

# Die Kunst der Wurst

## Florian Renz über die soziale Rolle der Bratwurst im Stadion

*Herr Renz, Sie haben mit Gleichgesinnten einen „Verein für Förderung der Bratwurstkultur auf dem Fußballplatz“ gegründet. Ist das ein Zusammenschluss von sportbegeisterten Metzgern?*

Nein, wir haben alle Berufe wie Banker, Beamter oder Ingenieur oder sind Studenten. Aber uns verbindet eine Liebe zur Wurst und speziell zur Stadionwurst.

*Und die leben Sie auf der Seite [www.fussballwurst.de](http://www.fussballwurst.de) aus.*

Das hat so angefangen, dass wir uns als Fußballfans aus dem süddeutschen Raum in Hamburg getroffen haben. Wir kannten alle die süddeutsche Wurst, vom lokalen Fleischer, auf Holzkohle gegrillt. Hier in Hamburg haben wir uns dann zu Heimspielen von Altona 93 getroffen. Der Klub spielt in der 5. Liga, da haben wir gedacht, da finden wir genau das, was wir früher auf dem Dorf hatten. Aber dann haben wir eine langweilige Industrie-Wurst mit Toastbrot bekommen, die einfach nicht schmeckte. Als wir andere Spiele besuchten, merkten wir, dass das hier oben überall das Gleiche ist. Deswegen kamen wir dann irgendwann drauf, über diese schlechten Würste zu berichten.

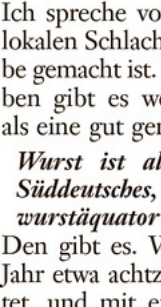
*Ernsthaft?*

Natürlich tun wir das auf ironische Weise – wir nennen das, was wir machen, ja selbst „Bratwurstjournalismus“. Aber wir haben auch durchaus den Anspruch, Kulturkritik zu betreiben.

*Kritik an der Wurstkultur?*

Mehr noch: Die Bratwurst hat im Rahmen des Fußballs eine gesellschaftliche Funktion. Rund um die Fußballplätze treffen sich die Leute, und in der Halbzeitpause holt man sich eine Wurst und ein Bier und klönt über das Spiel und lässt sich über die zurückliegende Woche und aktuelle Themen aus. Wenn Sie aber die großen, modernen Fußball-Arenen angucken: Die

.....



**Florian Renz, 32,** wohnt in Hamburg und ist Mitbetreiber der Seite [www.fussballwurst.de](http://www.fussballwurst.de)

Foto Berndt Andresen

.....

sind charakterlos und unpersönlich – und so ist es eben auch mit der Wurst, die Sie da bekommen. Auch das Drumherum: Sie stehen in fünf Schlangen nebeneinander, werden abgefertigt im Akkord. In Leverkusen gibt es sogar einen McDonald's im Stadion, da essen die Leute einen Big Mac in der Halbzeit statt einer Wurst. Das ist ganz weit davon weg, was früher der Fußballplatz an sozialer Funktion hatte.

*Aber die Bratwurst selbst – ist das nicht einfach nur zusammengeschnittenes Hackfleisch?*

Nee, da muss ich widersprechen. Ich spreche von einer Wurst vom lokalen Schlachter, die mit viel Liebe gemacht ist. Für mich als Schwaben gibt es wenig bessere Dinge als eine gut gemachte Wurst.

*Wurst ist also eigentlich etwas Süddeutsches, gibt es den Bratwurstäquator?*

Den gibt es. Wir haben in einem Jahr etwa achtzig Bratwürste getestet, und mit ein paar Ausnahmen können wir wirklich sagen: Die Wurst im Süden ist besser. Hier im Norden gibt es ein oder zwei große Firmen, die beliefern alle Fußballplätze mit einer Industrie-Einheitswurst. Die schmeckt immer und überall gleich langweilig, und die Würste sehen alle gleich aus. Dagegen ist eine richtige Wurst würzig, bissig, manchmal auch unförmig.

*Wann bekommt bei Ihnen eine Stadionwurst die Höchstnote?*

Das ideale Szenario sieht so aus: Es ist eine Wurst vom lokalen Schlachter, und Sie haben eine Auswahl: Bratwurst, Schinkenwurst, Krakauer. Die Würste sind gegrillt auf dem Holzkohlegrill – und wenn Sie dann sogar noch sagen dürfen, wie lange sie gegrillt sein soll, das ist schon ganz groß. Dazu ein schönes, rösches Brötchen, eine gute Senfauswahl und ein gutes Bier. Und nicht zu vergessen alkoholfreie Getränke zu fairen Preisen. Alles in allem handelt es sich um ein Gesamtkunstwerk. rema.

Frankfurter Allgemeine Sonntagszeitung, 16.05.2010, Gesellschaft, Seite 46

© Frankfurter Allgemeine Zeitung GmbH 2010. Alle Rechte vorbehalten. [Frankfurter Allgemeine Archiv](http://www.frankfurter-allgemeine-archiv.de)