

NEU

DUKE

Auf den Spuren
der Original Nürnberger
Bratwurst!



Der Bratwurst-
Spaziergang

Mit Altstadtkarte

Wo einst Hans Sachs gegessen, hab' eben Würstlein ich gegessen

Im Schatten der Türme von St. Sebald, wo die alte Stadt am meisten bei sich ist, wird auch die Nürnberger Rostbratwurst ihren Ausgang genommen haben. Im Kirchhof ist für die armen Seelen im Jahre 1313 die Moritzkapelle errichtet worden, und schon wenig später geht die Rede von den *Köchen bei St. Sebald* um, welche mit dem „blauen Glöcklein“ zur Stillung der Notdurft des Leibes riefen und irgendwann dafür einen winzigen Anbau an die Kapelle anlehnen durften.

Die eigentümliche Verbindung leib-

licher und geistlicher Speisung war so erfolgreich, dass das Nürnberger Bratwurstglöcklein zum berühmtesten deutschen Wirtshaus wurde.

Dort entstand auch der einzigartige Kanon der **Nürnberger Speisekarte**:

- 6, 8, 10 oder 12 Stück mit Meerrettich, mit Sauerkraut oder mit Kartoffelsalat
 - Die gleiche Anzahl im Zwiebel-/Essigsud, genannt „blaue Zipfel“
 - Sonderformen: 3 im Weck · 2 roh ausgedrückte mit Zwiebeln als G'häckweckla · 1 auf der Gabel
- Insgesamt also 19 verschiedene Gerichte!

Nach der Zerstörung durch den Luftangriff am 3. Oktober 1944 wurde weder Kapelle noch Glöcklein wieder aufgebaut. Heute erinnert uns ein in den Boden eingelassener Grundriss mit Gedenktafel daran. Nachbauten – früher auf Weltausstellungen gang und gäbe – findet man heute wohl nur noch auf dem

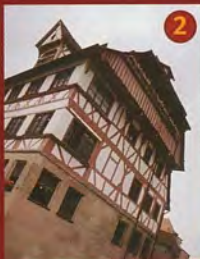


Moritzkapelle
mit Bratwurst-Glöcklein
(um 1930)

Münchener Oktoberfest (ohne Moritzkapelle, dafür aber im doppelten Maßstab).

Die Tradition wird heute von der Familie Behringer fortgesetzt, die das Bratwursthäusle bei St. Sebald, das Bratwurstglöcklein im Handwerkerhof und das Goldene Posthorn betreibt. Dieses, nach der Zerstörung nicht mehr originalgetreu aufgebaut, galt als älteste Weinstube Deutschlands.

Wahrscheinlich waren Albrecht Dürer, Hans Sachs und Veit Stoß eher dort als im (nur durch die schmale Glöckleinsgasse getrennten) Bratwurstglöcklein Stammgäste gewesen.



Albrecht Dürer Haus

Tipp:

Machen Sie einen kleinen Abstecher am Denkmal und am Wohnhaus von Albrecht Dürer vorbei zum Tiergärtnerort zur Gaststätte Schranke, wo Sie nach alter Tradition hausgemachte Nürnberger aus der hauseigenen Metzgerei mit einem echten Schlenkerla Bamberger Rauchbier genießen können.



Gedenkstein Moritzkapelle

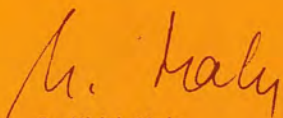


Willkommen

in der Stadt der Originale!

Das SZ-Magazin versandte 22 deutsche Spezialitäten in aller Herren Länder und keine ist auch nur annähernd auf soviel Begeisterung gestoßen wie die Original Nürnberger. Die Beliebtheit unserer bekanntesten Marke in aller Welt setzt sich fort in der einzigartigen Identifikation unserer Stadt mit seinem Produkt.

Auf dem liebevoll und ansprechend gestalteten Bratwurstspaziergang durch unsere Altstadt erfahren Sie allerlei Wissenswertes und Lustiges rund um die Original Nürnberger Rostbratwurst. Denn nicht nur geschmacklich sind unsere Nürnberger ein echtes Erlebnis!



