

Kulinarische Rarität aus Salzburg: Die Stockwurst!

Die traditionelle Brühwurst für den Faschingssonntag wird von den Salzburger Metzgern neu belebt.



Die echte Stockwurst wird in Salzburg in der Faschingszeit verzehrt. © Wilfried Hummel

Das spezielle Geschmackserlebnis zur Faschingszeit ist ab jetzt schon in Ihrem Fleischerfachgeschäft erhältlich. Es handelt sich dabei um die althergebrachte Stockwurst. Vielfach in Vergessenheit geraten, gilt diese Wurst bei Genießern heute als Geheimtipp des guten Geschmacks. Die Brühwurstspezialität ist der Weißwurst sehr ähnlich, schmeckt jedoch dank einer dezenten Knoblauchnote noch herzhafter und deftiger.

Altbewährte Brühwurst - neu entdeckt

Salzburgs Fleischer haben dieser Spezialität jetzt zu neuen

Ehren verholfen. Traditionell beim Metzgersprung am Faschingssonntag gereicht, kann die Stockwurst nun bereits im Vorfeld in vielen Salzburger Fleischerfachgeschäften zum selber Brühen für zu Hause erworben werden.



Beim Salzburger Metzgersprung werden Sünden abgewaschen und man feiert damit auch das Ende der Metzger-Lehrzeit. © Wilfried Hummel

So kommt die Stockwurst zum festlichen Einsatz

Und am Faschingssonntag, dem 19. Februar 2023, feiert man dann endlich den Abschluss der Lehrzeit bei Salzburg frisch gebackenen Metzgern. Den Beginn der Feierlichkeiten macht eine Festmesse um 9 Uhr in der **Franziskanerkirche**. Um 9.45 Uhr findet der Festzug nach **St. Peter** statt, wo ab 10.15 das bunte Programm - also sowohl der Metzgersprung wie auch das Fahنشwingen stattfinden.

Was genau ist der Metzgersprung?

Der sog. "Metzgersprung" hat eine lange Tradition vorzuweisen. Dieser Sprung ist ein traditionelles Baden von jungen Metzgern in einem Brunnen. Der heute noch übliche Brauch gilt in dieser Region als Abschluss der Lehrzeit. Durch den Sprung in das kalte Wasser sollen alle Sünden der Lehrzeit abgewaschen werden. Und so wird mit diesem kalten Bad von Salzburgs neu ausgelernten Metzgern gleichzeitig auch der erfolgreichen Abschluss ihrer Lehrzeit gefeiert. Im Anschluss an das nasse Spektakel können sich Gäste und Mitwirkende im Hof von St.

Peter mit einer frisch gebrühten Stockwurst stärken. Und mit darauffolgenden Schwenken der immerhin 40 kg schweren Zunftfahne stellen die JungmetzgerInnen dann noch ihre Kraft und Geschicklichkeit unter Beweis.

Und wer bei den Feierlichkeiten nicht dabei sein kann, kauft sich die Spezialität vorsorglich beim Metzger des Vertrauens und verzehrt die Köstlichkeit einfach zu Hause.

Weitere Infos unter: www.salzburger-fleischer.at

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at