

Frankfurter – eine Isenburger Spezialität

von Bettina Stuckard und Dr. Alice Selinger

10. August 2017

•

(Text zur Ausstellung in der Sparkasse Langen-Seligenstadt vom 08.09. bis 15.09.2003)

Die Anfänge einer Erfolgsstory

Bereits die Indogermanen füllten vor etwa 5000 Jahren Tierdärme mit kleingehacktem Fleisch, Blut und Fett. Bei Gastmählern im antiken Griechenland gab es kleine, auf dem Rost gebratene Würste als Vorspeise und mit Würsten gefüllte, im Ganzen gebratene Schweine als Hauptgang.

Im antiken Rom kannte man bereits Schweins-, Blut-, Brat- und Hirnwürste.

Sehr vielfältig waren die Zubereitungsarten von Würsten im Mittelalter. Sie wurden warm oder kalt, gesotten, gebraten oder geräuchert verzehrt. Zum ersten Mal erwähnt werden die Frankfurter Würstchen im Jahr 1487. Doch hatten sie im 15. Jahrhundert noch ein anderes Innenleben: sie waren mit einer groben, mettähnlichen Füllung ausgestopft. »Erfunden« wurden die Frankfurter Würstchen wahrscheinlich in dem Viertel der Frankfurter Metzger, der »Schirn«.

Die Frankfurter Schirn

Das alte Frankfurter Metzgerviertel, das »Worschtquartier«, befand sich zwischen Dom und Römerberg. Heute steht dort die Kunsthalle Schirn. Sie trägt ihren Namen nach den Ständen der Metzger, die im Volksmund »Schirn« genannt wurden. »Scharren«, »Schirn« oder »Schern« bezeichnet mundartlich

(mainfränkisch) das Gleiche wie oberdeutsch »Schrannen« und »Schragen«, nämlich die einfachste Form einer Fleischbank, einen offenen budenartigen Verkaufsstand. Solche Stände wurden in Toreingängen, Höfen und auf

Marktplätzen aufgestellt. Im Jahr 1268 wurde die Frankfurter Schirn zum ersten Mal erwähnt. Nur dort durften die Frankfurter Metzger ihr Gewerbe ausüben, nur dort ihren Hackklotz aufstellen und Fleisch und Wurstwaren an einem Haken unter einem Vordach aufhängen.

Warum Frankfurter in Frankfurt nicht Frankfurter hießen

Bis zu Beginn des 19. Jahrhunderts wurden die »Frankfurter Würstchen« in Frankfurt als »derr Bradworschd« bezeichnet. Das könnte sowohl »dünne Bratwurst« als auch gedörrt im Sinne von geräuchert bedeuten. Noch um die

Wende zum 19. Jahrhundert war der Begriff »Frankfurter Würstchen« in Frankfurt selbst nicht üblich, in Frankfurter Gasthäusern bestellten Frankfurter schlicht »Werschtscher«. Der Name »Frankfurter Bratwurst« oder »Frankfurter Würstchen« wurde von Reisenden und Auswärtigen geprägt und setzte sich nur langsam durch. Die Meinungen darüber, ob und bis wann die Würstchen auch tatsächlich gebraten wurden, gehen auseinander.

Ein Pfarrer kämpft gegen die Wurst

Im 16. Jahrhundert wütete der fanatische Pfarrer Dr. Peter Meyer in Frankfurt gegen laxen Sitten. Er denunzierte den Pfarrer von Steinheim, Otto Brunfels, als Lutheraner. Brunfels mußte fliehen. Daraufhin sandte der Humanist Ulrich von Hutten einen Fehdebrief an Meyer. Vom Frankfurter Rat verlangte er, den Pfarrer aus der Stadt zu weisen. Der Rat stellte sich jedoch schützend vor den Angegriffenen, was er bald bereute: von der Kanzel des Doms herab bezichtigte der Pfarrer 1523 die Stadt Frankfurt der Ketzerei und warf den Bewohnern vor, auch an Fastentagen Fleisch und Bratwürste zu essen. Der Rat der Stadt teilte dem Domkapitel mit, solche Äußerungen könnten zu Aufruhr führen. Die Frankfurter wollten auch in der Fastenzeit nicht auf ihre Würste verzichten. Während eines Aufstandes 1525 verjagten sie den eifernden Pfarrer und plünderten die Vorratskammern der Geistlichen.

