

Blick über den Tellerrand

„Woher kommen denn eigentlich die Frankfurter Würstchen – aus Frankfurt oder Neu-Isenburg?“

Frankfurter und Neu-Isenburger haben ein Thema, bei dem sie sich nicht einig sind: „Woher die Frankfurter Würstchen denn wirklich kommen, aus Frankfurt oder Neu-Isenburg?“ In Neu-Isenburg ist häufig zu hören, die Frankfurter Würstchen müssten genau genommen Isenburger Würstchen heißen, denn schließlich stammten sie doch aus Neu-Isenburg. Sogar im Heimatkundeunterricht soll dies gelehrt worden sein und in verschiedenen Publikationen zur Neu-Isenburger Geschichte ist es so zu lesen. Aber so einfach liegen die Dinge nicht.

So viel vorweg: Der Geburtsort der Frankfurter Würstchen ist und bleibt das „Worschtquartier“ in Frankfurt am Main, das Metzgerviertel westlich des Doms. Der Stolz der Frankfurter Schweinemetzger waren die „Bratworscht“. Die Würste sollen den Frankfurtern schon im Mittelalter geschmeckt haben. 1562 dann werden sie in einem Bericht über das Festmahl bei der Krönung Maximilians II. als Füllsel eines gebratenen Ochsens beschrieben. Lange Zeit nannten die Frankfurter ihre Würste deshalb stolz „Krönungswürste“. An Neu-Isenburg war damals noch gar nicht zu denken. 137 Jahre sollten bis zur Geburtsstunde der Hugenottengemeinde im Süden Frankfurts noch vergehen.

Ja, erwidern hartnäckige Neu-Isenburger, aber diese „Bratworscht“ hätten doch nichts mit den Würstchen zu tun, die ab 1860 Metzgermeister Müller und wenig später auch die Metz-



Industrielle Herstellung der Frankfurter im frühen 20. Jahrhundert. Ein Generator treibt über einen Transmissionsriemen mehrere Maschinen an.

Foto: Hans Wirth GmbH & Co. KG Neu-Isenburg



Francfordia verteilt die Würstchen in alle Welt. Dosenetikett der Frankfurter Metzgerei Heinrich Schmidt um 1910.

Foto: Institut für Stadtgeschichte Frankfurt am Main

gereien Luft und Wirth in Neu-Isenburg herstellten beziehungsweise heute noch produzieren. Schließlich habe es sich bei den „Krönungswürstchen“ um Bratwürste gehandelt, kein Vergleich zu den feinen Brühwürsten aus Neu-Isenburg! Nein, liebe Isenburger: Zwar lassen alte Rezepte darauf schließen, dass man in früheren Zeiten die Würstchen auch briet, aber der Begriff „Bratworscht“ weist nicht auf die Art der Zubereitung hin, sondern auf die Füllung: „Brat“ oder „Brät“ ist kleingehacktes Fleisch. Allerdings haben innovative Neu-Isenburger viel für die Entwicklung der Frankfurter Würstchen zum weltweit beliebten Exportschlager geleistet. So stand die erste auf Frankfurter Würstchen spezialisierte Fabrik nicht in Frankfurt, sondern in Neu-Isenburg, denn die restriktive Zunft- und Gewerbepolitik verhinderte die Vergrößerung der Metzgereibetriebe innerhalb Frankfurts. Deshalb überquerte Georg Adam Müller 1860 die Grenze der Freien Stadt und produzierte von nun an im nahe gelegenen hessisch-darmstädtischen Neu-Isenburg ohne Mengenbeschränkungen Frankfurter Würstchen.

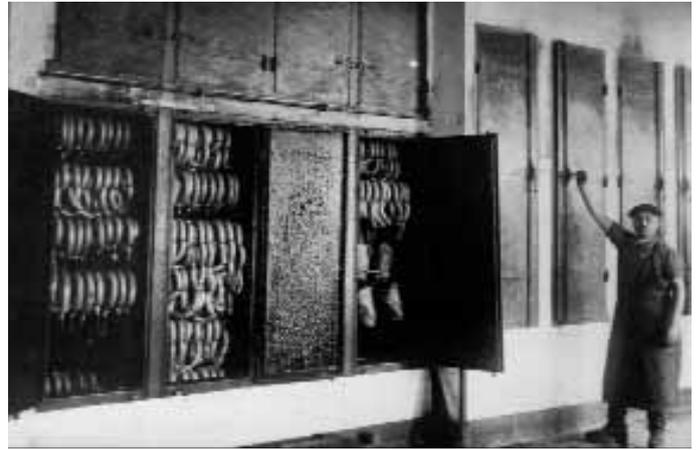
In den ersten Jahren wurde Müller allerdings von der heftigen Ablehnung insbesondere der auswärtigen Kundschaft überrascht. Die Kunden verlangten Würstchen ausschließlich aus Frankfurt und wiesen das Neu-Isenburger Produkt zurück. Metzgermeister Müller reagierte mit einem Trick: Er brachte seine Würstchen Tag für Tag nach Frankfurt und vertrieb sie von dort aus über einen Mittelsmann. Mit dem Absenderstempel aus Frankfurt fanden die Kunden, wie erhofft, Geschmack an den Neu-Isenburger Erzeugnissen.

