

Zum »Niederknien« sei die Pfeffer-Schwarz-
wurst von Thomas
und Günter Weiler, hat ein
angesehenes deutsches Gourmet-
Magazin den Hechinger Metzger
bescheinigt. Foto: Stopper



Wenn Gourmets vor der Schwarz- wurst knien

Feinschmecker-Magazin gibt Schwaben-Spezialität aus Hechingen die Topbenotung.

Schwaben haben nicht nur einen besonderen Dialekt, sie haben auch eine Art Schwarz-
wurst, die es anderswo so nicht gibt. Wenn ein Hamburger Gourmet-Magazin bei einer Schwarz-
wurst ins Schwelgen gerät, heißt das schon was.

Metzger Thomas Weiler und sein Vater Günter aus Hechingen sind stolz. Ihre Pfeffer-
schwarz-
wurst sei »zum Niederknien«, hat ihnen jüngst die Zeitschrift »Der Feinschmecker« bescheinigt und sie unter den 500 besten Metzger Deutschlands eingruppiert. Nicht schlecht in einem Wurstland, das etwa 24000 Metzgereien zählt.

Und wie kamen die Weilers zu ihrer Super-Schwarz-
wurst? Ein geheimes Wurstentwicklungs-Labor hätten sie nicht, erklärt Thomas Weiler lachend. Der Familienbetrieb besteht seit 1910. Von Anfang an wurde hier Schwarz-
wurst gebrüht.

»Das Rezept ist nirgends aufgeschrieben, das ist alles hier oben gespeichert«, sagt er und tippt sich an den Kopf. Die »Pfeffer-Schwarze« war eine Fortentwicklung des Familienrezepts, an der sein Vater Günter allerdings schon eine gewisse

Zeit »herumprobiert« habe, bis sie verkaufsfähig gewesen sei.

Die Schwarz-
wurst-Zutaten sind Standard. Salz, Pfeffer, Piment, Nelken, Muskat, ein Schuss Maggi, Schwarte, Blut, Speck. Aber es kommt auf die Mischung an und auf die Verarbeitung. Wie die Schwarte geschnitten wird. »Das machen wir von Hand«, sagt Thomas Weiler. Kochen, rauchen. Es gibt hier schon eigene Kniffe. Es gibt viele Metzger in Schwaben, die Fans für ihre spezielle Art Schwarz-
wurst haben. Die eigene, unverwechselbare Note hinzubekommen, das ist für sie alle die Kunst.

Einfach mehr Pfeffer rein, fertig ist die Spezial-Schwarz-
wurst, so einfach ist es nicht. Scharf soll die Wurst sein, aber nicht so scharf, dass Kunden einen roten Kopf kriegen. Und »das Verhältnis der Gewürze muss stimmen«, erklärt der Metzger. Ausprobieren und immer wieder ausprobieren, anders komme man hier nicht voran. Das gelte für alle Würste, »denn wir probieren ja immer wieder was Neues«, so Thomas Weiler.

Und niemand soll glauben, dass am Ende eine fertige Gewürzmischung steht. »Das würde nicht funktionieren, denn die

Zutaten sind Naturprodukte, das Fleisch und der Speck, die können unterschiedlich schmecken«, erklärt Thomas Weiler. Das müsse man durch das Abschmecken ausgleichen. Am Ende stehe stets der Meister am Topf mit der Schwarz-
wurstmasse und entscheide, wo es noch fehlt.

Es gibt viele gute Würste in Deutschland, das räumt der junge Metzgermeister offen ein. Er selbst genießt es durchaus, die regionalen Besonderheiten zu kosten, wenn er auf Reisen ist.

Oft ist dann auch der Vater dabei. »Wir werden meist schon an der Theke erkannt, weil wir halt einfach anders hinschauen«, berichtet er. Daraus würden sich immer wieder nette Gespräche ergeben.

Den Testkäufer des Gourmet-Magazins aber erkannten die Weilers erst, als sich dieser nach dem Einkauf zu Erkennen gab. »Wir waren dann schon etwas nervös, was hier am Ende rauskommt«, räumt der Hechinger Metzger ein. Dass seine Wurst dann buchstäblich voll ins Schwarze traf, hat Vater und Sohn Weiler schon sehr überrascht.