

Ahle Wurst in alle Welt

Claus Wiegand aus Fuldabrück betreibt Online-Feinkosthandel – Laden in Kaufungen

VON VIKTORIA DEGNER

FULDABRÜCK/KAUFUNGEN. Claus Wiegand will Nordhessen die Ahle Wurst nach Originalrezept zurückbringen und sie über die Grenzen der Region hinweg bekannt machen. Der 43-jährige Kasseler betreibt den Online-Feinkosthandel „World of Ahle Wurst“. Und noch in diesem Jahr will er sein erstes Ladengeschäft in Kaufungen eröffnen.

„Die echte Ahle Wurst gibt es doch gar nicht mehr“, sagt Wiegand, als er in der Lehmkammer seines Geschäftes an der Leipziger Straße steht. „Die Massenproduktion verdrängt die traditionelle Herstellung.“ Auf seinem T-Shirt steht vor zwei gekreuzten Würsten „Minne Ahle“ geschrieben. Und auch an der Decke der Kammer: Nichts als Ahle Wurst. Etwa 300 Stück hängen bei 80 Prozent Luftfeuchtigkeit an Haken herab.

Bisher lagert Wiegand seine Ware in der Kammer nur für den Versand. Verpackt wird alles in dickem Papier, das mit Paketband umwickelt wird, bevor sie im Pappkarton landet. Der weitesten Weg, den seine Würste bisher nehmen mussten, führte nach Italien.

Ahle Wurst ist sein Hobby

Seine Ahle Wurst kauft Claus Wiegand bei Bauern und Hausschlachtern in der Region – in Baunatal, dem Eschweger Raum, in Melsungen und Wolfhagen. Anfangs noch sollte der Online-Versand für den 43-Jährigen ein Ausgleich zum stressigen Arbeitsalltag sein. Er betreibt nämlich einen Speditionsdienst in Fuldabrück. Das Unternehmen übernimmt auch die Verwaltungsarbeiten für den Online-Versand. Den Aufwand, den die „World of Ahle Wurst“ bedeutet, habe er



Ahle Wurst ist seine Leidenschaft: Eigentlich leitet Claus Wiegand ein Speditionsunternehmen. Seit einem Jahr betreibt er den ersten Online-Feinkosthandel für die regionale Spezialität. Fotos: Degner

zunächst unterschätzt. Manchmal lieferten die Bauern ihm pro Woche nur zehn Würste von einer Sorte. Deshalb sei es manchmal schwierig, den Wünschen seiner Kunden auch schnell nachzukommen.

Trotzdem: „Es gibt kein schöneres Hobby, als in der Region herumzufahren und zu testen, wo es die beste Ahle Wurst gibt“, sagt Wiegand. „Mir geht es nicht darum, Geld zu verdienen.“ Er wolle den Qualitätsstandard der regionalen Spezialität halten. „Damit die Ahle Wurst auch Ahle Wurst bleibt.“ Selbst der Nordhesse habe sich an den schlechten Produktionsstandard gewöhnt, sagt er.

Menschen jedoch, die aus der Region stammten, hier aber nicht mehr lebten, seien häufig dazu bereit, für hochwertig verarbeitetes Fleisch auch mehr Geld zu bezahlen. Ein Probierpaket mit vier Würsten – ob Stracke oder Runde, ob angeräuchert oder luftgetrocknet – kostet bei Wiegand 50 Euro.

Für seine Ahle Wurst braucht es viel Zeit: Deshalb müssen die Schweine nicht nur mindestens ein Jahr alt sein, sondern auch mindestens 150 Kilogramm wiegen, damit die Tiere genügend Muskelfleisch entwickeln können, bis sie von den Bau-

ern geschlachtet und weiterverarbeitet werden. „Auch die Edelteile wie Schinken und Filet sollten verarbeitet werden.“ Ist das Fleisch schließlich – natürlich mit Salz, Pfeffer und Salpeter – verarbeitet, muss die Ahle Wurst mindestens vier Monate in der Lehmkammer reifen, damit sie ihr volles Aroma entwickeln kann. „Nur so können wir die Qualität der Ahle Wurst erhalten“, sagt Wiegand. „Alles andere ist Salami.“

Alle Informationen über den Online-Feinkosthandel gibt es unter: www.world-of-ahle-wurst.de.