Von Kaisern und Krönungswürsten

Bei der Krönung von Kaiser Maximilian II. 1592 wurde auf dem Römerberg ein gebratener Ochse angeschnitten, der unter anderem mit Würsten gefüllt war. Lange Zeit nannten die Frankfurter ihre Würste deshalb stolz »Krönungswürste«.

Hartnäckig hält sich die Anekdote, daß Napoleon Einfluß auf die Geschichte der »Frankfurter Würstchen« genommen habe. Als er seine Armee vor dem Rußland-Feldzug mit Bratwürsten versorgen wollte, hatte er Bedenken wegen der Haltbarkeit. Angeblich soll aus diesem Grund die Frankfurter Metzger-Zunft das Räuchern und das Abfüllen ihrer Würstchen in besondere Därme entwickelt haben.

Das erste Rezept für »Frankfurter Bratwürste«

Aus dem Jahr 1792 ist das erste Rezept für Frankfurter Bratwürste überliefert. In dem Band »Aufrichtige und bewerkte Nachrichten von allem ersinnlichen Koch- und Backwerk« heißt es: „Nehme das Fleisch von den vorderen Schenkeln des Schweines oder sonst das zarteste Fleisch und koche es mit beliebigem Speck klein, thue es in eine tiefe Schüssel, würze es mit Muskatennuß, Mukatenblüth, Salz, Pfeffer, Thymian und Majoran, auch wann's beliebt mit Koriander“

Die »Frankfurter Würstchen« in der Literatur

1820

Karl Cäsar von Leonhard, Diplomat und Naturforscher, berichtet, das luxuriöse Hotel »Zähringer Hof« in Baden-Baden biete seinen erlesenen Gästen »Frankfurter Soucisses« als Delikatesse an.

1828

Der weitgereiste und welterfahrene Schriftsteller, Hofrat und Privatgelehrte C.J. Weber lobt in seinem Buch »Deutschland oder Briefe eines in Deutschland reisenden Deutschen« die Frankfurter Küche und ganz besonders die Frankfurter Würstchen.

1835

Eduard Beuermann aus Hamburg behauptet in seinem Buch »Frankfurter Bilder«: »Die Frankfurter Bratwürste haben sich das Weltbürgerrecht erworben“. Beuermann macht den Vorschlag, ein Denkmal Goethes in Frankfurt auf einen Sockel mit geräucherten Bratwürsten zu stellen.

1863

Der Freiherr von Reinsberg-Düringsfeld berichtet im 1. Band seiner »Internationalen Titulaturen«: »Die Frankfurter Würstchen sind in ganz Deutschland beliebt«.

1890

Das »Universallexikon der Kochkunst« zählt Frankfurt zu den Städten, aus denen die berühmtesten Würste Deutschlands kommen.

Konkurrenz aus Österreich

Unter dem Namen »Wiener Frankfurter Würstl« kamen in Wien 1805 erstmals Konkurrenzprodukte auf den Markt. Der 1772 geborene Johann Georg Lahner hatte in Frankfurt das Metzgerhandwerk erlernt – und ging dann, wie viele Wandwerksburschen, auf Wanderschaft. 1798 kam er in die österreichische Kaiserstadt Wien. Lahner arbeitete zunächst als Knecht bei einem Fleischhauer und gründete 1804 eine Selcherei. Ein Jahr später produzierte er zum ersten Mal »Frankfurter«, die vorher in Wien unbekannt waren. Sie traten in Wien einen unvergleichlichen Siegeszug an.

Der Schriftsteller Adalbert Stifter beauftragte 1858 einen Freund, ihm so viele »Frankfurter Wienerwürste« zu besorgen, wie er nur bekommen könne.

Der Champagner unter den Würsten...

Die »Wiener Frankfurter« waren ebenso wie die Originale in höchsten Kreisen beliebt. Vor allem zum Frühstück wurden sie von der feinen Wiener Gesellschaft geschätzt und mit Senf oder Kren (Meerrettich) verzehrt. Kaiser Franz Josef ließ sie sich mit Bier zum Frühstück servieren. An den Tables d'hôte führender Hotels galten Frankfurter als Delikatesse. In kleine Stückchen geschnitten, wurden sie zur Tafelmusik gereicht. An den Tafeln der deutschen Fürsten wurden sie als Beilage zu Rebhühnern mit Sauerkraut serviert. Auf der Pariser Weltausstellung 1855 wurde ein großes Wurstzelt errichtet, in dem es nur »Frankfurter Wienerwürstl« gab. Als sich Fürst Bismarck 1884 in Frankfurt aufhielt, verlangte er, daß auf seinem Frühstückstisch immer eine Schüssel Frankfurter Würste bereitstehe.

Von Tigerschweinen und Schwarzwaldweiden

Der Fleischermeister und Fachautor Herrmann Koch erwähnt um 1900 in einem Buch zur Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren die Frankfurter Würstchen, die er zu den Brühwürsten zählt. Er behauptet, ihre hohe Qualität beruhe auf dem hochwertigen und teuren Fleisch der im Schwarzwald heimischen Tigerschweine, das die Frankfurter Fleischer verwendeten. Tigerschweine kennt im Schwarzwald heute leider niemand mehr.

Rezept für »Frankfurter Würstchen«

aus dem »Universallexikon der Kochkunst«, Mitte 19. Jahrhundert:

»Ein halbes Kilogramm mageres Schweinefleisch von der Schulter wird mit 90 Gramm rohem Speck sehr fein gehackt, mit etwas gestoßenem schwarzen Pfeffer und gestoßenem Koriander, einer Prise geriebener Muskatnuß und dem nötigen Salz, sowie einer Prise Salpeter sehr gut vermischt, mit ein wenig Rotwein angefeuchtet und in sehr sorgfältig gesäuberte Därme gefüllt, worauf man sie entweder in Butter brät oder in Wasser kocht, meistens aber erst einige Tage in den Rauch hängt, bevor man sie brät oder kocht. Häufig wird noch etwas in Milch geweichtes und

ausgedrücktes Weißbrot mit unter das Fleisch gemischt, was indessen bei den feinen, zur Versendung bereiteten Würstchen nicht sein darf«

Rezept für Wurstkuchen

aus dem »Frankfurter Kochbuch« der Köchin Wilhelmine Rührig von 1860

»Von einem Pfund Mehl, einem Viertelpfund Butter, einem Glas Wasser, etwas Salz – macht man einen Teig, den man tüchtig verarbeitet und länglich ausrollt, legt dann eine große frische Bratwurst hinein, rollt den Teig fest

darum und bildet einen Kranz davon, bestreicht diesen mit einem Ei und bäckt ihn auf einem mit Mehl bestäubten Blech dreiviertel Stunden in einem ziemlich heißen Ofen.«

Rezept für Frankfurter Knoblauchwürstchen

aus dem »Frankfurter Kochbuch« der Köchin Wilhelmine Rührig von 1860

»2 Teile vom zartesten Schweinefleisch und 1 Teil Kalbfleisch aus der Keule wird zusammen gehackt, nicht zu fein, mit Pfeffer, Salz und etwas Knoblauch gewürzt. Dann gießt man einen Löffel voll fette Bouillon darüber, mischt die Masse gut, füllt sie in runde Schweins- oder Rinddärme und bindet handlange Würste davon. Man hängt diese luftig auf, und wenn man Gebrauch davon machen will, läßt man sie in kochendem Wasser 5 Minuten sieden und ißt sie warm zum Frühstück. Sie schmecken sowohl frisch als geräuchert. Um den Würsten einen Knoblauchgeschmack zu geben, zerschneidet man einige geschälte Zehen Knoblauch, bedeckt sie in einem Glase mit gutem Brantwein oder Arrak, läßt sie mehrere Stunden anziehen und würzt damit nach Belieben stark oder schwach.«

Als die Frankfurter Frankfurter wurden

Um 1895 herum sahen die »Frankfurter Würstchen« zum ersten mal so aus, wie wir sie heute noch kennen. Die Würstchen wurden nur noch paarweise verkauft. Als Hülle dienten nun die zarten Saitlinge der Kalmückenschafe aus Turkestan und dem Iran – das ist bis heute so geblieben.

