

Lyoner

Lyoner, Mortadella, Fleischwurst, Gelbwurst, Extrawurst, Pariserwurst, Cervelas, und, und - und

Des Saarländers liebste Wurst

Populär ist sie außerdem im Saarland, bekannt in ganz Deutschland, oft mit abgewandelter Rezeptur und unter anderen Namen.

Lyoner und Saarbergbau

Lyoner bzw. Fleischwurst gilt als typisch saarländisch. In der Saargegend wurde "der" Lyoner ("Wurst" ist in den saarländischen Mundarten männlich) systematisch verbreitet durch die jeweiligen Verwaltungen der Saargruben. Man ging von einem hohen Eisweißbedarf der Schwerstarbeiter aus, und da Steaks teuer und schwer zu kauen waren, entschied man sich für den Lyoner.

Selbst auf der "Brumms" (primitiver Ofen in den Schlafhäusern der Bergleute) konnte man ihn schnell erhitzen, etwa indem man ihn auf die bereits krustigen Bratkartoffeln legte. In den "Kaffeeküchen" (= Kantinen) der Saargruben gab es zeitweise sogar für eine Überstunde (= Knubbe) als Zulage eine "Portion": ein viertel Ring Lyoner, halber Doppelweck und eine Flasche Bier.

Lyoner-Mentalität

Eine Renaissance feierte der Lyoner im Rahmen der kulturellen Identitätsfindung des Saarlandes in den achtziger Jahren des vorigen Jahrhunderts. Der Lyoner wurde zum kulinarischen "Wappentier" des Saarlandes - wie die Weißwurst für Bayern, die Spätzle für Schwaben und die Bratwurst für Thüringen.

Einen wichtigen Beitrag für diese regionale Entwicklung leisteten neben der saarländischen Fleischwarenindustrie die saarländische Regionalliteratur, die Kleinkunst und die Medien, vor allem die Saarbrücker Zeitung und der Saarländische Rundfunk.

Gegner des gestiegenen regionalen Bewusstseins im Saarland sprachen abwertend von der "Lyoner-Mentalität". Für 81% der Saarländer ist der Lyoner das beliebteste saarländische Gericht (nach einer repräsentativen Umfrage vom November 2008).

Allgemeines

Die Lyoner, auch Fleischwurst bzw. der Lyoner (Saarland), "Stadtwurst" (Nürnberg), "Gekochte" (Bremen) oder "Extrawurst" bzw. "Pariser" (Österreich) genannt, ist eine Brühwurst ohne Einlage, die in ganz Deutschland, in Österreich und der Schweiz verbreitet ist.

Wie der Name Lyoner schon vermuten lässt, stammt die Wurst ursprünglich aus der Stadt Lyon in Frankreich, obwohl das erste bekannte Rezept für Lyoner aus dem Jahr 1560 aus dem Dominikaner Kloster St. Pauli bei Leipzig stammt.

Da man aber noch keine Umrötungshilfen kannten, waren die mittelalterlichen Würste jedoch grau und wenig appetitlich.

In Lyon, einem wichtigen Umschlagsplatz für Gewürze, begann man als Erstes, Würste mit Safran oder Zimt gelblich einzufärben, um sie dadurch appetitlicher zu machen. Aus diesem Grund nannte man bald alle derartig gelb eingefärbten Würste "Lyoner Würste". In Lyon selbst werden die Lyoner als "Cervelas" bezeichnet.

Lyoner

Zur Herstellung von Lyoner wird gepökelttes Schweinefleisch, evtl. mit Rindfleisch vermischt, und Rückenspeck mit Eis grob oder fein gekuttert und je nach Rezept mit weißem Pfeffer, Kardamom, Kurkuma, Muskat, Koriander, Knoblauch, Ingwer u. a. mild gewürzt. Damit die Lyoner eine appetitliche rosa Farbe bekommt wird Umrötungsmittel zugegeben. Anschließend wird die Masse in Natur- oder Kunstdärme gefüllt, leicht heiß geräuchert und gebrüht.

Lyoner in Deutschland

Bei Lyoner unterscheidet man lebensmittelrechtlich nach ihrem BEFFE-Gehalt (bindegewebsfreies Eiweiß im Fleischeiweiß) in verschiedene Qualitäten. Je nach dem Anteil an schierem Muskelfleisch wird damit zwischen Fleischwurst (einfach) mit einem Anteil an bindegewebsfreiem Fleischeiweiß von nicht unter 6,5%, Fleischwurst (extra) mit einem Anteil an bindegewebsfreiem Fleischeiweiß von nicht unter 7,5% und Lyoner mit einem Anteil an bindegewebsfreiem Fleischeiweiß von nicht unter 8%. Außerdem kennt das Deutsche Lebensmittelbuch die Weiße Lyoner ohne Umrötungsmittel (Leitsatznummer 2.223.7) und die Grobe Lyoner mit grob zerkleinertem Fleisch (Leitsatznummer 2.223.2). Außerdem gibt es neben der der Lyoner aus purem Fleisch auch noch diverse Abwandlungen mit verschiedenen Einlagen wie bspw. Paprika-Lyoner.

Lyoner wird in den deutschsprachigen Ländern meist kalt als Aufschnitt oder, vorwiegend im Süden, auch als Wurstsalat gegessen. Daneben wird sie auch für Fleischsalat verwendet. In Hessen wird sie oft heiß und mit Senf gegessen. In der Pfalz und benachbarten Regionen gehört sie zu Weck, „Worscht un Woi“.

In Lyon wird die Wurst warm oder kalt serviert. Ein typisches Gericht für die Cervelas ist „Cervelas chaud à la beaujolaise“, bei dem grobe Lyoner im Ofen auf Schalotten in rotem Beaujolais geschmort wird. Dazu werden Pellkartoffeln oder Linsen serviert.

Mehr PDF-Rezepte unter

<http://klickmal.com/CK/index.php?page=Board&boardID=2>