Rügener Zeitung

OZ-Lokalzeitung für Deutschlands größte Insel



Redaktion: 03 838 - 2 014 - 831 Leserservice: 01 802 - 381 365 Anzeigenannahme: 01 802 - 381 366

Donnerstag, 12. Februar 2009 11

Buch macht Lust auf Wurst

Marcus Bauermanns Erstlingswerk umfasst 160 Seiten. Der Titel: "Lust auf Wurst". Doch warum ausgerechnet Wurst?

Von ANDREAS KÜSTERMANN

Rügen. Zum Verständnis ist es möglicherweise erforderlich, zu wissen, wie der Mann mit dem gezwirbelten Schnauzbart und dem Spezialwissen über Räucheröfen vor über zehm Jahren nach Rügen kam. Und wo er heute steht. Damals lebte er in einer Art Aufbruchstimmung der Insel. Sächsisch, selbstbewusst und immer auf Höheres zielendi. Mit ihm traf in der Fleischerei im Gademow auch die Lebenshustein, Esskultur, oder einfach gesagt, mehr als das Handwerk. Aus der Gademower Fleischerei wurde die Rügener Landschlachterei. Der kleine Stammtisch von Gourmets im Laden am Freitagnachmittag blieb das Barometer für die Produkte, die in ihrer Mehrzahl Rügen verlassen.

Jahre: des: Aufbaus vergingen mit Freumden wie dem Koch Tony Münsterteicher, bis aus der Landeine Edel- und später eine Gourmetschlachterei geworden war. Zusammen mit Viola Bauermann hatte Marcus Bauermann gleichsam seine Wohnung und sein Büro in einem Wehnmobil, das sie nahezu das ganze Jahr durch die Republik und weiter trug. Sie präsentieren das wahre Rügenprodukt. Eine feste Wohnung auf Rügen müssen die Tramps in Sachen Wurst nicht mehr unterhalten.

Marcus und Viola Bauermann haben viele Geschichten rund um das Thema Essen zu erzählen. Derart: Eigentlich auf der Durchfahrt. saßen beide zu Gast in Räuberzivil mit ihrem Hund auf der Veranda der "Traube" im Schwarzwälder Sternedorf Baiersbronn. Sternedorf, weil dort drei durch Michelin mehrfach besternte Köche residieren. "Da kam der Kellner der Traube und schaute zu uns. Er bediente uns aber noch nicht und schaute ein zweites Mal. Wir waren schon besorgt, ob der Hund oder die Kleidung vielleicht störten. Dann fragte er, ob ich der bekannte Metzger von Rügen sei, der die leckere Wurst macht und ob wir mal Lusti hätten, mit seinem Chef in der Küche zu plaudern. Das ging natürlich runter wie Öl", erzählt Bauermann, der mit seinem Rügenprodukt, in Holzkisten verpackt, amgereist war. Zwischenzeitlich waren auch alle Fernsehsender bei ihm in Gademow zu Gast gewesen, al-



"Lust auf Wurst – bewusst genießen", 160 Seiten, 25 x 18,5 cm, gebunden, vierfarbige fotos, ISBN 978-3-442-39162-2 erschienen im Goldmann Verlag 2009 für 19,95 Euro. Repro: Küma

le wichtigen Zeitschriften haben über die Wurst und seine Philosophie berichtet und sie tun es immer noch. Philosophie um die Wurst, besser um seine Art des Fleischerhandwerks, dürfte das Geheimnis sein, das auch das Buch trägt. Es hat eine Botschaft. Seine Salamis, in Sichtweite der Kunden mit Edelschimmel reifend, hatten ihre Vorbilder in Italien oder Frankreich. Heute sind sie selbst Vorbild. Weder zu warm

noch eisgekühlt dürfen sie sein, lehrt er uns mit zahlreichen anderen Kniffen und Rezepten. Er vergleicht die Edelwurst locker mit guten Weinen, die er auch zur Herstellung verwendet.

Für Marcus Bauermann ist Essen Glück, pures Glück. Und mit Wurst verbindet er im Buch Freundschaft. Vielleicht etwas plakativ die Zwischentitel, aber es kommt eben aus dem Bauch mit dem Stolz des Handwerksmeisters.

Bauermann bedauert und versteht gleichzeitig, dass viele Deutsche mittlerweile ein mehr oder weniger gestörtes Verhältnis zur Wurst hätten. Sie begehren Wurst einerseits, doch wegen der Lebensmittelskandale trauten sie sich nicht mehr, sie unbedenklich zu kaufen. Weil ihnen die Herkunftswege oft gar nicht mehr bekannt seien. "Ich aber liebe meine Wurst. Weil ich die Tiere kenne und das Land, wo sie aufwachsen." Seine Rügener Mitarbeiter nebst dem weiteren Meister vor Ort arbeiten nach seiner strengen Schule. Ob da sein Lehrmeister Onkel Fritz durchschimmert? Den stellt er den Lesern des Buches ebenso vor wie zahlreiche andere Handwerker,

Das Buch ist ein Plädoyer dafür, wie man sich Scheibe für Scheibe etwas von Rügen abschneiden kann. Und das in Zeiten von "Landart" und "Landlust".