

# BERLIN

*Junge Foodies aus aller Welt machen die Hauptstadt mit Pioniergeist und Leidenschaft zur größten kulinarischen Ideenwerkstatt der Republik,*





## WÜRSTE von WELT

**B**erlin lässt sich nicht gern festlegen, zu fast jedem Trend gibt es einen Gegentrend. Da die Veggie-Fraktion so lautstark ist wie nie, rüstet auch die Front der Fleischfreunde lustvoll auf, zum Beispiel mithilfe des Neuseeländers Simon Ellery. Dessen „German Gourmet Bratwurst“ ist der neue Geheimtipp in der Hauptstadt. Der 36-jährige Wahlberliner verkauft sie unter dem programmatischen Label **„The Sausage Man Never Sleeps“**: Seine Würste stellt er donnerstags von Sonnenaufgang bis zum nächsten Morgen um 8 Uhr früh in der „Fleischerei Erchinger“ in Prenzlauer Berg her. Das spart die Kosten für eigene Produktionsräume und wirkt sich kundenfreundlich auf den Verkaufspreis aus – 15 Euro pro Kilo.

Ellerys Würste verbinden hohe Fleischqualität mit den ungewöhnlichen Aromen, die Metzger in Großbritannien und Übersee verwenden: Jalapeño-Chilis geben der Wurst leichte Schärfe und Cheddar die kräftige Würze des gereiften Käses, eine andere bekommt mit Aprikose, *cream cheese* und Haselnuss einen Hauch fruchtige Süße. Es gibt eine wöchentlich wechselnde Sorte, außerdem Bacon und *black pudding* (Blutwurst). Alles das liefert Ellery an den übrigen Wochentagen auf Online-Bestellung an seine Berliner Privatkunden aus, von denen viele aus dem angelsächsischen Raum kommen und bei ihm den Geschmack ihrer Heimat wiederfinden.

Die Idee mit den Würsten kam Ellery bei einem Praktikum in einer Berliner Metzgerei: „Mir fiel auf, dass die Würste hier sehr gut sind, aber immer gleich.“ Bauch- und Schulterfleisch von Schwäbisch-Hällischen Landschweinen aus artgerechter Haltung ist die Basis für die groben Bratwürste im Naturdarm, für die er weniger Salz verwendet, als hier üblich ist: „Das lässt die übrigen Aromen besser zur Geltung kommen.“



Fleischer Jörg Erchinger (l.) trifft „The Sausage Man“ Simon Ellery. In dessen „German Gourmet Bratwurst“ kommt Fleisch vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein