



Die Echten aus der Heimat

Liebe Genießerin, lieber Genießer, worauf man richtig stolz ist, dem widmet man sich mit besonderer Sorgfalt und Liebe. Das gilt auch für die Nürnberger Metzger und

ihre berühmteste Spezialität, die feinen, kleinen Nürnberger Bratwürste. 500 Jahre Tradition, überlieferte Metzgerkunst und sorgfältig gepflegte Rezepturen machen sie zum echten Genussereignis – und zu sympathischen Botschaftern unserer Heimat. Deshalb hat die EU-Kommission sie als geschützte geographische Angabe (g.g.A.) eingetragen: nur Bratwürste, die nach strengen Richtlinien in Nürnberg hergestellt wurden, dürfen unter dem Namen „Nürnberger Rostbratwürste“ oder „Nürnberger Bratwürste“ im Handel und in der Gastronomie angeboten werden. Ob Sie die würzigen Spezialitäten zu Hause auftischen oder sie im Wirtshaus bestellen, stilecht auf dem Zinnteller, mit „Bayerischem Meerrettich“ und Kraut und einem feinherben fränkischen Pils serviert: Sie genießen auf jeden Fall echt bayerische Lebensart.



Lassen Sie es sich schmecken!

Herzliche Grüße

Helmut Brunner

Helmut Brunner
Bayerischer Staatsminister für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten



Über 200 regionaltypische
Spezialitäten aus Bayern unter

www.spezialitaetenland-bayern.de

Weitere Informationen zu
Nürnberger Bratwürsten:



Schutzverband Nürnberger Bratwürste e.V.
Geschäftsstelle
Schnieglinger Straße 225
90427 Nürnberg
www.nuernberger-bratwuerste.de

Eine gemeinsame Information von:



Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

www.stmelf.bayern.de

Nürnberger Bratwürste



Spezialitätenland
Bayern

Heimat der Genüsse

www.spezialitaetenland-bayern.de

2. Auflage, 12/2008; Best.-Nr. 7633 neu. Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Ludwigstraße 2, 80539 München, Referat Marketing, Absatzförderung, Ausstellungen; E-Mail: info@stmelf.de, www.stmelf.bayern.de. Bildnachweis: Bayerisches STMELF, Congress- und Tourismus-Zentrale Nürnberg, Hermann Müller. Gestaltung: trio-group münchen. Druck: Kastner AG, Schloßhof 2–6, 85283 Wolnzach.

Ein Original von Welt



Bekannt und beliebt
Stichwort Nürnberg. Woran denken Sie jetzt? Dass die fränkische Metropole ein Inbegriff ist, bei dem nicht jedem zuerst die schöne Stadt und ihre sympathischen Menschen einfallen, liegt nicht zuletzt an einer gerade mal sieben bis

neun Zentimeter langen, knusprigen Spezialität. Die Nürnberger Rostbratwürste – ein Original seit fast 500 Jahren.

Eine Frage des Anspruchs

Schon früh etablierte sich die freie Reichsstadt Nürnberg als fränkisches Zentrum des Fernhandels. Qualität war hier schon vor 500 Jahren Maßstab. Man brachte hier die besten Rohwaren aus nah und fern (z.B. Kräuter, Gewürze) und Schlachtvieh zusammen. Zum einzigartigen Original wurden diese Rohstoffe aber erst durch die Handwerkskunst der fränkischen Metzger. So haben die Zünfte der freien Reichsstadt die Grundlage für den guten Ruf Nürnbergs und seiner Produkte geschaffen. Nürnberger Bratwürste sind heute neben Nürnberger Lebkuchen und anderen fränkischen Spezialitäten Botschafter des guten Geschmacks.

Erfolgsrezept mit Geschichte

Die Schlüsselloch-Legende

Schon im 16. Jahrhundert wurde die Spezialität in historischen Bratküchen nach bewährtem Rezept zubereitet. Der Legende nach verdankt sie ihr Klein-Format findigen Nürnberger Gastronomen. Die wollten ihre begehrten Würste auch nach „Torechluss“ an hungrige Mäuler von außerhalb verkaufen – durch die Schlüssellocher der Wirtshäuser!

Kleiner, aber feiner

Vor Ort erfuhr die angestammte, deftige „Fränkische Bratwurst“ kontinuierliche Optimierungen: Statt auf Volumen setzten die Nürnberger auf konzentrierten Geschmack. Mit der Zeit wurden die Würstchen immer kleiner und feiner, knuspriger und raffinierter gewürzt. Bis hin zum fast schon winzigen Spitzenerzeugnis, das heute durch die offizielle geographische Herkunftsbezeichnung „Nürnberger Rostbratwürste“ von der EU-Kommission geschützt ist und nur innerhalb der Nürnberger Stadtgrenzen nach strengen Richtlinien hergestellt werden darf.



Bestseller aus Franken

Traditionell finden Nürnberger Rostbratwürste ihre Fans bis weit über die fränkischen Grenzen hinaus. Der Beweis: Eine Milliarde der köstlichen Winzlinge kommen weltweit Jahr für Jahr auf den Teller – im typischen Nürnberger Bratwurst-Lokal wie beim Volksfest in Texas.

Herzhafte innere Werte

Guter Geschmack nach Maß

Gefüllt ist der schlanke Schaf-Saitling mit einem mittelgroben Brät aus Schweinefleisch und harmonisch abgestimmten Gewürzen. Typisch für die Nürnberger Rostbratwürste: das herzhafte Aroma, abgerundet durch eine feine Majoran-Note.

Dieser Genuss kommt selten allein

Da schaut der Tourist im urtümlichen Nürnberger Rostbratwurst-Lokal. Gleich sechs Bratwürste auf einmal soll er bestellen? Oder gar ein Dutzend? Die Skepsis weicht schnell genießerischem Lächeln. In fünf Minuten über einem leichten Holzfeuer oder glühenden Holzkohlen gebraten, präsentieren sich die kleinen Leckerbissen auf typischem Zinnteller oder Zinnherzl als himmlisch duftende Verführer.



Einsame Klasse in bester Begleitung

Die klassischen Begleiter der Nürnberger Rostbratwürste: (mittelscharfer) Senf oder Bayerischer Meerrettich (Kren), gerne auch Sauerkraut oder ein rustikales Graubrot. Selbst in so ausgefallener Begleitung wie mit einem Salat aus jungen Hopfenspitzen oder frischem Spargel machen die Nürnberger Rostbratwürste kulinarisch eine ausgezeichnete Figur.

