

Grillwürste für Kardinäle, Brotzeit für die Schweizergarde: Der Oberpfälzer Metzger Artur Gierstorfer hat mit Meisterwerken aus bestem Brät sogar den Vatikan als Kunden gewonnen

Wenn über dem Vatikan heller Rauch aufsteigt, heißt das nur selten, dass gerade ein neuer Papst gewählt wurde. Weit häufiger wird dann einfach gegrillt. Besonders schätzen die Würdenträger in der Ewigen Stadt bei solchen Gelegenheiten die guten Fleischwaren aus Deutschland, genauer: aus Bayern. Die liefert ihnen bevorzugt der Oberpfälzer Metzgermeister Artur Gierstorfer. 2014 etwa organisierte er zur Kardinalskür eine Sommerfeier für 600 Gäste, bei der seine besten

Zur Kardinalskür fuhr der Meister seine frischen Waren persönlich nach Rom – 1000 Kilometer in einem Rutsch

fleischlichen Genüsse serviert wurden – Bratwürstel, Leberkäs, Schinken in Honigkruste und natürlich die legendären Weißwürste. Weil Fleisch und Würste so frisch wie möglich nach Rom kommen sollten, setzte er sich damals morgens um fünf selbst hinter seines Lieferwagens und fuhr vom heimischen Pfatter bei Regensburg nach Rom, gut 1000 Kilometer in einem Rutsch, im Wechsel mit seinem Sohn Thomas. Der drahtig-kernige Hobbysportler Gierstorfer ist ehrgeizig, ein Perfektionist vom blonden Scheitel bis zur Sohle. „Mit der Kühlspeidition hätte das drei Tage gedauert“, erzählt der 55-Jährige, „das war mir speziell für die Weißwürste zu lang. Die müssen gleich frisch gegessen werden.“ Wie gut sie sind, wusste man im Kirchenstaat schon lange: Die Franziskanerinnen aus dem Kloster Mallersdorf, eine halbe Autostunde von Landshut, hatten schon Papst Benedikt XVI. den Haushalt geführt und Gierstorfers Wurst regelmäßig mitgebracht.

Zu des Meisters Tugenden zählt sein Umgang mit der berühmten Regensburger Wurst, einer herzhaft-prallen geräucherten Knackwurst mit feinem Brät und mageren Stückchen vom Schweinebauch. Im Frühstücksraum der Metzgerei ziehen außerdem die Weißwürste gar. Brezen gehören selbstverständlich

genauso dazu wie süßer Senf und Weißbier – alkoholfrei!

Als kleinen Showeffekt schneidet Gierstorfer die Pelle mit einem scharfem Messer im Zickzack, sodass sie mit bayerischem Rautenmuster neben dem Brät zu liegen kommt. „Dass man die Wurst aus der Haut zuzeln solle, ist nur eine Legende“, klärt er auf: „Dafür müssen sie sehr fett sein und dürfte keinen Biss haben. Für unsere brauchen Sie die Finger oder Messer und Gabel.“ Unter Gierstorfers mehr als 110 hausgemachten Wurstsorten, von der elegant mit Sahne und Honig abgeschmeckten Leberwurst bis zum deftigen Presssack, gilt die Weißwurst in ganz Bayern und darüber hinaus als besonderes Meisterwerk.

Dass man eine Weißwurst aus der Pelle zuzeln solle, hält Gierstorfer für eine Legende: Seine hat dafür zu viel Biss

Um 3.20 Uhr muss der Meister dafür morgens raus, mit seinem Sohn Thomas und den sieben Metzgern das am Vorabend zerteilte Fleisch kuttern und die Farce in die Pelle füllen. Die beim Marathonlauf und mit dem Mountainbike gewonnene Kondition ist da hilfreich. Um Viertel vor fünf kommen die 20 Minuten bei 70 Grad gebrühten Würste aus dem Kessel, rund 500 Stück jeden Tag, freitags an die 1200. Ziemlich viel für eine Handwerksmetzgerei.

Die Nachfrage ist auch deswegen groß, weil die Wurst so bekömmlich ist – dank Gierstorfers Finesse. „Es ist die ausgewogene Kombination von magerem Schweine- und Kalbfleisch, Schwarten und Eis“, erklärt er: „Wenn zu viel Fett drin ist, haben Sie Weißwürste spätestens nach der zweiten über. Ist zu wenig Fett drin, fehlt Aroma.“ Das Würsten, ist er überzeugt, sei vergleichbar mit der Arbeit eines Patissiers, „die Mengenverhältnisse müssen aufs Gramm stimmen“. Und natürlich gehöre in die Weißwurst neben Salz, Muskat und fein gehackter Zwiebel ausschließlich frische Petersilie: „Getrocknete schmeckt wie Heu.“

Die perfekte Weißwurst braucht neben Fleisch aus der Region unbedingt frische Petersilie



Seit Gierstorfer 1993 den väterlichen Betrieb übernommen hat, setzt er auf eigene Zerlegung, traditionelle Herstellung und Fleisch aus der Region. Die Schweine stammen aus dem nahen Rottal, die Rinder aus dem Bayerischen Wald – Simmentaler Fleckvieh, das auf der Weide und im Stall lebt und Mais von den Äckern der Bauern futtert: „So kriegen wir eine optimale Fettabdeckung und saftiges Fleisch mit kräftigem Geschmack.“

Eine wichtige Stütze im Betrieb ist Gierstorfers Ehefrau Annette. Sie hat den sensibelsten Gaumen der Familie und ist seit 24 Jahren die Geschmacks-Controllerin. Man teilt die Liebe

zu Würsten und besonders zu Schweinebraten, der im Glas in die Ladentheke kommt und weggeht wie die sprichwörtlichen warmen Semmeln. Gegrillt wird auch im Winter, am liebsten Roastbeef vom Simmentaler Rind, drei Wochen trocken am Knochen gereift, ausgelöst, drei Zentimeter dick. „Alles darunter“, scherzt der Meister, „ist für mich Carpaccio.“ Wer statt Simmentaler amerikanisches Black Angus bevorzugt, dem empfiehlt Gierstorfer Rib-Eye aus Nebraska: „Die Tiere sind im ersten Jahr nur auf der Weide, im zweiten wird Mais zugefüttert. Das gibt wunderbar marmoriertes Fleisch und ein unwiderstehliches nussiges Aroma.“

Annette Gierstorfer hilft mit ihrem feinem Gaumen als Geschmacks-Controllerin

Im Mai steht der nächste Termin im Vatikan an: Da catert Gierstorfer eine bayerische Brotzeit für die Schweizergarde. Und bringt die Wurst wieder persönlich zum Petersplatz.

Online-Bestellung: www.gierstorfer.de

Tipp: Schauen Sie bei www.der-feinschmecker-shop.de und auf Seite 84. Dort finden Sie ein Grillpaket von Metzger Gierstorfer