

# Ein irrer Duft von Bratwurst

# Handel & Wandel in Bad Berka



Fleischermeister Paul Feuerstein hier in der Torfahrt zum Gasthaus zum Weimarischen Hof in den 1930er Jahren

Wie überall in Thüringen steht die Bratwurst seit langer Zeit auch bei den Bad Berkaern hoch im Kurs. Seit wann es die Bratwurst in Berka gibt, wissen wir nicht. Aufzeichnungen gibt es keine. Bekannt ist aber, dass die Bratwurst schon im 19. Jh. bei keinem Volksfest fehlte. Ob beim Schützenfest oder den späteren Sänger-, Turner-, Trachten-, Waldfesten oder Bauernhochzeiten – immer dampften die Roste und Berkas Fleischer wetteiferten um die beste Bratwurst. Kurgäste berichteten ihren Daheimgebliebenen in Kartengrüben über diese Köstlichkeit.

In den Sommermonaten brannten an vielen Berkaer Gaststätten die Roste. Jeder Fleischer der Stadt hatte seinen festen Standplatz, manche sogar ein kleines Häuschen. So war Fleischer König meistens am Gasthaus zur Linde zu finden, Feuersteins am Weimarischen Hof, Hugo Rothe am Bahnhof und Fleischer Börmel am Felsenkeller. Auch die Quelle, die Erholung und der Stadtgarten hatten ihre Bratwurstroste. Besonders beliebt waren darüber hinaus die Ausflugsgaststätten – die Rauschenburg, die Wilhelmsburg, Rodberg, der Gute Kamerad und das Gasthaus München.

Während der Kriege und in den harten Nachkriegsjahren gab es nur noch ganz selten Bratwürste. Eine Ausnahme bildete 1948 ein Waldfest am Steinhäuschen bei Tannroda. Damals kostete die Bratwurst mit Brötchen 10,00 Mark und bestand zum großen Teil aus Ziegen- und Kaninchenfleisch. Nach der Währungsreform musste man 5 Mark für eine Wurst zahlen. Erst als sich die Versorgungslage in den 1950er Jahren besserte und HO-Preise eingeführt wurden, gab es nach und nach wieder Bratwürste. In Mode kamen auch Brätl und Schaschlik. Zu jedem Brunnenfest, den späteren Gemeindeverbandsfestspielen, Wohnbezirks- und Straßenfesten, zum 1. Mai oder 7. Oktober brannten die Roste. Neben den Verkaufsständen von HO und Konsum waren es besonders die privaten Fleischereien Paul und später Alfred und Gunter Feuerstein sowie Otto Rothe, später Werner Grutke, die trotz gelegentlichem Mangel an Fleisch die Bad Berkaer und ihre Gäste mit Bratwürsten versorgten. In den 1980er Jahren kam es zunehmend in Mode, auch Schweine, Ferkel oder Wildschweine am Spieß zu braten.



Bratwurststand der Konsum-Fleischerei am Markt um 1954. Verkaufstellenleiter König und Verkäuferin Sigrid Vorein



Viele Jahrzehnte gehörte der Fleischer-geselle Erich Buhler von der Fleischerei Feuerstein zu jedem Fest in Bad Berka. Fachgerecht bereitete er Bratwürste, Brätl und Schwein am Spieß zu.



Rudi Melzer im Kurpark am Schützenhaus



Große Schlangen bildeten sich an den Bratwurstrosten bei den ersten Brunnenfesten, hier 1956



Gunter Feuerstein und Gehilfen beim Bratwurstbraten auf dem Markt und im Kurpark in den 1980er Jahren