmel, Senf, Kren und einem Krug Bier.

Schon in frühen Zeiten wurde die Frankfurter adaptiert und dem Geschmack oder Zeitgeist angepasst: da entstanden zum Beispiel die sogenannten „Gref Völsings“, welche nur aus Rindfleisch bestehen oder die weltbekannten „Sacher Würstel“ für die feinere Gesellschaft. Grund genug an dieser Stelle die wichtigsten Spielarten der berühmten Wurst vorzustellen, die letztlich allesamt ihren Ursprung tatsächlich in der Stadt Frankfurt haben.

Grobe Bratwurst

Die Geburtsstunde der Frankfurter ist nicht überliefert, aber sicher ist, dass es sich ursprünglich um eine relativ grobe, mit dem Wiegemesser aufgehackte Bratwurst (Brat von Brät) gehandelt hat, die geräuchert und gebrüht wurde. Erst im 19. Jahrhundert wurde das Brät immer weiter verfeinert. Bis zur Gewerbefreiheit von 1864 durften die Frankfurter Fleischer für diese Wurst ausschließlich eine Sorte Fleisch verwenden, das war in der Regel Schweinefleisch.

„Frankfurter Würstchen“ werden gerne auch mit den „Wiener Würstchen“ gleich gestellt, jedoch sind beide Wurstwaren selben Ursprungs aber nicht ein und dasselbe. Frankfurter Würstchen bestehen, wie erwähnt, nur aus einer Sorte Fleisch, während die Wiener Würstchen aus Schweinefleisch und Rindfleisch hergestellt werden.

Der Erfinder

Diese Tatsache geht auf den Erfinder dieser berühmten Wiener Wurst zurück, einem gewissen Johann Georg Lahner, der in der Nähe von Ebermannstadt (bei Nürnberg) am 5. Okt. 1774 geboren wurde. Seine Lehre absolvierte Lahner in Frankfurt und lernte dort die Schweinswürsteln kennen. Nach der Lehre verschlug es ihn nach Wien, wo er anfangs als sogenannter „Aufhackknecht“ arbeitete. Als er im Jahre 1804 seine erste eigene Fleischerei eröffnete (in der heutigen Neustiftgasse 111), experimentierte er mit der aus Frankfurt bekannten Wurst. Er

machte sich dabei eine ganz bestimmte Tatsache zu Nutze: dass in Frankfurt nur Fleisch eines Tieres verwendet werden durfte, während in Wien mehrere erlaubt waren. So verfeinerte und veränderte Lahner die ursprüngliche Rezeptur so lange, bis sie seinem Geschmack entsprach und dabei alle Vorzüge einer Schweins- und einer Rinderwurst in einem Schafsaftling verband. Im Jahre 1805 war es dann soweit: er lieferte die ersten Würstel unter der Bezeichnung „Original Wiener Frankfurter Würstel“ aus – im Namen verband er die Erinnerung an seine Lehrzeit im Frankfurter „Worschtquartier“ mit der neuen Wiener Heimat.

Als Lahner 1845 starb, war seine Wurst bereits weit über die Stadtgrenzen Wiens hinaus bekannt, am Firmenkopf stand nunmehr: „Leopold Lahner, Feine Wurst-, Fleisch- und Selchwaren. Spezialerzeugung der Original Wiener Lahner-Frankfurter Würstel. Gegründet im Jahre 1805.“ Im Laufe der weiteren Geschichte wurde immer wieder versucht die Wurst zu verändern oder dem jeweiligen Zeitgeist anzupassen. Die größte Anpassung war die Form, denn früher wurden die Würste nach dem Räuchern in Kisten gestapelt, wodurch sie eine leichte, aber typische Vierkantform erhielten – das wird heute nicht mehr gemacht, weshalb die Wurst einen runden Querschnitt hat. Dann kam die Verwendung von Nitritpökelsalz, auf das heute niemand mehr verzichtet. Die Tatsache, dass das Brät nicht mehr gehackt oder gewolft, sondern fein gekuttert wird, hat mit der Urform nichts gemein. Und schließlich wurde der Fettanteil von ursprünglichen 40 auf 20 bis 25 Prozent gesenkt, was dem Geschmack der Wurst nicht wirklich gut getan hat, aber dem Zeitgeist zuliebe offensichtlich notwendig war! Die bekannteste Ableitung ist sicher das Sacher Würstel. Für diese Variante ersetzte man das Rindfleisch durch Kalbfleisch, was die Wurst zwar feiner, aber weniger kernig macht.

Frankfurter Rindsworscht

Jüdisches Leben war stets ein Teil des Frankfurter Alltags – und natürlich war die einst noch größte jüdische Gemeinde Deutschlands auch ein bedeutender Wirtschaftsfaktor. Nun

konnten die Frankfurter Fleischer mit der traditionellen Frankfurter Wurst aus Schweinefleisch aber mit den Juden kein Geschäft machen. Bis Karl Gref und Wilhelmine Völsing im Jahre 1894 in der Altstadt nahe beim Judenviertel eine Metzgerei eröffneten und ein Frankfurter Würstchen kreierten, das rein aus Rindfleisch produziert wurde.

Die sogenannte „Rindsworscht“ aus feinem Bullenfleisch wurde zu einer beinahe beispiellosen Frankfurter Erfolgsgeschichte in Sachen Essen. Das Fleischerpaar hat die Wurst zu einer derartigen Beliebtheit geführt, dass der Konsum selbst in den unsäglichen Zeiten des Rinderwahns nicht abbriss.

Gref Völsing

Bis heute besteht die Traditionsmetzgerei „Gref Völsing“ und wird von den Erben in vierter Generation weiter geführt – mittlerweile stellt das Unternehmen täglich mehr als 100.000 sogenannte „Gref-Völsings“ Würste her. Die spezielle Würzmischung bleibt zwar Betriebsgeheimnis, aber das Grundrezept ist offenkundig: feines Bullenfleisch mit maximal 30% Fettanteil wird gemeinsam mit Trockeneis fein zerkleinert, mit der geheimen Hausgewürzmischung gewürzt und in gereinigte Därme gefüllt. Phosphat ist dabei ebenso verpönt wie tiefgefrorenes Fleisch. „Warmfleisch“ heißt das Zauberwort, das Bullenfleisch kommt dafür stets frisch vom Schlachthof.

Die Rindwurst wird in Brühe warm gemacht und als sogenanntes „Menü“ aufgetischt; darunter versteht man: eine Tasse Rindbrühe (worin die Würste gegart worden sind), eine Rindsworscht mit Senf und ein spezieller, braun gebackener Wecken. Vor allem aber ist die Rindsworscht ein schönes Beispiel dafür, dass man auch heute noch mit unverfälschten Traditionsrezepten Erfolg haben kann.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at