

# Wo der Himmel voller Würste hängt

Junger Bad Wildunger „Worschkopp“ versendet Nordhessens Regionalprodukte in die weite Welt

von Karl-Hermann Völker

Früher, wenn der Marburger Hotel-fachschüler und spätere gastronomische Leiter der „Waggonhalle“ Simon Andreas seine Freunde in Berlin besuchen wollte, kam zuerst ihre Frage: „Kannst du uns nicht mal wieder ahle Worscht mitbringen?“ Dann hat er sie besorgt und eingepackt, die knüppel-harten roten Würste, und ins Auto geladen. Kistenweise.

„Das könnte man eigentlich mal gewerblich machen“, war seine, wie er damals noch dachte, „Schnapsidee“. Jetzt hat der 31-Jährige in Bad Wildungen ein Startup-Unternehmen gegründet, das erfolgreich unter dem originellen Label „Worschkopp“ die für Nordhessen typische grob gekörnte, schnittfeste und luftgetrocknete

Rohwurst in einem Online-Shop zusammen mit Naturprodukten wie Salzen, Gewürzen, Likören oder Seifen vertreibt. „Anfangs waren es meine Bekannten, die bei mir Wurstprodukte von regionalen, teilweise biozertifizierten Metzgern bestellten“, erzählt Simon Andreas. „Doch dann kamen Internet-Anfragen aus der weiten Welt.“

Simon Andreas ist wirklich ein begeisterter „Worschkopp“. Er hat seit frühesten Jugend ein enges Verhältnis zu Lebensmitteln: Der gebürtige Warburger machte nach dem Abitur zunächst eine Ausbildung als Koch, dann ist er durch die Welt „getingelt“. „In Neuseeland habe ich in einem Burger-Laden gearbeitet, abends bei

Barbecues in feinen Hotels geholfen. Ich bin durch Australien und Asien gereist und habe Ideen gesammelt.“ 2013 legte er schließlich in Marburg auch noch eine Prüfung als Hotelbetriebswirt ab.

Zulieferer für den Online-Shop sind Metzger aus dem Schwalm-Eder-Kreis und der Edersee-Region, mit denen er in direktem Kontakt ständig seine Qualitätsanforderungen und die Weiterentwicklung der Wurstwaren abstimmt. Aus seiner Marburger Zeit kennt der junge Bad Wildunger noch Metzgermeister Andreas Lauer in Cölbe. Beide haben gemeinsam Rezepte für Spezialitäten wie „Wildkräuter-Wacholder-Wurst“ oder „Honig-Walnuss-Wurst“ entwickelt und ausprobiert. Lauer arbeitet ohne Zusatzstoffe und verwendet das Fleisch der Tiere aus seinem eigenen Biobetrieb.

Bei ihm in Cölbe hängt wirklich der Himmel, genauer gesagt: die Decke voller Würste. Hefekulturen lassen die Wurst fermentieren und es bildet sich der typische Kulturschimmel. „Ich liebe allein schon diesen würzigen Geruch“, sagt Simon Andreas.

Weitere Infos: [www.worschkopp.de](http://www.worschkopp.de)



Fotos: Karl-Hermann Völker und Andrea Freisberg



„Ahle Worscht“ muss fermentieren und reifen. An der Decke der Wurstküche von Metzgermeister Lauer in Cölbe herrschen dazu 70 Prozent Luftfeuchtigkeit.



In Cölbe hat Fleischermeister Andreas Lauer (links) mit dem gelernten Koch Simon Andreas für die luftgetrocknete Wurst eigene, individuelle Rezepturen entwickelt.



Nähe zur Region und ihrer Natur spielen für den jungen „Worschkopp“-Unternehmer Simon Andreas, der aus Bad Wildungen seine alte Wurst versendet, eine wichtige Rolle.