Dr. Ulrich Maly
Oberbürgermeister der Stadt Nürnberg



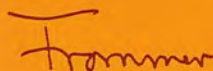
Dr. Ulrich Maly



Liebe Bratwurst- und Geschichtshungrigen,

In weniger als sieben Jahren erreichte unser Bratwurstschutzverband, dass die EU mit der Verordnung Nr. 1257 vom 15. Juli 2003 der Original Nürnberger – als erster Bratwurst der Welt – die Rechte einer geschützten Herkunftsspezialität verliehen hat!

Um die örtlichen und geschichtlichen Wurzeln zu hüten und zu pflegen, laden wir zum Nürnberger Bratwurstspaziergang mit diesem ihn begleitenden kleinen Heft herzlich ein.



Dr. Hartmut Frommer
Stadtrechtsdirektor der Stadt Nürnberg
Vorsitzender des Schutzverbandes Nürnberger Bratwurst e. V.



Dr. Hartmut Frommer

- Bei St. Sebald 04
- Weinmarkt
Winklerstraße 06
- Zwischen den
Fleischbänken 08
- Trödelmarkt
Unschlittplatz 10
- Ludwigsplatz
Weißer Turm 12
- Bei St. Jakob
Zirkelschmiedgasse 14
- Brunnengasse
Bei St. Lorenz 16
- Nonnengasse
Bei Hl. Geist 18
- Hauptmarkt
Rathaus 20

- Auf einen Blick
Stadtplan 26
- Kultur & Feste 29

Pfeffer, Salz, Gewürznägelein und Majoran

An der Glöckleinsgasse, neben dem Goldenen Posthorn, das Haus der im Gewürzhandel reich gewordenen „Pfeffersäcke“ Schürstab. Es blickt schon hinunter zur Waaggasse, wo einst die bis von Ostasien eingeführten Gewürze geprüft und gewogen wurden. Die bedeutende Rolle der freien Reichsstadt im europäischen Gewürzhandel gibt eine Erklärung warum sich inmitten des Gebietes der bäuerlich-groben fränkischen Landbratwurst eine verfeinerte patrizisch-städtische Bratwurst herausdifferenzieren konnte – heute noch bezeugt durch die typische Majoran-Würzung, die nur den Nürnbergern zukommt.



Schürstabhaus 4

Weinmarkt, Schulgässchen und Winklerstraße waren einst das gastronomische Zentrum der ohnehin wirtschaftsreichsten Stadt des Heiligen Römischen Reiches Deutscher Nation (jedes achte Haus ein Gasthaus!). In der Winklerstraße 15 befand sich früher die beste Gastherberge der Stadt. Heute ist dort Sitz des Nürnberger Boulevardblattes, dessen zahllose Bratwurstschlagzeilen ebenso legendär wie auflagefördernd sind.

Daneben geht's zum sogenannten Augustinerhof, den der amerikanische Star-Architekt Jahn mit einer hohen, nach oben offenen Glas-Passage bebauen wollte. Die Nürnberger sahen darin eine aufgeschlitzte Bratwurst und lehnten – nachdem dies nur bei einer *Worschl* nicht aber beim geliebten *Wörschdla* geht – den Plan in einem der ersten bayerischen Bürgerentscheide 1996 ab.



Weißerberggasse

5

Tipp:

Wer nach dem äußeren Eindruck der Alt-Nürnberger-Wirtshäuslein sucht, dem sei ein Absteher über den Weinmarkt mit dem Essigbrätlein zur Weißerberggasse empfohlen, auch wenn dort der nachmittägliche Disco-Sound und nicht die Bratwurst die Vorhand hat.

1. Legende von der kleinen Bratwurst

Gaststätten waren so winzig, dass die dicken *Fränkischen* nicht hineingegangen wären! Die *Wörschdla* passten sich also den Wirtshausdimensionen an.

Der
steinerne
Ochs 6

Der Gang allen Fleisches

Oben, zwischen Fleischbrücke und Fleischhaus wacht der steinerne Ochs. Immer wenn er das 12-Uhr-Läuten hört, geht er zum Saufen an die Pegnitz – bloß hört er es nie!

Unten zwischen den Fleischbänken wurde das ausgelegte Fleisch amtlich beschaut und dann verkauft. Wir befinden uns mitten im Markt-bereich, der sich vom Obstmarkt über den Hauptmarkt bis zum Unschlittplatz erstreckte. In dieser *Muntat* herrschte Marktfrieden und Marktrecht. Ihr Zeichen waren Beil und abgehackte Hand, die auf die strengen Strafen hinwiesen, welche Marktrechtbrechern drohten, die z. B. minderwertiges Fleisch anboten.

Solche Überwachungsvorschriften des Rates sind bereits im Wandelbuch von 1300 festgehalten. Nürnberg kann sich zwar nicht der ersten Bratwurst, möglicherweise aber der ältesten Lebensmittelkontrolle rühmen.

Geschlachtet wurde auf einer Art Pfahlbauten in der Pegnitz, mit dem Ufer durch Schlagbrücken verbunden. Der Schlachtabfälle entledigte man sich dadurch, dass sie in den Fluss geworfen wurden – was bei den Pegnitz abwärts gelegenen Fürthern zu dem geflügelten Wort führte: „*Von Nürnberg ist nichts Gutes zu erwarten!*“

Zu Ende ging dieses reichsstädtische Fleischzentrum erst 1891 nach Eröffnung des Schlacht- und Viehofes am alten Kanalhafen.

2. Legende von der kleinen Bratwurst

Während sonst bei Teuerungen der Ausweg im minderwertigen Material bestand, blieb den Nürnberger Metzgern aufgrund der scharfen Kontrollen nur Qualität statt Quantität.



Pegnitzpartie an der Fleischbrücke (vor 1900)



Muntat-Zeichen

Schwein gehabt

Das Bauernpaar am Trödelmarkt (ehemals Säumarkt) freut sich, weil es sein Schwein zu gutem Preis verkauft hat. Wegen des immensen Bratwurstbedarfs befand sich die Stadt ständig in Fleischnot. Deshalb wurden alle Müller und Bäcker im Stadtgebiet zur Schweinehaltung verpflichtet und die Bürger dazu angehalten. Das aber reichte bei weitem nicht aus: Die Schweine mussten sogar aus Böhmen und Ungarn hergetrieben werden. Strengstens verboten war es, ein Schwein, das *innert Stadtmauern* angelangt war, jemals wieder lebend herauszulassen!

Nun geht es über Henkersteg und Henkerturm. Dort wohnte Meister Franz, der berühmteste aller Scharf-

richter. Wie oft mag er bei seinen insgesamt 354 Hinrichtungen zum Henkersmahl den armen Sündern ihre geliebten Bratwürste gereicht haben!

Auf der anderen Pegnitzseite war im Unschlitthaus der Sitz des Fleisch- und Bratwurstamtes der Reichsstadt. Heute zählt dort das Statistische Amt nur noch die 523 städtischen Schweine. Einsehbar, dass diese keinesfalls für die jährlich in Nürnberg hergestellte Milliarde Bratwürste ausreichen.

Am Pfingstmontag 1832 ist auf dem Unschlittplatz der Kaspar Hauser hereingetorkelt. Seit eh und jeh ist *der deutsche Kaspar der Hans Wurst* gewesen. Am Platz erinnern die Brunnenfiguren vom Hieserlein – *Du Hias!* – ebenso wie vom Dudelsackpfeiffer an die geheimnisvolle Verbreitung zwischen dem *Wörschdla* und seinem Narren in Christo.



3. Legende von der kleinen Bratwurst

Kaspar Hauser war in seinem einsamen Kerker vegetarisch ernährt worden und konnte sich nur langsam an den Verzehr von Fleisch gewöhnen – dabei halfen ihm die kleinen Nürnberger!



