

Vorkoster für den Hofer Schlappentag: Günter Hornfeck, Metzgermeister Christian Herpich, Kurt Unverdorben von der Hofer Schlappenbier-Brauerei Scherdel, Helmut Heidenreich, der Pegnitzer Bürgermeister Wolfgang Nierhoff, Metzgerin Heike Lindner-Fiedler und Hofs Oberbürgermeisterin Eva Döhla (von links) probierten die neue Freundschaftbratwurst (Foto rechts).

Foto: Fr. E.



## Mal wieder einen schlappen Tag gehabt?



Trotz Rekordtemperaturen einfach cool bleiben mit unseren professionellen Klimaanlage!

- Wunschtemperatur auf Knopfdruck
- Für einzelne Räume oder ganze Häuser
- Integrierte Pollenfilter für saubere Luft
- Lieferung & Montage vom Kältetechnik-Profi

# Gemeinhardt

HEIZUNG • SOLAR • BAD



Telefon 09286-989-0 | [www.gemeinhardt.ag/klima](http://www.gemeinhardt.ag/klima)

## Eine Bratwurst, die Leute zusammenbringt

Sie ist grob, sehr würzig, mit Majoran, Fenchel und Muskatnuss: die Pegnitzer-Hof-Bratwurst, die eigens kreierte Freundschaftsbratwurst.

Seit gut 20 Jahren besteht die Bürgerfreundschaft zwischen Pegnitz und Hof. Einmal im Jahr sind die Pegnitzer beim Schlappenfest in Hof, wie auch in diesem Jahr, und einmal die Hofer beim Schlappenabend in Pegnitz. Beim letztjährigen Schlappenabend entstand die Idee einer Pegnitzer-Hof-Bratwurst, einer sogenannten Freundschafts-Bratwurst, als kulinarisches Zeichen der Verbundenheit. So fand beim Hofer Metzgermeister und Vizepräsident der Handwerkskammer von Oberfranken, Christian Herpich, ein Wettbewerb um das ideale Rezept statt: eine Kreation aus der groben Pegnitzer und der feinen Hofer Bratwurst. Beim Schlappenwirt am Schweinemarkt in Pegnitz wurde die Freundschaftsbratwurst präsentiert.

Einen „geschichtsträchtigen Tag“ nannte es Richard Reinl, einer der Organisatoren des Freundeskreises. „Es ist die erste Bratwurst weltweit, die die Leute zusammenbringt“, sagte er. Das Bratwurstprojekt sei eine großartige Idee, die Freundschaft werde dadurch immer enger.

Metzgermeister Christian Herpich beschrieb die Anforderungen an die Bratwurst: „Grob,

sehr würzig, ausreichend Majoran, Fenchel und Muskatnuss.“ Alle am Wettbewerb teilnehmenden Metzger konnten das Grundrezept nach Wunsch variieren. So gibt es dickere und dünnere Varianten und Hüllen aus unterschiedlichem Material.

Beim Startschuss für die Produktion der Freundschafts-Bratwurst gab es neben der Kreation aus der Hofer Metzgerei Herpich auch welche von den Pegnitzer Metzgereien Schiller und Lindner-Fiedler. „Das ist eine tolle Geschichte“, lobte der Pegnitzer Bürgermeister Wolfgang Nierhoff das Produkt, „wir werden das Ganze weiter nach vorne bringen.“ Ihre Feuertaufe bestand die Pegnitzer Freundschaftsbratwurst beim alljährlichen Bratwurstgipfel am 12. Mai im Wiesweierpark.

„Freundschaft geht durch den Magen“, sagte die Hofer Oberbürgermeisterin Eva Döhla, die zum Zeitpunkt der Vorstellung amtierende Schlappenkönigin in Pegnitz. Das Wichtige an einer Freundschaft sei es zum einen, Bekanntes und Traditionen zu bewahren, und zum anderen, auch Neues zu wagen. Sie schwor, „keine anderen Bratwurst-Freundschaften einzugehen“.

Fr. E.

### Ideen für Einheimische und Gäste

In diesem Jahr gibt es erstmals zwei Varianten der beliebten Schlappentag-Genussbox, Rückfragen bei Falter Hof. Die erste Box enthält Rindfleischwurst, Presssack und Schlappenbier. Neu ist, dass individuell ausgewählt werden kann, von welchen Hofer Metzgern (Max, Schiller oder Herpich) die Fleisch- und Wurstwaren sein sollen. Die andere Variante ist eine reine Bierbox mit entweder neun oder 18 Flaschen Schlappenbier. Der Versand ist kostenfrei und ab dem Schlappentag, also ab dem 27. Mai 2024 möglich.