

Pralinen aus Rotwurst

Die
Birte-Probst-
Kolumne



Asiaten essen komische Dinge. In unseren Augen zumindest. Angeblich mögen sie frittierte Ratten und gegrillte Hühnerdärme. Wobei Asiaten sicher auch denken, wir Deutschen äßen seltsame Dinge. Braunkohl und Bregenwurst oder Krakauer und Sauce hollandaise auf Pizza vielleicht. Übrigens der neueste Trend.

Asiaten sind es nun, die zuhauf eine Delikatesse bestellen, die wir als solche bis jetzt gar nicht kennen: Wurstpralinen! Und die werden in einer Feinkostfleischerei quasi um die Ecke hergestellt, in Hann. Münden.

Dort heißt es: Japaner und Chinesen sind ganz verrückt nach der German Kleinigkeit, die sich so zusammensetzt: Praline aus Rotwurst-Mousse, gefüllt mit Grand Marnier, ummantelt mit Zartbitterschokolade, garniert mit Marzipan und Blattgold. Oder diese hier: Champagner-Leberparfait, gefüllt mit schwarzen Trüffeln, ummantelt mit Zartbitterschokolade, garniert mit Marzipan.

Ganz schön ausgefallen und eben ganz schön beliebt. So sehr, dass die Fleischerei jetzt kräftig nach Asien exportiert. Da die Pralinen aber nur vier Wochen haltbar sind, arbeiten Forscher in Quakenbrück daran, die Mündener Spezialität fit für den Transport nach Asien zu machen. Drei Monate sollen sie halten.

Macht Lust auf mehr, finde ich. Auf mehr Wurst in unseren Pralinen. Ich werde sie mir auf jeden Fall mal bestellen.