Pegnitzseite beim Henkersteg (um 1920)



Dudelsackpfeiffer

Tipp:

Wer mehr über Scharfrichter Meister Franz wissen will, besuche die Lochgefängnisse im Alten Rathaus und lese die 7. Bratwurstlegende!

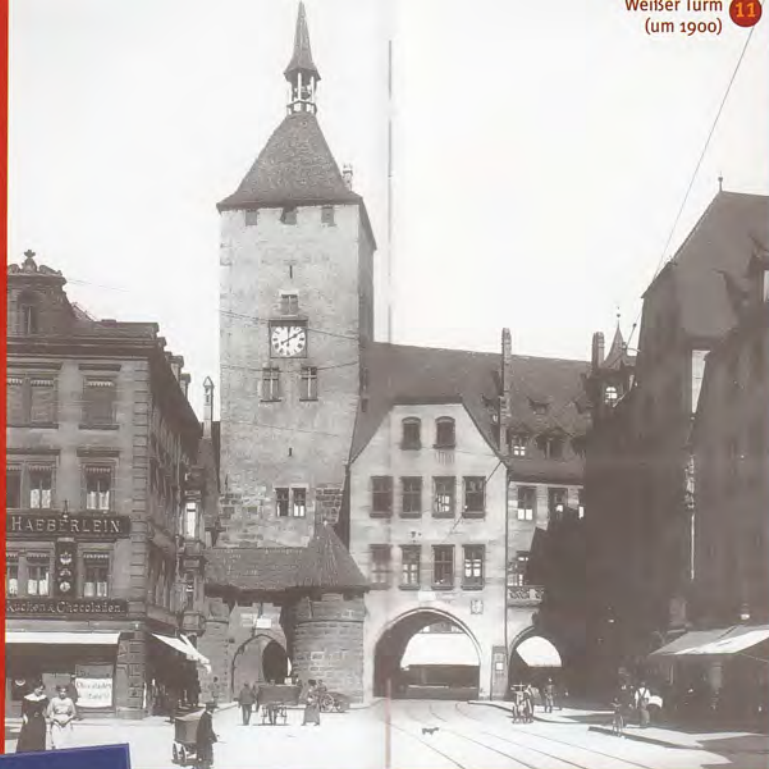
Bratwürste für Alle!

Bei Mühlgasse denken wir an die quiekenden Sauen der Almosenmühle, die hier am Fischbach betrieben wurde, bei Hutergasse (ehemals *Stinkende Gasse*) an den Hut des Bärleins und die vielen anderen Wirtshäuser. Am Ludwigsplatz vor dem Weißen Turm bestaunen wir das Ehekarussell, wohl wissend, dass Hans Sachs drastisch nicht nur über die Ehe, sondern auch über die Bratwurst gedichtet hat: „*Verheißßen viel mit Schmeichelnatur, halten doch wenig allerorten, und ist unser Tun stark verriegelt, gleich wie mit einer Bratwurst versiegelt.*“

Kurt Klutentreter, der Stifter dieses und vieler anderer Brunnen war auch so ein Hintersinniger.

4. Legende von der kleinen Bratwurst

Ein verräterisches Reskript des Rates von 1540 erlaubte den Garköchen die Unterschreitung des Normgewichts, wenn sie die Bratwürste *nicht außer Hauses feil* hielten.



Weißer Turm
(um 1900) 11

Als „Noris“ schenkte er uns eine an Leibesfülle den Ehestandsbrunnen noch weit übersteigende, die – gleichsam als Zepter – *1 auf der Gabel* hoch emporreckt. Dies war dann doch zu viel: Nachdem die Wurst der Größe nach eindeutig keine Nürnberger ist, wurde sie vom Rat *innert Mauern* nicht geduldet und ins fränkische Landgebiet hinaus an den Valznerweiher exiliert.

