



## Der Engländer der die Wurst neu erfand

Ein Londoner Unternehmer hat mit seinen ebenso guten wie extravaganten Würstchen Erfolg.

Der Smithfield-Market im Londoner Zentrum ist der ideale Ort für ein solches Geschäft. Seit dem Mittelalter wird dort gehandelt. Und heute ist an der Hart's Corner ein kleines Geschäft, an dem steht: «Simply Sausages» - «einfach Würstchen». Dahinter hängen sie in langen Ketten: Steak & Guinness, Thai, Italien, Cumberland heißen sie. Simply Sausages ist nicht irgendein Schlachter. Es ist Revolution der englischen Wurst. Zumindest meint das Martin Heap, der Chef. In einem nüchternen Industriegebiet sitzt er in seiner Würstchenfabrik auf einem grünen Ledersofa. Er hat die Arme ausgebreitet, die Füße liegen fast auf dem Tisch. «Die britischen Würstchen haben den vergangenen Jahren einen unheimlichen Veränderungsprozess hinter sich», sagt Heap. «Sehen Sie sich diese an», er greift nach einer Packung, die vor ihm auf [n Tisch liegt. Sechs helle Würstchen, durch die Haut schimmern rote, weisse, graue Punkte. «Die habe ich erfunden.»

### Australische Fussballwürste

Heap hat die Wurst nicht neu erfunden, Aber ihre Füllung - und fantasievolle Namen, die sich besser verkaufen. Denn die Wurst ist bei Heap immer dieselbe: Stanrdgröße 75 Gramm, allein die Füllung variiert. Heap mischt Würstchenmasse. 300 Rezepte will er erfunden haben. Doch was ist wirklich in den London Rich, die vor ihm auf dem Tisch liegen? Laut Etikett enthalten sie: «79 Prozent Schweinefleisch, Wasser, Schweinefett, Zwieback, Milch, Mehl, Würze, Zwiebel, Kräuter, Konservierungsstoff Natrium Metabisulphite, Antioxidationsmittel L, Ascorbate, Gemüseöl, Emulgator E451(i).» Gerührt und gepresst in Schweinedarm. Die Ideen für seine Rezepte entstehen spontan. «Kürzlich rief wieder einer an und sagte: <Hey Mann, es ist Australientag, hast du australische Würstchen? Ich habe gedacht, was sind die Farben des australischen Fussballteam: Gold und grün. Und dann ich habe ich einfach Peperoni und Ingwer in die Wurst gemicht, man muss Ideen haben.»

300 Wurstrezepte will Martin Heap erfunden haben, auch eins mit Gruyere,

Die Ideenfabrik für Würstchen ist in einem rechteckigen Zementbau südlich der Themse beherbergt. Jedes Mal, wenn der Pendlerzug auf den nahen Gleisen vorbeifahrt, wackelt es auf dem Ledersofa. Unter den Büros ist die Fabrik, zehn Menschen arbeiten hier. Es ist kalt und feucht, Wurstteigfetzen liegen herum, es riecht wie in einer Metzgerei, nur etwas strenger. In einem blauen Container liegen Schweineschultern, das Blut sammelt sich am Boden, daneben liegen, noch in Plastik eingeschweisst und steinhart, weil tiefgefroren, riesige Fettstücke. Ein Metzger hackt die Schultern klein, mischt sie mit dem Fett und den Gewürzen in einer Rührmaschine.



Dann wird der ganze Brei in eine Handtmann VF-80-Wurstmaschine gekippt. Diese presst die Cumberlandwurstmasse computergesteuert in die Därme. Für Heap ein gutes Geschäft. Fast anderhalb Millionen Pfund Umsatz im Jahr macht er mit Simply Sausages. «Aber der Markt ist umkämpft», meint er. Die Konkurrenz schläft nicht. Längst haben die Supermärkte auch Themenwürste in den Regalen. Aber bei Heap liegen die besseren Namen im Kühlhaus. Spargel, schottischer Pudding, Schweizer oder auch Italienisch. Italienisch? «Nun gut, das ist natürlich kein Originalrezept, aber es ist das, was die Leute sich darunter vorstellen.» Oder die Schweizer Wurst. Sie hat einfach Gruyere beigemischt. Manche Füllungen aber sind gefährlich. Die Fasanenwürstchen und die Wildschweinwürstchen lässt Heap daher vorsichtshalber über einen Metalldetektor laufen. Bei Wild steckt schon mal eine Schrotkugel in der Wurst.

by **marcus.ch**