

Hausgeschlachtet von Feldgiekern bis Garwurst

Bornhager Fleisch- und Wurstspezialitäten GmbH

produzieren alles nach Hausmacherart



(li.) Bernd Sengstock, Christian Lippold und Tobias Knauf machen Wurstspezialitäten, die sich nicht nur sehen sondern auch schmecken lassen können.

(ob.) Kornelia Pflug und Doreen Stielow verkaufen wahre Fleisch- und Wurstspezialitäten nach alter Hausmacher Art.

Alle Fotos: Christiane Geier

WIE muss die ideale Eichsfelder Stracke aussehen?

Die Antwort auf diese Frage weiß Fleischermeister **Tobias Knauf** auswendig: "Der Darm muss fest anliegen, sie muss eine schöne rote Farbe haben und von fester Konsistenz sein. Sie darf weder Schimmel- noch Stockflecken haben, sie muss gleichmäßig durchgetrocknet sein und darf kein Trockenrand vorweisen".

Seit drei Jahren führt Tobias Knauf das Geschäft, **Bornhager Fleisch- und Wurstspezialitäten GmbH** und zieht damit Kunden aus Thüringen, Niedersachsen und Hessen an. Die Würste werden mit dem Paketversand nach ganz Deutschland verschickt. Unterhalb der Burg Hanstein werden in dem Laden vor allen Produkte aus dem eigenen Haus verkauft, aber auch Waren für den täglichen Bedarf erhalten sie im Laden.

Die Tiere kommen aus der Region unter anderen von Gerd Wilhelms Bauernhof in Neu-Eichenberg oder von Karl-Ernst Wedekamp in Neuseesen. Da werden sie mit dem Hofeigenem Getreide gefüttert, bis sie 160 bis 210 kg auf die Waage

bringen. Aus Tradition wird das Schweinefleisch schlachtwarm verarbeitet, wie früher bei der Hausschlachtung vor 100 Jahren auf dem eigenen Hof.

"So wird natürlich auch bei uns die Wurstmasse in den Naturdarm gefüllt. Bei der Produktion werden nur ausgesuchte edle Naturgewürze und Salz verwendet die von Hand abgewogen werden, nach altbewährten Rezepten. Unser Ziel ist höchste Qualität und ein unvergleichlicher Geschmack".

Ein Teil des Geschmacks kommt auch von dem langen Reifeprozess, wobei die Wurst ihr Aroma entfaltet. Vier bis zehn Monate je nach Größe der Wurst muss jede einzelne Wurst in einer der vier Reifekammern langsam heranreifen. In der Theke finden die Kunden auch eine große Auswahl an Brüh- und Kochwürsten.

Großer Wert wird auf die Eigenproduktion gelegt, deshalb wird auch die Aufschnittwurst und die Salami selbst hergestellt. Und der Kunde bekommt selbstverständlich täglich frische Fleisch- und Wurstwaren.

"Nur so sichern wir unseren einzigartigen Geschmack",

weiß der gelernte Fleischermeister. Um für die Kunden stets vor Ort zu sein, fährt auch ein Verkaufswagen mit Fleisch- und Wurstspezialitäten durch 31 Orte in der Umgebung.

Mehr Infos und Kontakt:

Bornhager Fleisch- und Wurstspezialitäten GmbH
Am Kulturzentrum 2
37318 Bornhagen
Telefon 0 36 081 - 61 361
www.hansteinwurst.de

Text und Fotos: Christian Geier

Bornhagerer
Fleisch- und Wurstspezialitäten GmbH

Unser Angebot „zum fetten Donnerstag“ vom 13. bis 18. 2. 2012

| | | |
|---|----------|--------------|
| Krumme (Runde) nach Hausmacherart, 3-4 Monate naturgereift | 1 kg nur | 10,90 |
| Grillhaxen roh oder gebraten | 1 kg nur | 2,99 |
| Hausm. Bratwurst | 1 kg nur | 5,99 |

Weitere Angebote entnehmen Sie bitte aus dem Aushang in unserem Geschäft.
Angebote solange der Vorrat reicht.

Ladenöffnungszeiten:
Mo. 9.00–16.00 Uhr
Di.–Fr. 9.00–17.30 Uhr
Sa. 7.30–11.00 Uhr

Kommen Sie vorbei – wir freuen uns!
www.hansteinwurst.de
Wir haben für Sie durchgehend geöffnet!