Neben dem Ehekarussell stand bis zur Zerstörung im 2. Weltkrieg die Bratwurstküche Zum Weißen Turm, eine der vier alten Hauptgarküchen. Um die Grundversorgung für *den gemeinen Mann allhie* und dann *den Durchreisenden mit Bier, Kost und Logis* zu *leidentlichem Preis* sicherzustellen, ließ der Rat in jedem Viertel ein städtisches Wirtshaus betreiben. Das Spezialgericht, die Bratwürste, war so erfolgreich, dass alsbald auch private Konkurrenz folgte: am Ende der Reichsstadtzeit zählte man wohl über 200 Garküchen im Mauerring.



Noris am Valznerweiher

Gewolft und gekuttert

Vorbei an St. Jakob und dem beliebten Weinhaus Steichele führt unser Weg in die Zirkelschmiedsgasse zur ältesten Bratwurstküche der Welt Zum Gulden Stern, die schon im 15. und 16. Jahrhundert als Gebäude und Garküche nachweisbar ist und 1980 vom Gastwirt Martin Hillebrandt liebevoll restauriert wurde. Hier legte der Nürnberger Stadtrat nach gründlicher Verkostung jene Rezeptur fest, der dann die EU-Kommission mit Verordnung vom 15. Juli 2003 europäischen Herkunftsschutz gewährte.

Schon im Mittelalter hatte der Rat gefordert, dass *Pratwurst allein von Schweinenprät* gemacht wird. Das war damals sprachlich und sachlich

richtig, weil das namensgebende Brät aus feingehacktem (heute: gewolfem) Fleisch bestand. Später sind nichtfränkische Fleischer dazu übergegangen, den Brät in einen (heute: gekutterten) Brei zu verwandeln. Deshalb ist der wichtigste Bestandteil der Rezeptur außer der Nürnberger Herstellung nunmehr der fehlende Brätenteil.

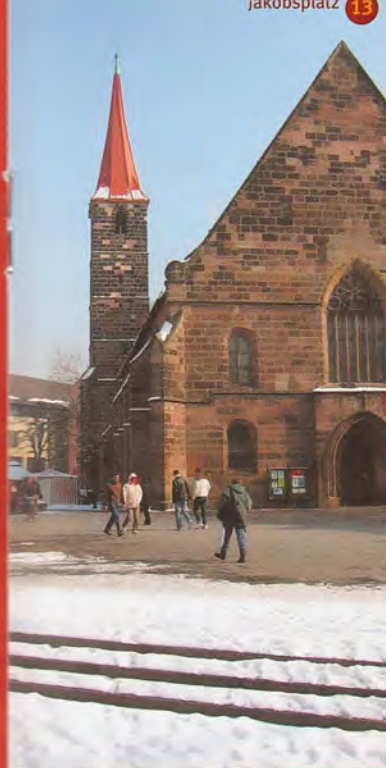
Jüngst wurde sogar behauptet, dass gewolfte Bratwürste evangelisch, gekutterte aber katholisch seien; die „mittelgrobe Körnung“ wäre dann wohl ökumenisch! Des Rätsels Lösung: Als Erfinder der Lebensmit-

5. Legende von der kleinen Bratwurst

Die Wirte wollten sie auch noch nach der Sperrstunde hungrigen Gästen durchs Schlüsselloch reichen können!



Scheune der Altstadtfreunde



telpolizei verstanden die Reichsstädte, gewissen Verfallserscheinungen im Handwerk frühzeitig entgegenzusteuern – und die Städte waren eben überwiegend evangelisch. Noch heute ist die Nürnberger Rostbratwurst nach dem objektiven Qualitätsmerkmal „BEFFE-Anteil“ absolute Weltspitze!

Wir gehen weiter die Maiengasse und wundern uns zu Recht über die idyllische Bezeichnung, denn früher hieß sie „In der Ars(ch)kerben“. Dass die Gegend deftiger geworden ist, merken wir auch an der Frauengasse, die benannt ist nach dem Frauenhaus, d. h. dem Bordell, das der Rat *um Schlimmerem zu wehren* betrieb und auch vom Kaiser während der Reichstage gern besucht wurde.

