

Regensburger Wurstsalat Schweizer Art

Von Maximilian Schäffer

Morgens halb drei Uhr im Biergarten: »Geh Roswitha, noch eine Mass und zweimal Qualle Hawaii, bitt' schön!« - »Du spinnst doch, bist besoffen, kriegst heut' gar nix mehr.« Endlich Sommer, endlich billig Frittiertes und karg Garniertes in flirrender Nacht. Nach einem Tag am See ist man müde und verbrannt, meist auch noch paarungswillig und hungrig. Der feinstofflich gierende Astralleib braucht Fett und Salz und Essig und Zwiebeln.

Bekanntlich ist Bayern das heilige Reich dieser Aromen - sprich das Zauberland der Biergärten. Riesige Terrassen mit aufgeschütteten Kiesböden, wo sich aufgeschwollene Hälser mit hellem Bier vollschütten, Renter ein leichtes Hefeweizen bestellen, Kinder ein leichtes Hefeweizen bestellen, Hunde das Helle vom Boden lecken, Rotkehlchen im Stehen gelassenen leichten Hefeweizen planschen. Tatsächlich schuf eine Reform des bayerischen Gewerberechts von 1825 diese Kulturlandschaft. Reinen Schankbetrieben war es von da an erlaubt, die Gschwollschädel auch zu verköstigen.

In dieser Umgebung haben sich also in den letzten zweihundert Jahren unglaubliche Gerichte herausgebildet: Pressack sauer, Tellersülze mit Bratkartoffeln, Qualle Hawaii, Obazda und der berühmte **Regensburger Wurstsalat Schweizer Art**. Wichtig ist natürlich die Wahl der Wurst, idealerweise ist namensgebend die »Regensburger« zu gebrauchen, die in Regensburg nicht »Regensburger«, sondern »Knacker« heißt. Halbf Faustgroße, ovale, grobe Lyoner Würste, geräuchert und mit viel Gewürz und Majoran in der Einlage. Einzeln abgebunden, in einem Kettenring, der zur äußersten Not auch als Hoseneinlage dient. Sollten Sie außerhalb Bayerns wohnen, müssen Sie ins Luxuskaufhaus zur Wurstabteilung oder nehmen einfach Jagdwurst. Leberkäse tut es tatsächlich auch, wobei wir dann fast beim streifenartigen Wurstsalat wären, wie man ihn zu Preußen genießt.

Sie nehmen also ungefähr 200 Gramm Wurst pro Person und schneiden diese in halbzentimeterdicke Scheiben. Damit tapezieren sie den Teller aus. Ungefähr zwei Essiggurken pro Person werden erst geviertelt, dann in Würfel geschnitten, kommen oben drauf. Das Farbspiel von Rosa und Grün wird sauber ergänzt durch zwei strahlend weiße Radieschen, ebenso in Scheiben. Nun fürs alpenländische Flair zwei Scheiben deutschen Emmentaler in schmalen Streifen hübsch verteilt. Die Zwiebeln sind, wie alles in Bayern, eine Glaubensfrage. Am besten aber, man nimmt mindestens eine ganze pro Teller und raspelt sie mit dem Gurkenhobel durchsichtig-fein als Berg wie den großen Arber aufs saftige Fleisch- und Käsetal. Nun darf es Dressing regnen - bitte nicht zu intensiv. Eine leichte Wassersöße mit etwas Kräuternessig, Sonnenblumenöl, Salz, Pfeffer und Zucker (es soll süß-säuerlich sein) reicht vollkommen, bloß keine Vinaigrette kredenzen. Schließlich ist der Wurstsalat an sich schon ein komplexes Gebilde, dessen Zutaten für sich sprechen wollen.

Zum Schluss darf sich der geneigte Charcuterie-Chagall noch mit Paprikapulver und gehacktem Schnittlauch austoben. Dazu etwas, was es im Rest von Deutschland garantiert nicht gibt: gutes Bauernbrot, rösch gebacken, am besten mit reichlich Kümmel und Anis.

<https://www.jungewelt.de/artikel/524634.regensburger-wurstsalat-schweizer-art.html>