

Retter der Blutwurst

Fleischer Udo Boes aus Grambke gewinnt im Wettbewerb gleich zwei Preise / Vier Nordbremer ausgezeichnet



Udo Boes präsentiert das prämierte Werk: die Blutwurst aus seinem Hause. Mit seinem Sohn Marco und seiner Tochter Sandra ist die Fleischertradition in vierter Generation in der Familie gesichert. Fleisch von Boes gibt es an der Burger Brücke schon 89 Jahre.

FOTO: KÖLLING

Man muss davon ausgehen, dass ein blutiger Kult in diesen Tagen seine Wiederbelebung feiert und Bremen-Nord dabei eine Hochburg seiner Anhänger ist. Denn gleich vier Fleischer aus dem Norden sind beim Wettbewerb „Retter der Blutwurst“ ausgezeichnet worden. Vergeben wurden die Auszeichnungen von der Initiative „Slow Food“ und der Fleischerinnung Bremen in der „Ständigen Vertretung“ in der Böttcherstraße vor einer strengen Jury und über 150 Blutwurst-Testessern.

VON VOLKER KÖLLING

Bremen-Nord. „Es war auch für uns interessant zu sehen, was die anderen Fleischer so an Blutwurst machen“, sagt Udo Boes, während er über einen Bottich gebeugt mit bloßen und sehr großen Händen würfelgroße gekochte Schinkenstücke mit einer speziellen Würzmischung vermengt. Der Chef der Grambker Fleischerei Ernst Boes hat als Einziger im Wettbewerb gleich zwei Preise mit nach Hause genommen: Den ersten Preis in der Wertungskategorie Blutwurst mit Fleischeinlage und den zweiten Preis in der Abteilung „Kreativ“ für seine Schinkenrotwurst mit grünem Pfeffer.

Dabei tat ihm sein Freund und Kollege Thomas Lang von der Fleischerei Lang in Walle geradezu leid: „Der hatte sich viel Mühe gegeben und einen Blutwurstlolly

am Stil so richtig mit Kokos drum herum entwickelt. Das hat eigentlich gut geschmeckt, besser als die Blutwurst mit Zartbitterschokolade. „Aber letztlich sei der Lolli der eher konservativen Jury dann wohl doch etwas zu kreativ gewesen. Dabei stand der Jury mit dem Berliner Markus Benser ein Blutwurstmacher und Ritter des französischen Blutwurstordens vor. Benser gewinnt dort in Frankreich gerne mit Blutwurstpralinen.

„Ich kann auch Aufschnitt“

„Ich bin in der Innung eher als Mann für die Würstchen bekannt“, bekennt Udo Boes. Da sei es schon eine Befriedigung gewesen, etwa an seinem Kollegen und Innungsoberrmeister Herbert Dohrmann gleich mit zwei Preisen vorbeizuziehen. „Siehst du, ich kann auch Aufschnitt“, hieß es da Richtung Dohrmann, der mit einer Roten Wellwurst den ersten Platz in der Kategorie „Kreativ“ erzielte. Zum Nordbremer Siegerkleblatt gehören auch noch die Fleischerei Rudolph mit einem zweiten Preis für die Fleischrotwurst in der Kategorie „Blutwurst mit Fleischeinlage“ und die Fleischerei Prott aus Lesum mit einem dritten Platz für die Blutwurst im Kranz in der Kategorie „Blutwurst klassisch“.

Udo Boes füllt heiß dampfende Schweineschwarten aus einem Eimer zu zwei großen Zwiebeln in seine Wurstmaschine ein und

macht daraus binnen zwei Minuten einen sogenannten Schwartenbrei. Alles geht ruckzuck. „Das alles muss schnell gemacht werden, weil die Schwarten sonst abbinden. Aber wir haben alle die Zeiten im Gefühl und das ist ein gutes Zusammenspiel mit den Jungs hier hinten“, meint Boes und füllt das auffallend helle Schweineblut in den Schwartenbrei. Eine Minute später mischt er es mit einem großen Kunststoffspachtel von Hand noch einmal am Maschinenrand. Dann schiebt er Schwall für Schwall von dem Gemisch über den Rand zu seiner Schinken-Gewürzmischung. „Kocht man die Schwarte zu lange, fällt die ganze Blutwurst wieder auseinander. Die Schwarte bindet die Wurst“, so Udo Boes.

Rezept vom Patenonkel

Es ist auffallend viel Fleisch in dieser Fleischrotwurst. Das Rezept hat Udo Boes von seinem Patenonkel, der auch Fleischer ist. Mit seinem Sohn Marco und seiner Tochter Sandra ist die Fleischertradition in vierter Generation in der Familie gesichert. Fleisch von Boes gibt es an der Burger Brücke schon 89 Jahre und so kommen die anderen Blutwurstrezepte schon vom Großvater.

Udo Boes: „Natürlich muss man immer noch etwas Neues ausprobieren. Und ganz wichtig: Man darf es am Anfang nicht zum halben Preis verkaufen.“ So steht hinter sei-

ner eigenen Erfindung – Schinkenrotwurst mit grünem Pfeffer – Entwicklungsarbeit, bis die Rezeptur passte: „Das Geheimnis ist, dass da nicht so viel grüner Pfeffer rein darf, gerade mal dreißig Gramm auf das Kilo. Sonst schmeckt es nicht mehr.“ Udo Boes' Sohn Marco rührt mit einem Riesenspatel in der nächsten Blutwurstmasse, die deutlich dunkler geraten ist. Roggenschrot macht die Farbe aus und gleich kommen kleine Speckstückchen hinein. Die müssen lange genug gegart sein, damit der Speck nicht etwa die Farbe vom Blut annimmt, erläutert der Fleischermeister. Es riecht schon gut, aber Udo Boes petzt mal eben, dass er seinen Sohn nicht zum großen Blutwurstesser erziehen konnte: „Aber das erleben wir auch so im Geschäft. Blutwurst ist eher eine Sache, die geht ab Mitte 40 bis 50 los.“

Vorne am Wurstresen lässt sich das handgemachte Werk probieren. Im Geschäft stehen auch die beiden Urkunden und die Becher mit der Aufschrift „Retter der Blutwurst“. Auf die Frage, ob er jetzt im Urlaub nach Frankreich zum internationalen Wettbewerb fährt, mitmacht und auch ein Ritter der Blutwurst werden will, schüttelt Udo Boes den Kopf. Früher hätte er im Urlaub Kommentare für seine etwas übermäßigen Wursteinkäufe bekommen. Die Lehre lautet für ihn: Im Urlaub geht es mal nicht um die Wurst.