Amtsblatt

Rezeptur für Nürnberger Bratwürste / Nürnberger Rostbratwürste

Der Ausschuß für Recht, Wirtschaft und Arbeit hat am 18.03.1998 folgenden Beschluß gefaßt:

„Im Einvernehmen mit dem Ordnungsamt und der Fleischinnung Nürnberg stellt der Ausschuß für Recht, Wirtschaft und Arbeit des Stadtrates zu Nürnberg fest, daß bei der Herstellung von Nürnberger Bratwürsten / Nürnberger Rostbratwürsten nach Gewerbebrauch und Verbrauchererwartung folgende Rezeptur zu beachten ist:

Ausgangsmaterial:
grob entleitetes Schweinefleisch

Besondere Merkmale:
mittelgrobe Körnung; ohne Brätanteil; nicht umgerötet; im engen Schafsalting; auf 7-9 cm Länge abgedreht (Stückgewicht roh ca. 20-25 g); typische Majoran-Würzung

Analysenwerte:
bindegewebeisweiß/freies Fleischeiweiß (BEFFE): nicht unter 12%

bindegewebeisweiß/freies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß: histometrisch nicht unter 75 Vol.-%, chemisch nicht unter 80%, absoluter Fettgehalt max. 35%.“

Die Kleinste ist die Größte

In der Brunnengasse stoßen wir unvermutet auf das Bratwurstherzle. Früher lag es am Herzgässchen hinter der Frauenkirche so versteckt, dass es nur die Einheimischen fanden und war deshalb eines der am meist geschätzten Lokale. Dies ist trotz Zerstörung und Neuanfang vor 50 Jahren bei St. Lorenz so geblieben. Vom *Herzle* ist der schöne Brauch echter Bratwurstküchen abgeleitet, dass der traditionelle Zinnteller ab 10 Würsten die Herzform annimmt.

Das Landgericht Nürnberg-Fürth hat die Frage, woran man eine historische Bratwurstküche erkennt, noch nicht lösen können. Wir schlagen vor 1. alter Name, 2. Speisekarte mit



Bratwurstherzle
(um 1930) 15

im wesentlichen den 21 kanonischen Gerichten, 3. altes Haus worin 4. die Würste selbst hergestellt und 5. auf offenem Buchenholzgrillfeuer gebraten werden, wobei mindestens drei Merkmale erfüllt sein müssen. Das *Herzle* der Wirtsfamilie Uebler ist mit vieren jedenfalls mit dabei!

Die Pfannenschmiedsgasse erinnert uns daran: Die Nürnberger darf durchaus auch in der Pfanne gebraten werden! Anders als z. B. bei der Thüringer Bratwurst bedeutet „Rost“ bei der Nürnberger lediglich, dass die mit gutem alten Brät gefüllte Wurst zum rösten, d. h. zum Braten bestimmt ist.

Am Aschermittwoch 1614 haben auf dem Hallplatz zwölf Metzgergesellen entnervt bei 493 Ellen den Versuch aufgegeben, eine 500 Ellen (325 m) lange Bratwurst zu schaffen. Sie haben den „Rest“ dann mit dem Rat zusammen verzehrt. Der Platz vor der Mauthalle war richtig

gewählt, befand sich dort doch das reichsstädtische Meß- und Eichamt. Heute erfolgt die Längenmessung mit Hilfe der Meßgabel des Bratwurstschutzverbandsvorsitzenden. Dem unterstehen als Stadtrechtsdirektor auch die Lebensmittelkontrolleure des Ordnungsamtes, die mit großem Eifer die Einhaltung der Rezeptur überwachen.

Aus der Großgaststätte im Mautkeller (mit eigener Brauerei) sind die Patrizier und Herren 1876 ausgezogen und haben sich in Böhm's Herrenkeller an der Theatergasse niedergelassen. Uns gefällt, dass der Wiederaufbau einstöckig blieb und das Haus – das auch sonst der Bratwurst verbunden ist – deshalb sehr an das alte Glücklein erinnert.