Wie ein Würstchen immer schlanker wurde

Ursprünglich kamen einmal fünf große, dicke Würste auf ein Pfund Brät. Dann wurden auf Betreiben der Delikatess-Läden die Achter-Größen eingeführt, und heute werden mit derselben Menge Brät zehn schlanke, dünne Würste hergestellt.

Ein Würstchen macht Karriere

Ihren endgültigen Siegeszug um die Welt traten die »Frankfurter« an, als das Problem der Konservierung gelöst wurde. Vorher waren sie immer nur in Monaten mit R, also im Winter, erhältlich gewesen, da sie bei sommerlichen Temperaturen verdorben wären. Nach vielen Experimenten gelang es, die Würstchen mit Salzwasser haltbar zu machen. Die ersten Konservendosen wurden noch einzeln von Hand zugelötet, eine aufwendige und teure Methode. Auf einer Ausstellung in Düsseldorf wurden 1887 die ersten Frankfurter-Konserven angeboten.

Ruhm und Ehre: Würstchen hoch dekoriert

Die »Frankfurter Würstchen« wurden im 19. Jahrhundert auf Ausstellungen im In- und Ausland mit Preisen und Medaillen ausgezeichnet:

1883 Weltausstellung in Chicago
»höchste Auszeichnung«

1894 Ausstellung der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft in Berlin
»Erster Preis«

1895 San Francisco
»Höchste Auszeichnung«

1895 Ausstellung für Kochkunst, Konditorei, Bäckerei und verwandte Branchen,
Frankfurt
»Höchste Auszeichnung«

1900 Weltausstellung Paris
»Mit großem Erfolg«

1900 1. Internationale Kochkunstausstellung, Frankfurt
»Mit großem Erfolg«

Frankfurter in Übersee

Nach der Weltausstellung in Chicago 1893 eroberten die Frankfurter Würstchen Amerika. Bis zu Beginn des Ersten Weltkriegs waren bereits Hunderttausende von Dosen über den Atlantik geflogen worden. Doch nicht nur in den USA war die Frankfurter Spezialität heiß begehrt, auch in Asien, Australien und Afrika wollte man die Würstchen. Sogar durch Wüsten wurden die Würste transportiert. Es gab Versuche, die Frankfurter in eckigen Dosen zu verpacken, damit sie von Kamelen besser getragen werden konnten. Diese Idee setzte sich jedoch nicht durch.

Es geht um die Wurst

Nach dem Ersten Weltkrieg lief das Geschäft mit den Würstchen wieder auf vollen Touren. Der enorme Erfolg der »Frankfurter« rief jede Menge Nachahmer auf den Plan. Sogar Roßschlächter brachten »Frankfurter Würstchen« unters Volk. Als »Hot dogs«, »Francforter« und »Wiener« wurden verschiedenste Wurst-Kopien auf den Markt geworfen. Nur in den USA durften ausschließlich solche Würste »Frankfurter« heißen, die im Raum Frankfurt produziert worden waren. Schließlich schlossen sich die Metzger aus Frankfurt und Umgebung zum »Verband der Hersteller Frankfurter Würstchen« zusammen und zogen vor Gericht. Die Würstchen wurden zur Amtssache.

Ein Gedicht, das 1927 in den »Frankfurter Nachrichten« veröffentlicht wurde, erinnert daran:
»Macht sonst nur Worscht, soviel ihr kennt / Des geht uns gar nix aa, / Was echte Frankfurter mehr nennt, /
Die mache mir allaa!«

Frankfurter Würstchen – gesetzlich geschützt

1929 stellte der 10. Zivilsenat des Kammergerichts in Berlin offiziell fest, der Name »Frankfurter Würstchen« sei eine Herkunftsbezeichnung. Nur Fabrikanten im Wirtschaftsgebiet Frankfurt am Main hatten fortan das Recht, ihre Würste »Frankfurter« zu nennen. Und das natürlich nur, wenn sie die strengen Vorschriften zum Inhalt der Würste einhielten. Vom Bundesgerichtshof wurde dieses Urteil 1955 als rechtskräftig bestätigt.

