

## Presseinformation

Thüringer Tourismus GmbH \* Willy-Brandt-Platz 1 \* 99084 Erfurt  
Mandy Neumann, Tel. 0361-3742-219, [m.neumann@thueringen-entdecken.de](mailto:m.neumann@thueringen-entdecken.de)  
Theresa Dunkel, Tel. 0361-3742-218, [t.dunkel@thueringen-entdecken.de](mailto:t.dunkel@thueringen-entdecken.de)  
Fax: 0361-3742-299, Internet: <http://presse.thueringen-entdecken.de>

Erfurt, den 7.1.2019

# Was macht eine Original Thüringer Bratwurst aus? 5 Fakten zur Thüringer Rostbratwurst

Sie ist eine der beliebtesten kulinarischen Spezialitäten in Thüringen. Sie ist ein Must-have für Besucher und einer der Hauptakteure bei sommerlichen Grillfesten Einheimischer. Doch was macht eine Original Thüringer Bratwurst aus? Welche No-Go's gibt es beim Genuss einer Bratwurst und was ist mit dem Bratwurstäquator gemeint?

### **Fakt 1: Don't ketchup a Bratwurst**

Von Altenburg bis Eisenach, von Nordhausen bis Meiningen – überall steigt einem der würzige, appetitmachende Bratwurstduft in die Nase. Eine Faustregel, mit der Thüringer quasi aufwachsen lautet: Don't ketchup a Bratwurst, denn der echte Thüringer isst sie mit Senf. Zwar findet man an jedem Bratwurststand auch Ketchup-Flaschen, doch nur selten greifen Thüringer auf die rote Würzsoße zurück.

### **Fakt 2: Die Original Thüringer Rostbratwurst**

Eine Original Thüringer Rostbratwurst ist circa 15 bis 20 Zentimeter lang und hat ein Gewicht von rund 100 bis 150 Gramm. Bereits seit Jahrhunderten genießt man sie in Thüringen, genauer gesagt seit 1404. Eine alte Abschrift einer Propstei-Rechnung des Arnstädter Jungfrauenklosters ist der Beweis hierfür.

### **Fakt 3: Die wichtigsten Zutaten**

Was nun genau in eine echte Rostbratwurst gehört – man wird es kaum zu 100 Prozent erfahren, denn jeder Fleischermeister hat seine eigene Rezeptur, die oft auf überlieferten Familiengeheimnissen beruht. Auf jeden Fall dabei sind Salz, Pfeffer, Majoran, Kümmel (ganz oder gemahlen) und Knoblauch. Die Gewürze kommen in die Füllung, die aus Schweinefleisch, teilweise auch Kalb- oder Rindfleisch besteht.

### **Fakt 4: Broadwirschdle, Brodwurschd, Brahdwuaschd oder Rosser**

So wie auch der Thüringer Kloß von Region zu Region unterschiedlich bezeichnet wird, ist es auch mit der Thüringer Rostbratwurst: Je nachdem, wo man sich gerade aufhält, ist die Rede von Broadwirschdle, Brodwurschd, Brahdwuaschd oder Roster.

### **Fakt 5: Rennsteig ist Bratwurstäquator**

Der Verlauf des Bratwurstäquators lässt sich gut merken: Südlich des Rennsteiges verzichtet man auf die Verwendung von ganzem Kümmel, nördlich des legendären Kammweges durch den Thüringer Wald verwendet man neben gemahlenem auch ganzen Kümmel.

## Presseinformation

Thüringer Tourismus GmbH \* Willy-Brandt-Platz 1 \* 99084 Erfurt  
Mandy Neumann, Tel. 0361-3742-219, [m.neumann@thueringen-entdecken.de](mailto:m.neumann@thueringen-entdecken.de)  
Theresa Dunkel, Tel. 0361-3742-218, [t.dunkel@thueringen-entdecken.de](mailto:t.dunkel@thueringen-entdecken.de)  
Fax: 0361-3742-299, Internet: <http://presse.thueringen-entdecken.de>

Mehr Informationen zum Reiseland Thüringen gibt's bei der Thüringer Tourismus GmbH unter der Rufnummer +49 (0) 361-37420, per Email an [service@thueringen-entdecken.de](mailto:service@thueringen-entdecken.de) oder auf [www.thueringen-entdecken.de](http://www.thueringen-entdecken.de).

### **Die Thüringer Tourismus GmbH (TTG)**

Die Thüringer Tourismus GmbH (TTG) ist die touristische Marketingorganisation des Freistaates Thüringen, zu deren Aufgaben und Zielen das Außenmarketing, die Image- und Produktwerbung sowie die Erbringung von Dienstleistungen im Tourismusmarkt gehört. Mit fast 10 Millionen Übernachtungen, über 3,1 Milliarden EUR Bruttoumsatz und über 100.000 Arbeitsplätzen stellt die Tourismusbranche einen wichtigen Wirtschaftsfaktor für den Freistaat dar. Das Land Thüringen hält 100% der Anteile an der Thüringer Tourismus GmbH.