Tipp:

Machen Sie einen Abstecher über Bratwurst-Friedl sowie, Sterngasse, Luftpoldstraße und den wunderschönen neuen Klarissenplatz zum Bratwurstglöckle im Handwerkerhof. Auf dem Rückweg lohnt sich ein Blick auf das Marthafenster in der St. Martha Kirche, wo oben rechts einer der Jünger eine Nürnberger in der Hand halten soll.



Mauthalle (um 1935) 16

Die Bratwürste müssen sehr gut gewesen sein!

Vorbei an der *Linde-Hübsch-Linde* (benannt nach der Lieblings-Fleischbrüh-Verkäuferin aller) geht's in die Nonnengasse, deren unteres Ende früher die Stadtknechte bewohnten. Vor ihren Häusern wurden kleinere Schandstrafen auch für Bratwurstfälscher, z. B. durch stundenweises Anprangern, vollzogen. Bei schlimmeren Vergehen gab es die Haft im Turm für Einheimische oder im Lochgefängnis für Auswärtige. Der wegen Veruntreuung zu lebenslanger Haft verurteilte Patrizier Hans Stromer brauchte auch auf dem Turm nicht ohne Bratwürste zu leben: „Die 28.000 die er verzehrte, müssen sehr gut gewesen sein, dass sie ihm nicht leid geworden

sind!“ verzeichnet der Stadtchronist. Nach der Heubrücke rechts stehen auf der Insel Schütt der Männerschuldturm und ganz hinten zwei weitere Türme mit dem Krakauer Haus.

Wir aber wenden uns nach links ins Heilig-Geist-Spital und dort in den Kreuzigungshof zum Tischgrab von Konrad Groß, dem großherzigen Stifter des Spitals – und vielleicht auch der Nürnberger Bratwurst? Immerhin ist auffällig, dass er das uralte Haus des Bratwurstherzles hat erbauen lassen. Und die Ausstattung des Spitals legt eine frühzeitige Vollversorgung der Pfründner mit Bratwürsten nahe. Wir wissen es nicht.

Die Brunnenfigur des Hansels, am Eingang der traditionsreichen Spitalgaststätte, steht da, pfeift, nimmt das Leben so wie es ist, und zeigt uns so das sympathische, fröhliche und närrische Wesen unserer Bratwurst.



Warum die Bratwurst so klein ist? Damit ...

6. Legende

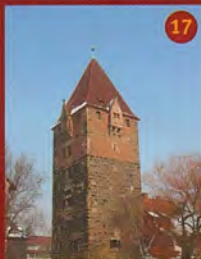
... nach Schließung der Stadttore den Spätankömmlingen noch Zehrungen (ebenfalls durchs Schlüsselloch) gewährt und ...

7. Legende

... die Gefangenen durch eigens in die Wände gebohrte Löcher (daher Lochgefängnis) versorgt werden konnten.

Tipp:

Machen Sie einen Abstecher ins Flößla! Dort gibt es Bratwürste in köstlicher Sulze und einen hervorragenden Einblick in die gemütliche Enge Alt-Nürnberger Gastlichkeit.



Männerschuldturm



Kreuzigungshof

Chen und lein machen die Dinge klein

Hans Sachs – der war ein Schuhmacher und Poet dazu – lassen wir rechts auf seinem Platz sitzen, das von Klutenreter gestiftete Narenschiff links liegen und begeben uns in den Bereich vom Obst- und Hauptmarkt.

Einst tummelten sich hier nur so die Markthändler und Marktbesucher als Stammkunden von Bratwurstherzle, -röslein und -gänsemännchen. Davon geblieben ist die Brunnenfigur eines Männchens mit zwei Gänsen als Symbol der Marktbeschicker und des allmorgendlich stattfindenden Männleinlaufens. Dass diese „Männlein“ in Wirklichkeit die

sieben Kurfürsten sind, welche dem Kaiser huldigen, zeigt ganz gut die Neigung der fränkischen Verkleinerer zum Tiefstapeln.

