

Kunst-Bratwurst soll ein Renner werden

Das von Karsten Neumann kreierte Produkt wird jetzt in Gostenhof hergestellt - Etliche exotische Zutaten



Bei der Bratwurst kennen viele Nürnberger kein Pardon. Trotzdem hat der Künstler Karsten Neumann eine Kunst-Bratwurst kreierte, die es nun bei einem Metzger in Gostenhof zu erwerben gibt.



Waren Sie schon mal im mittelfränkischen Bethang? Ohne es zu wissen, wohnen Sie wahrscheinlich sogar dort, denn obwohl es sich bei Bethang um eine utopische Stadt in Franken handelt, kann sie doch konkret verortet werden. Bethang speist sich aus den Städten NürnBERg, FürTH und ErlANGen - und ist die Schöpfung des Nürnberger Künstlers Karsten Neumann.

Seit 2002 bastelt er wider allen etablierten Lokalrivalitäten mit fränkischem Starrsinn an diesem Vereinigungsprojekt und irritiert das Publikum mit einer Vielzahl von Aktionen: Mal verwirrt er Autofahrer mit Bethang-Wegweisern, mal ändert er Straßennamen, eröffnet illegale Badestrände an der Pegnitz oder plant eine Rolltreppe zur Kaiserburg seines mittelfränkischen Wolkenkuckucksheims. Keine Utopie ist dagegen die Bethangske Kunstbratwurst - keine Verwandte des Analogkäses und auch kein Sammlerobjekt für die Vitrine, sondern eine ebenso grill- wie essbare Spezialität. Was lag näher als die neo-fränkische Interpretation des kulinarischen Flaggschiffs der Region? Und weil Bethang anti-traditionalistisch sein will, hat Neumanns Kunstbratwurst recht wenig mit den geliebten Nürnbergern und Fränkischen gemein. Außer vielleicht, dass sie gut schmeckt.

Die Bethangske Bratwurst ist so lang wie eine Fränkische und fast so dünn wie eine Nürnberger, besteht aus Kalbfleisch – somit kann auch der türkische Nachbar gefahrlos zum Grillen eingeladen werden. Gewürzt ist sie exotisch mit frischem Koriander, Kurkuma, etwas Chili und Zitrone.

Gelungene Provokation

Geschmacklich erinnert die Kunstbratwurst also eher an den letzten Thailand-Urlaub als an Fachwerk und Butzenscheiben. Genau das Richtige, um südlich-sonniges Lebensgefühl in die dunkle Jahreszeit zu retten. Und natürlich eine gelungene Provokation, denn wenn's um die Wurst geht, versteht der Mittelfranke bekanntlich eher keinen Spaß. Oder doch?

Ob die Kunstbratwurst die «Drei im Weckla» verdrängen wird, wie sich Neumann ausmalt, ist derzeit noch fraglich. Trotzdem sind die Nürnberger offenbar experimentierfreudiger als man meint: Die erste Auflage der Bethangske wurde noch am Schicki-Grill von Werner Behringer unweit des Hauptmarkts gewurstet, inzwischen ist die Herstellung in das multikulturelle Epizentrum Nürnbergs, nach Gostenhof, verlegt worden.

Die Bethangske wird in der Austraße 98 hergestellt und verkauft, wo Metzgermeister Thomas Dürsch seinem Handwerk nachgeht. Er hat die neue Rezeptur mitentwickelt und ist ein überzeugter Fan der Kreation. «Wenn ich mit meinen Freunden grille, leg ich die auf», beteuert er. Und wie reagieren die Franken auf das exotische Geschmackserlebnis? «Das kommt auf den Franken an», sagt Dürsch trocken und verweist auf den respektablen Erfolg der Würste in der Nürnberger Gastronomie, der offenbar über den reinen Gag hinausgeht.

In der K4-Kulturwirtschaft im Künstlerhaus sowie im Gasthaus Palmengarten und im Salon Regina in Gostenhof kommen die Kunst-Bratwürste regelmäßig auf den Grill oder in die Pfanne. Allerdings sollte man als Beilage nicht unbedingt Sauerkraut, Senf und Kartoffelsalat reichen, findet der Experte. Besser eigne sich mariniertes Weißkraut oder Couscous, den der Küchenchef der Kulturwirtschaft zu den Bethangske serviert. Man kann natürlich auch raffinierte Wraps mit Salat und Sauerrahm um die Würste wickeln oder Linsenpüree dazu auftragen.

Wird die Kunstbratwurst ein Klassiker? Karsten Neumann glaubt fest daran, dass die Bethauske die Sechs auf Kraut verdrängen wird - «spätestens in ein paar Jahrhunderten». «Kultur lebt vom Wandel», betont der Künstler, «das bereichert uns und unsere Essgewohnheiten sind ein gutes Beispiel dafür.» Na denn: kräftig zubeißen!

Peter Kunz

25.11.2009

© NÜRNBERGER NACHRICHTEN

