

# Jülich grillt die WM-Gegner



Jetzt geht's um die Wurst. Mit jedem Bissen die deutsche Mannschaft unterstützen: Simon Claßen hat zur WM Bratwürste nach Ländervorbild kreiert. Zuerst wird Curaçao „vernascht“. Foto: Nalini Dias



NALINI DIAS

**Fleischsommelier Simon Claßen hat passend zur Fußball-Weltmeisterschaft Bratwürste nach Länder-Vorbild kreiert. Los geht es mit der Curaçao-Wurst.**

**JÜLICH** Die Region ist grenzenlos im Fußballfieber – jetzt kommt sogar der Gegner auf den Grill. Denn der jülicher Fleischsommelier Simon Claßen hat passend zur WM ein ganzes Bratwurst-Special aufgelegt.

„Die Bratwurst ist bei uns ein Riesenthema. Sie ist im Rheinland sozusagen eine Institution. Wir haben bereits 30 Sorten in unserem Sortiment. Mit Blick auf die WM haben wir gedacht, man könnte sich ja mal durch die Gegner durchfressen“, sagt der Fachmann aus dem jülicher Nordviertel. „Das ist ein schöner Anlass, ein wenig zu experimentieren, etwas Neues auszuprobieren und unseren Gaumen zu erweitern.“ Wichtig sei vor allem, Abwechslung und Vielfalt auf den Teller zu bringen. Und wenn es den jülicherinnen und jülichern schmeckt, komme die ein oder andere Kreation auch dauerhaft ins Sortiment.

Los geht es vor dem ersten Spiel der deutschen Mannschaft am kommenden Sonntag mit der „Curaçao-Wurst“. Es folgen kulinarische Ausflüge an die Elfenbeinküste und nach

Ecuador. Was nach der Gruppenphase kommt, ist noch offen – schließlich muss die Nationalelf diese erst überstehen. „Wir hoffen aber auf sehr viele Runden, damit wir möglichst viele unterschiedliche Kreationen kennenlernen können. Die bisherigen Gegnerländer liegen kulinarisch ja nicht allzu weit voneinander entfernt“, meint Claßen.

Klar ist aber, es wird auf jeden Fall eine „Weltmeister-Wurst“ geben – egal, wer gewinnt. Zum Endspiel sollen National-Würste von beiden Finalisten angeboten werden. „Und dann schauen wir mal, ob die besten Geschmäcker auch die besten Fußballer werden“, erklärt der Fleischermeister schmunzelnd.

Die Curaçao-Kreation wartet bereits in der Kühltheke der Fleischerei an der Nordstraße in Jülich. Claßen hat nach eigenen Angaben ausreichend produziert und alle Zutaten vorrätig, um schnell nachlegen zu können. Geschmacklich ist die Curaçao-Variante zwischen fruchtig, sommerlich-leicht und herzhaft-pikant anzusiedeln. Feine Noten von Orange, Limettensaft und Zitronengras treffen auf Knoblauch, Koriander und einen Hauch von Chili.

## **Karibische Unterstützung**

Den authentischen Pfiff erhält die Wurst durch eine spezielle Marinade. „Dieses Hausrezept habe ich von der Mutter eines Bekannten aus Jamaika bekommen“, freut sich der Fleischsommelier über karibische Unterstützung.

Auch für die Elfenbeinküsten-Wurst hat Claßen seine Recherchen bereits abgeschlossen: „Das Rezept steht weitgehend. Dabei setzen wir auf Mango, Koriander und Erdnuss.“ Die Ecuador-Wurst befindet sich indes noch in der Entwicklung. „Da gehen wir auf jeden Fall Richtung Mais“, sagt der Fleischexperte, der sich online über landestypische Zutaten und kulinarische Traditionen informiert hat. Da für Claßen der Genuss im Vordergrund steht und er auch privat leidenschaftlicher Grillfan ist, empfiehlt er, die Wurst auf dem Holzkohlegrill zuzubereiten. „Dann bekommt die Wurst ein leicht rauchiges Aroma – das finde ich klasse“, gerät er ins Schwärmen. Freilich gehe es aber genauso gut, die Spezialität in der Pfanne zu braten.

Bei der Zubereitung rät er, die Wurst sachte anzugaren und erst danach bei höherer Temperatur zu braten. „Aber nicht zu lange“, warnt er, „sonst verliert sie zu viel Saft.“

Da die Curaçao-Wurst geschmacklich bereits für sich überzeugt, sind weder Grillsaucen noch andere Würzmaßnahmen notwendig. Claßen empfiehlt, die Wurst mit einem Mango-Papaya-Relish und einem Stück geröstetem Sauerteigbrot zu servieren, um die Aromen optimal zur Geltung zu bringen. Für alle, die den Gegner lieber nicht „vernaschen“ möchten, hält Claßen zahlreiche Alternativen bereit – etwa die Rheinische

Bratwurst, die zugleich als „Deutschland-Wurst“ durchgeht, oder einen Deutschlandspieß in den Nationalfarben mit Aubergine, Paprika und gelber Zucchini.

Ganz preiswert ist das WM-Special allerdings nicht. Mit rund 23 Euro pro Kilo ist die Wurst preislich eher im oberen Spektrum angesiedelt.