Als Großgaststätte wieder aufgebaut wurde das schon vor der Zerstörung führende Bratwurst-Röslein mit seinem schönen Biergarten. Eingeklemmt zwischen Altem Rathausaal und Lochgefängnissen ist in den daneben liegenden Ratsstuben schon lange nichts mehr los.

Im Rathaus selbst wacht seit hundert Jahren der Rat über seine Bratwurst. Die Übertretung der hierzu festgelegten Satzungen wurden vom Fünfergericht – an das heute noch der Fünferplatz hinter dem Rathaus erinnert – unnachsichtig geahndet.

Um das Rathaus herum findet seit 2004 zusammen mit dem Spargelmarkt der Nürnberger Bratwursttag statt.

Gegenüber – und sozusagen Ratskantine – ist das Bratwursthäusle, in dem der weitbekannte Wirt Werner Behringer schaltet und waltet. Weil das erst 1960 errichtete Häusle aber in die Tradition des Glöckles eingetreten ist, sind wir wieder am Anfang unseres Spazierganges angelangt – und damit auch am Ende.



8. Legende von der kleinen Bratwurst

Hans und Grete aus Fürth haben von der Nürnberger Wunschring-Fee drei Wünsche erbettelt.

Wieder heimgekehrt, wollen sie – bevor sie sich entscheiden – Bratkartoffeln verspeisen.

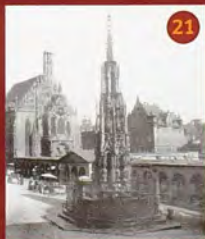
Als es in der Pfanne brutzelt, wünscht sich Grete nichts sehnlicher dazu als eine dicke fränkische Bratwurst. Päng – schon brutzelt sie mit! Erboost ruft Hans: „Oh, klebte die Wurst dir doch unter der Nase!“ und dautz – schon klebt sie dort!

Da blieb den beiden nur noch, die elende Wurst zum Teufel zu wünschen.

Merke: „Wärs blouß a Wörschd-la gwen, wär so Schlimms aa ned gschen!“



Hans-Sachs-Denkmal
(von 1874)



Schöner Brunnen
(vor 1895)



Goldener Ring

Tipp:

In der Nordwestecke des Hauptmarktes steht der Schöne Brunnen. Unten im Eisengitter befindet sich der Goldene Wunschring.

Auf einen Blick

- 1 Moritzkapelle
mit Bratwurst-Glöcklein
- 2 Albrecht Dürer Haus

Gaststätte Schranke
„Schlenkerla“
Gaststätte Schranke
„Schlenkerla“
Beim Tiergärtner Tor 3
90403 Nürnberg
Mo-Sa: 11-23 Uhr
- 3 Gedenkstein Moritzkapelle
- 4 Schürstabhaus
- 5 Weißberggasse
- 6 Der steinerne Ochs

- 7 An der Fleischbrücke
- 8 Bauernpaar am Trödelmarkt
- 9 Pegnitzseite beim Henkersteg
- 10 Dudelsackpfeifer
- 11 Weißer Turm
- 13 Jakobsplatz

Steichele
Hotel & Weinrestaurant

Weinhaus Steichele
Knorrstraße 2-8
90402 Nürnberg
Mo-Sa: 11-24 Uhr
Sonn- und Feiertage: 11-15 Uhr



Bratwurst-Küche
Zum Gulden Stern
Zirkelschmiedsgasse 26
90402 Nürnberg
Täglich: 11-22 Uhr

- 14 Scheune der Altstadtfreunde
- 15 Brunnengasse

Bratwurstherzle
Brunnengasse 11
90402 Nürnberg
Mo-Sa: 10-21 Uhr

- 16 Mauthalle
- 17 Männerschuldturm
- 18 Kreuzigungshof
- 19 Hanselbrunnen
- 20 Hans-Sachs-Platz
- 21 Schöner Brunnen
- 22 Goldener Ring



Bratwursthäusle
Rathausplatz 1
90403 Nürnberg
Mo-Sa: 10.30-22.30 Uhr



Schuco
GEWÜRZE

Das besondere Gewürz
für die Original Nürnberger
Rostbratwürste.

