

Mir geht 's um die Wurst

Dass Wasser in der Wurst ist (Beitrag auf Seite 11), überrascht niemand, der schon mal einem Metzger beim Würsten über die Schulter geschaut hat. Perfide ist es, dass es Fleischwarenbetriebe gibt, die mit Hilfe von Wasserbindern das Gewicht von Fleisch und Würstwaren erhöhen und dann mit Dumpingpreisen dem in Ehren ergrauten Metzgermeister und seinen Gesellen das Leben schwer machen.

In einer Zeit knappen Geldes nutzt fast jeder günstige Einkaufsquellen. Aber wie billig ist eine Wurst, die vor Wasser trieft? Geht's um den Durst, dann greifen wir doch besser zum Glas Leitungsheimer! Verrückte Idee, eine Wurst zu essen, um den körpereigenen Wasserhaushalt zu regulieren. Und dafür wäre selbst die billigste Göttinger zu teuer!

Qualität hat ihren Preis. Wenn also Fleisch, gutes noch dazu, in der Wurst überwiegen soll, muss der Metzger ein paar schöne Bratenstücke dreingeben, die Sehnen entfernen, alles gut cuttern, um das Mett dann unterschiedlich gewürzt, ge-

Werner Baier



koht, geräuchert, getrocknet oder konserviert als leckere Wurst dem Kunden zu präsentieren. Guter Rat ist hier buchstäblich teuer: Wenn bei Ihrem Metzger der Presssack mehr kostet als woanders die angeblich luftgetrocknete Salami, genießen Sie den „Roten“ oder „Weißen“.

In einer Zeit, in der aus Fischabfällen Fischstäbchen oder „Garnele Schwänze“ aus Sojaderivaten geformt werden, Pressschinken aus einem fleischigen Allerlei besteht und Gemüse Pflanzenschutzmittel enthalten kann, muss die Devise lauten: Qualität statt Quantität! Weniger ist mehr! Der schöne Nebeneffekt: Bewusst essen ist gesund und das Wohlergehen ist uns nicht Wurst!