

„Meine Leberwurst ist kultig“

Marcus Bauermann, Fleischermeister von der Ostseeinsel Rügen, nimmt zum 4. Mal am Weihnachtsmarkt teil

Von Christian Rasche

HOHENLIMBURG.

Marcus Bauermann gehört fast schon zum Inventar des Weihnachtsmarktes „auf“ Schloss Hohenlimburg. Zum vierten Mal zieht es den „Wurstgott“ zur Höhenburg. Während seiner Deutschland-Tour ist ein 17 Meter langer Trailer die Heimat des Fleischermeisters aus Rügen.

Der Kaffee ist frisch gebrüht. Marcus Bauermann sitzt in seiner privaten Kommandozentrale auf dem Schlossparkplatz. Ein stetiges Schmunzeln huscht unter seinem gekräuselten Schnurrbart hervor.

„Wir haben am Freitag aufgebaut. Die Waren werden von einer Spedition angeliefert“, erklärt der Profi, der auf der Insel Rügen alles selbst in die Hand nimmt.

„Wir haben eine eigene Tierzucht, schlachten selbst, organisieren den Vertrieb und fahren regelmäßig auf verschiedene Märkte in Deutschland, Österreich und der Schweiz“, erklärt der Fleischer, der eine ganz eigene Lebensphilosophie vertritt. „Ich stehe hinter meinen Produkten und pflege den persönlichen Kontakt zu meinen Kunden. Ich kaufe keine Ware, die über mehrere Zwischenhändler kommt, sondern ich kaufe

direkt in Deutschland hergestellte Produkte, weil es mir um die Menschen geht, die nicht in Massen produzieren“, erklärt Bauermann, der sich zurücklehnt und über seine Wildlederhose streicht, die er sich bei einem Händler in



Weihnachtsmarkt im Schloss

4. - 6. Dezember

Köln gekauft hat.

Das Kultobjekt seiner Herstellungen lagert bereits am Stand, in der Remise, und wartet auf einen neuen Besitzer. Es ist seine Leberwurst, die schlicht und einfach „kultig“ und gefragt ist, wie Bauermann betont. „Sie schmeckt einfach geil“, so der Fachmann.

In einem Kochbuch hat er alle Rezepte vollständig aufgeschrieben und veröffentlicht. Wirtschaftlichen Selbstmord fürchtet er jedoch nicht. „Wir reden von einem Handwerk. Viele Menschen können

schreiben, aber nur wenige gut. Nur das Rezept macht eben noch keine gute Wurst“, schmunzelt Bauermann, der seine Zutaten immer mit sich führt und vier kleine Blechdosens öffnet.

Frischer Ingwer, frischer grob gestoßener Pfeffer, Pfannsiede-Salz und Thüringer Majoran. Mehr benötigt er nicht, jedoch müssen es auch genau diese Gewürze sein.

„Kennen Sie den Pfeffer aus den Restaurants? Oder das

handelsübliche Kalisalz? Da können Sie direkt ins Klo greifen“, versichert der ehrgeizige Metzger. Leidenschaft und Emotion prägen den global denkenden Insulaner.

Stetiger Wegbegleiter ist seine Frau Viola Bauermann, Diplom-Ingenieurin für Energiewirtschaft. „Ich musste mich an dieses Leben sehr gewöhnen“, offenbart sie mit einem Lachen

Reportagen, Talkshows und die Präsenz in den Printmedi-

en gehören zu seinem Alltag.

Ein Artikel erfüllt ihn dabei mit Stolz, wengleich es ihm ein wenig peinlich ist, diesen zu zeigen. Aus einem Stapel Zeitschriften zieht er ein Männermagazin hervor. Unter der Rubrik „Lust und Leben“ findet sich unter dem Titel „Fleischeslust“ der „Wurstgott“ Marcus Bauermann mit seinen Produkten. Ob der „Bunnygott“, Hugh Hefner, schon von der Rügener Spezialität gekostet hat?



Marcus Bauermann, von der schönen Ostseeinsel Rügen, ist seit vier Jahren Standbetreiber beim Hohenlimburger Weihnachtsmarkt. Foto: Christian Rasche