»Frankfurter« in Neu Isenburg

Bis zum Ersten Weltkrieg wurden außer in Frankfurt auch in Neu Isenburg, in Langen, Sprendlingen und Groß Zimmern »Frankfurter Würstchen« hergestellt. Bis in die zwanziger Jahre des 20. Jahrhunderts gab es fünfzehn Fabriken, die sie produzierten. Bereits 1860 gründete Georg Adam Müller die erste Würstchenfabrik in Neu-Isenburg. Zunächst arbeitete er mit einer Frankfurter Tarn-Adresse, weil seine auswärtigen Kunden nur die Original-Würste aus Frankfurt haben wollten. 1877 gründete Wilhelm Luft seine Wurstfabrik, und 1903 begann auch Hans Wirth mit seiner Würstchenproduktion in Neu-Isenburg. Wirth berichtet in seinen Lebenserinnerungen, er habe als Verschlussmaschine einen LötKolben benutzt. Oft hätte er bis Mitternacht dagesessen und eigenhändig mit dem LötKolben Würstchendosen verschlossen.

Wie die Frankfurter heute gemacht werden

Im Gegensatz zu vielen anderen Produkten weiß man, was in Frankfurter Würstchen drin ist. Nur bestes Schweinefleisch von gut ausgereiften Mastschweinen, insbesondere Schinkenfleisch, darf verwendet werden.

Das entsehnte und vom Fett befreite Fleisch wird in speziellen Feinkuttern mit Bauchspeck zusammen zerkleinert und nach altem Rezept mit Muskat und Pfeffer fein gewürzt. Es gibt keine chemischen Zusätze. Die Wurstmasse wird in zarte Natursaitlinge (Schafdärme) gefüllt und zu 50 Gramm paarweise abgedreht. Nach einer aufwendigen Spezialmethode werden die Würste dann pikant geräuchert. Dadurch erhalten sie ihren typischen Aalrauchgeschmack. Die Frankfurter gibt es entweder vacuumverpackt in Folie oder als Konserve in der Dose – aber immer nur als Paar.

Im »Frankfurter Rauch«

Entscheidend für den charakteristischen Geschmack der »Frankfurter« ist neben den hochwertigen Zutaten die Methode des Räucherns. Die mit Brät gefüllten Saitlinge werden auf Dreikantspieße gesetzt und im sogenannten »Frankfurter Rauch«, mit Buchenholz etwa 60 Minuten lang, bei Temperaturen zwischen 35 und 45 Grad, geräuchert. Gegen Ende des Räucherprozesses wird die typische goldgelbe Farbe noch durch wenige Minuten im Naßraum intensiviert: zwei Schichten Buchenholzspäne – eine trockene, darüber eine mit heißem Wasser angefeuchtete – werden über die Holzglut gedeckt. Das Material soll glimmen, aber nicht entflammen.

Fett 23,6 Prozent

Eiweiß 12,7 Prozent

Kohlehydrate 1,0 Prozent

Energie pro 100 g 267 kcal / 1118 kj

Zubereitung der original Frankfurter

Die »Frankfurter« werden nicht gekocht – sie sollen nur im offenen Topf in etwa 80 Grad heißem Wasser garen, zwischen acht und zwölf Minuten Garzeit wird empfohlen. Die Würstchen sollen prall werden. Serviert werden sie meistens mit Senf, Ketchup oder Meerrettich, mit Kartoffelsalat, im Blätterteig, auf Sauerkraut, als Hot Dog auf einem Brötchen oder in einer Suppe.

Rezept: Würstchen in Krauttorte

Teig: 300 g Weizenmehl, 175 g Butter, 1 Ei, 6 EL Wasser, Salz

Belag: 500 g Weinsauerkraut, gegart und 5 Paar Frankfurter, 4 Eigelb, 1/4 l Sahne

Ei mit Wasser und Salz verquirlen und mit Mehl und Butter zu einem Teig kneten; Teig dünn ausrollen und Boden und Rand einer Springform damit belegen; Sauerkraut gut abtropfen lassen. Würstchen in drei Stücke schneiden und unter das Sauerkraut mischen. Alles auf den Teig legen. Sahne mit Eigelb verrühren und über das Kraut gießen. Torte im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad gut eine Stunde backen