

Die beste Lyoner kommt aus Trier

Saarländer pikiert: Innung will Markenzeichen verteidigen - Andere Produkte hätten nichts mit der einzig wahren Fleischwurst zu tun

Wer an Fleischwurst beziehungsweise Lyoner denkt, denkt zu meist ans Saarland. Und wenn es darum geht, die beste Lyoner zu küren, dann geht man auch davon aus, dass diese aus dem Saarland stammt. Doch weit gefehlt: Der Fleischwurst-Pokal der Fleischereinng Nordrhein-Westfalen geht nach Trier an die Fleischerei Martin. Und das wiederum gefällt den Saarländern nicht.

Von unserem Redakteur Bernd Wientjes

Trier. Lyoner gilt als das saarländische Gericht schlechthin. Außerhalb des Saarlandes glauben viele, dass sich der gemeine Saarländer ausschließlich oder überwiegend von der Fleischwurst, die ursprünglich tatsächlich aus der französischen Stadt Lyon stammt, ernährt. Selbst für den saarländischen Adventskranz soll der Würsting taugen, mit vier Maggi-Flaschen in der Mitte. Wobei das flüssige, braune Gewürz tatsächlich zur Grundausstattung einer jeden saarländischen Küche gehört.

Dritter Sieg in wenigen Jahren

Nun sollte man eigentlich auch erwarten, dass aus dem oft als Lyoner-Land verspotteten Saarland die beste Fleischwurst Deutschlands kommen muss.

Doch weit gefehlt. Zum dritten Mal nach 2003 und 2005 heimte diese Auszeichnung die Trierer Metzgerei Martin ein. Inhaber Kai Leonhard wurde von der nordrhein-westfälischen Fleischereinng, die den bundesweiten Fleischwurst-Pokal aus schreibt, mit dem Pokal für die beste Lyoner ausgezeichnet. Neben der Fleischerei Martin erhielten noch drei weitere Metzgereien den Pokal, der laut Christian Deppe, Sprecher der Fleischereinng Nordrhein-Westfa-



Kai Leonhard macht angeblich die besten Lyoner Deutschlands und hat dafür einen Pokal bekommen. TV-FOTO: FRIEDMANN VETTER

len die höchste Auszeichnung bedeutet. Keiner der Pokalgewinner stammt aus dem Saarland. Wenn, wie Leonhard, jemand drei Mal den Pokal gewinnt, sei das schon ordentlich. Denn die Jury verkostete die gut 200 zum Wettbewerb eingereichten Fleischwürste blind, die Tester - Fleischer, Lebensmittelkontrolleure und Verbraucher - wüssten nicht, von wem die gerade probierte Fleischwurst stammt. Und wenn es dann an der Wurst nichts oder nur wenig auszusetzen gebe, dann würde sie mit einer Goldmedaille ausgezeichnet. Knapp 90 Metzgereien haben das in diesem Jahr geschafft. Und von diesen würden dann die 20 besten

Fleischwürste Oberbewertungsrichtern vorgesetzt, die daraus die vier Pokalgewinner aussuchen würden, erklärt Deppe.

Exakte Prozesse

Und was macht nun die Lyoner von Leonhard so besonders? „Unsere Fleischwurst wird nur aus den frischen Zutaten Schweinefleisch, Rindfleisch und Speck hergestellt, wobei der Fettgehalt weit unter dem zulässigen Prozentsatz liegt“, sagt der 43-Jährige, der zusammen mit seiner Frau seinen Familienbetrieb in Trier-Nord leitet. Bei der Herstellung seiner Lyoner würden immer dieselben Zutaten verwendet und die exakt gleichen

Prozesse eingehalten. Und die dafür verwendeten Schweine kämen alle von Eifelbauern.

Die Rezepte für Fleischwurst unterscheiden sich je nach Region. Hergestellt wird sie in der Regel aus gepökeltem Schweinefleisch, das auch mal mit Rindfleisch vermischt wird, und mit Speck. Hinzu kommen dann noch verschiedene Gewürze wie Pfeffer, Muskat, Koriander, Knoblauch oder auch Ingwer. Fein zerkleinert werden die Zutaten dann zumeist in Kunstdärme gefüllt, gebrüht und leicht heiß geräuchert.

Und was sagen nun die saarländischen Fleischer, dass ihnen schon ein „Pfälzer“ (Anmerkung:

Im Saarland werden allen Rheinland-Pfälzer, egal wo sie herkommen, als Pfälzer bezeichnet, eben auch Trierer) wieder einmal den Pokal vor der Nase weggeschmippt hat? „Das Produkt ‚Fleischwurst‘ gibt es in Deutschland nahezu überall. Diese Fleischwurst hat aber mit dem oder der saarländischen Lyoner meistens nicht vieles gemeinsam“, sagt Markus Strauß, Geschäftsführer der saarländischen Fleischereinng. Daher habe die Innung 2005 die Gemeinschafts-marke „Saarländische Lyoner“ beim Europäischen Patentamt in spanisches Alicante schützen lassen. Danach müsse die saarländische Lyoner bestimmte Kri-

terien, die den Herstellungsprozess betreffen, erfüllen und dürfe als solche nur von saarländischen Innungsbetrieben verkauft werden. Seit 2006 gebe es zudem einen eigenen saarländischen Lyonerwettbewerb, sagt Strauß. Allerdings haben auch saarländischen Metzgereien an dem Fleischwurstpokal teilgenommen, bei einigen hat es immerhin zu Gold gereicht.

Ein Schmunzeln für die Nachbarn

Doch zu einer Gratulation für den Trierer Kollegen kann sich Strauß nicht durchringen. „Was nun genau der Pfälzer Kollege produziert hat und wofür er diesen Pokal gewonnen hat, entzieht sich meiner Kenntnis. Eines gilt jedoch als sicher: Saarländische Lyoner war es auf gar keinen Fall.“ Sein Rat an die rheinland-pfälzischen Metzger: „Schuster bleib bei deinen Leisten. Sie sollen nicht versuchen, sich mit unserem Produkt zu profilieren. Sie würden schlichtweg scheitern.“

Leonhard schmunzelt über die Reaktion aus dem Nachbarland. Ihn freut, dass er mal wieder als Sieger aus dem Lyoner-Krieg hervorgegangen ist.

EXTRA

Die **Fleischwurst** dieser Metzgereien aus der Region wurden beim Fleischwurst-Pokal mit Gold ausgezeichnet:

Metzgerei & Partyservice Rosemarie Ambros, Bettlingen; Fleischerei Manfred Tyszak, Kenn; Fleischerei Siegfried Koenen, Saarburg; Fleischerei Werner Schmitt, Trier; Eifel-Metzgerei Willi Karst, Uersfeld; Metzgerei Bungert, Wittlich. *wie*