

Ritter der ehrlichen Blutwurst

Uli Schumann aus Gottsbüren schafft Exotisches aus gekochtem Blut

GOTTSBÜREN. Wenn's um die Wurst geht, gerät Uli Schumann ins Erzählen. Besonders wenn es um Blutwurst geht. „Blutwurst ist ehrlich, da weiß man was drin ist“, sagt der 47-jährige Metzgermeister aus Gottsbüren, der in seinem Heimatort produziert und in Hannover'sch Münden eine Metzgerei mit Imbiss und ein Tagesrestaurant betreibt. Schumann beliefert Feinkostgeschäfte und Gourmettempel mit seinen manchmal exotisch anmutenden Kreationen aus gekochtem Blut, Gewürzen und anderen Ingredienzen. Speck, Pfifferlinge, Nüsse,

Wurstwettbewerb ab. Anfang April wurde Schumann in Mortagne au Perche (Normandie), der historischen Hauptstadt der französischen Blutwursthersteller, von der Confrérie des Chevaliers du Goute-Boudin (die Bruderschaft der Blutwurstschmecker), zum Ritter geschlagen.

Zuvor hatte er die Jury aus Metzgern, Lebensmitteltechnologien und Gourmets mit unkonventionellen Wurst-Interpretationen überzeugt. Im internationalen Wettbewerb gab es Gold für die fleischhaltige Blutwurst, Silber für die Blutwurst zum Grillen oder Braten und für die Innovation noch einmal Gold.

Es war keine Liebe auf den ersten Blick

Preiselbeeren, Pflaumen und Aprikosen sind darunter.

Liebe auf den ersten Blick war der Beruf des Metzgers für ihn nicht, auch nicht auf den zweiten. „Nach dem Abitur bin ich dann doch in die Fußstapfen meines Vaters getreten.“ Seitdem räumt er die Medaillen der internationalen

„Blutwurstmachen ist eine Kunst“, sagt Uli Schumann und erinnert an den bekannten österreichischen Kollegen, der durch den Einsatz von Schokolade in die Geschichte der Blutwurstherstellung einging.

Dort waren vor ihm schon Andere. Bereits die Römer kannten Blutwurst mit süßen Zutaten und im strengen Sparta schöpfte Mann Kraft aus der Blutsuppe pur. In gallische Nachbarland soll die dunkle Würzige durch maurische Eroberer gelangt sein. Die Engländer nahmen das Rezept nach dem dreißigjährigen



Alles für dei Blutwurst: Uli Schumann mit einigen Prachtsücken. FOTOS:ZIV

Krieg mit auf die Insel und als die Hugenotten aus Frankreich vertrieben wurden, transportierten sie ihr Wissen um die Zubereitung des Boudin in die alemannischen Länder. „Blutwurst ist internatio-

Bananen-Blutwurst aus Kenia verblüffte

nal“, hat Schumann festgestellt. Beim Urlaub in Kenia stieß er auf eine interessante Variante. Der Auftritt eines karibischen Metzgers beim Wettbewerb, mit Ananas-Bananenblutwurst verblüffte dann doch. Zum Ritterschlag reiste Schumann mit Nachwuchs Philip (acht Jahre) und Robert (sechs) nach Frankreich. „Die Zeremonie fand in der Kirche statt und ich musste auf die Blutwurst schwören sie zu achten, ihr keine Schande zu machen und dafür zu sorgen, dass andere sie schätzen lernen“, beschreibt der so Geehrte das Zeremoniell.

Jetzt sitzt der neue Ritter mit Meister-Küchenchef Paul Bocuse in einem Boot, der schwor vor Jahren auch schon auf die Wurst. In der Schweiz, Belgien, Holland und Irland

kommt Blutwurst auf den Tisch. Auf Brot oder in der Pfanne gebraten wird sie serviert. Die Spanier mögen ihre Morcillas (Reis als Teil der Blutwurstmasse) würzig und gebraten, während in der kreolischen Küche der scharf gewürzte Boudin beliebt ist. Es gibt Blutwurstrezepte von den Seychellen, aus Thüringen und ohne Flözn läuft in Köln nix. Himmel on Äd mit Blootwosch (Apfelkompott, Kartoffelpüree und gebratene Blutwurst) avencierte zum Feinschmeckertipp.

„Dahinter steht auch eine

Mit Paul Bocuse in einem Boot

Philosophie“, sagt Schumann „Wurstherstellung hat etwas mit kultureller Identität zu tun, der Wertschätzung von Nahrungsmitteln und mit Inspiration.“ Dann packt der frisch gebackene Ritter noch die Putenblutwurst mit Pistazien und die Klassische mit Fettstückchen zum Mitnehmen ein.

Schließlich hat er geschworen dafür zu sorgen das die Blutwurst Furore macht. (ZIV)



Nach dem Ritterschlag: Schumann mit den Söhnen Philip und Robert nach der Ehrung in Montagne-au-Perche. Links „Grand Maître“ Jean-Michel Eichelbrenner, Großmeister der Bruderschaft Blutwurstschmecker.