Georg Adam Müller war der Pionier der fabrikmäßigen Würstchenherstellung. Der weltweite Verkaufserfolg der „Frankfurter“ im späten 19. Jahrhundert ist dagegen in Neu-Isenburg an die Metzgerei Wilhelm Luft geknüpft. 1877 übernahm Luft, der das Handwerk bei G.A. Müller erlernt hatte, die

Metzgerei seines Bruders und spezialisierte sich auf die Würstchen. Damals war die Konservierung der leicht verderblichen Ware ein noch ungelöstes Problem, das den Versand ins Ausland einschränkte. Nach verschiedenen Experimenten, unter anderem mit Wurstfett als Konservierungsmittel, gelang Wilhelm Luft zusammen mit der 1881 in Frankfurt gegründeten „Ältesten Deutschen Feinkostfabrik Türk und Pabst“ schließlich die Entwicklung eines effektiven Konservierungsverfahrens: In Salzwasser eingelegt und in Konservendosen verpackt konnten die Würstchen ab den späten 1880er Jahren weltweit versendet werden.

In Neu-Isenburg eröffnete im Frühjahr 1903 zusätzlich zu den beiden bestehenden Wurstfabriken Hans Wirth eine Metzgerei in der Frankfurter Straße. Ausgestattet mit wenig mehr als einer Handwiege, einem Fleischwolf, einer Wurstspritze und einem Kessel nahm er die Produktion auf. Trotz einiger Rückschläge in wirtschaftlich schweren Zeiten ging es mit dem Betrieb immer weiter aufwärts, wobei sich die Frankfurter Würstchen nach und nach zum renommiertesten Produkt des Unternehmens entwickelten. 1969 übernahm die Firma Wirth die Luft'sche Spezialfabrik für Frankfurter Würstchen.

Heute haben zwei der drei Hersteller, die ihre Frankfurter Würstchen als „original“ oder „echt“ bezeichnen dürfen, ihren Sitz in Neu-Isenburg. Und das sind nicht irgendwelche Unter-



**Ein Mitarbeiter von Hans Wirth präsentiert den Räucher-
schrank des Unternehmens.**

Foto: Hans Wirth GmbH & Co. KG Neu-Isenburg

nehmen, sondern die alten Neu-Isenburger Traditionsbetriebe G. A. Müller GmbH und Hans Wirth GmbH & Co. KG.

Also, die Neu-Isenburger haben allen Grund auf ihre „Original Frankfurter Würstchen“ und auf ihren Anteil am globalen Siegeszug der Würstchen stolz zu sein, aber um die Wiege der Frankfurter Spezialität sein zu können, ist Neu-Isenburg einfach zu jung.
Dr. Heidi Fogel

Anzeige

Der Club Behinderter und ihrer Freunde verfolgt den Zweck, die Gleichstellung, die Selbstbestimmung und den Selbstvertretungsanspruch behinderter Menschen in allen Lebensbereichen zu bewirken. Hierzu unternimmt und unterstützt er alle fördernden Aktivitäten und Initiativen in Politik, Kultur und Gesellschaft für die uneingeschränkte Teilhabe von Menschen mit Behinderungen sowie zur Gestaltung barrierefreier gemeinschaftlicher Lebensräume für alle Menschen.

CeBeeF 
Club Behinderter und ihrer Freunde e.V.

Möchten Sie als Seniorin und Senior Ihren Alltag weiterhin selbstbestimmt und aktiv gestalten?

Wir bieten

- Hilfen im Haushalt, Einkaufsservice, Botengänge, Assistenz, Pflege und Fahrdienst rund um die Uhr
- Ein zuverlässiges und kompetentes Team
- Beratung und Unterstützung bei der Abwicklung aller Formalitäten z.B. bzgl. Kostenübernahme durch Krankenkasse oder Sozialamt
- Über 30 Jahre Erfahrung im Bereich Assistenz und Pflege



Alle Angebote des CeBeeF sind individuell, nach Ihren jeweiligen Wünschen und Bedürfnissen miteinander kombinierbar.

www.cebeef.com

CeBeeF Frankfurt e.V.

Elbinger Straße 2, 60487 Frankfurt, Tel.: 069 - 97 05 22 - 0

 **DER PARITÄTISCHE**
UNSER SPITZENVERBAND