Bratwurst Museum Betriebs-GmbH
Bratwurstallee 1 (Am Stadtwald 60) 99974 Mühlhausen/Thüringen

Pressemitteilung

Teilnehmer 2007 | Hauptpreis 2008 | Innovationspreis 2011 + 2016 | Welterberegion Wartburg Hainich

Bratwurstmuseum Betriebs-GmbH

Thomas Mäuer
Geschäftsführer
Bratwurstallee 1 (Am Stadtwald 60)
99974 Mühlhausen/Thüringen
+49 (0) 3601 8571891
+49 (0) 172 3631326
thomas.maeuer@bratwurstmuseum.de

www.bratwurstmuseum.de

Der Bauernseufzer ist die erste „Wurst des Jahres“

Mühlhausen/Hamburg, 7. November 2026. Deutschland hat zum ersten Mal eine „Wurst des Jahres“. Es ist der Bauernseufzer, eine Spezialität aus Franken und der Oberpfalz. Der Sieger für das Jahr 2027 wurde im Rahmen einer feierlichen Proklamation am Samstag, dem 7. November 2026, im Deutschen Bratwurstmuseum in Mühlhausen/Thüringen verkündet.

Hinter der neuen Aktion stehen das Deutsche Bratwurstmuseum und der Naturdarmverband als Initiatoren sowie eine sechsköpfige Fachjury mit Persönlichkeiten aus Fleischerhandwerk, Kulinarik und Fachjournalismus. Zu ihr gehören unter anderem die Weißwurstkönigin Julia Böbel, Köchin und Kochbuchautorin Tanya Harding sowie Fleischermeister und Fleisch-Sommelier Michael Keller, Mitglied des Fleischer-Weltmeisterteams von 2022.

Für die Premiere standen außerdem Bremer Pinkel, Berliner Currywurst, Krakauer und die Münchner Weißwurst zur Wahl. Am Ende ging der Titel an die herzhafte süddeutsche Wurstspezialität. „Der Bauernseufzer ist ein echter Allrounder, fein geschnitten auf Brot ebenso wie als Zutat in kräftigen Eintöpfen“, begründet Michael Keller das Votum der Jury. „Je nach Rezeptur hat er zudem einen beachtlichen Eiweißgehalt und trifft damit den aktuellen Trend zu proteinreicher Ernährung.“

Tanya Harding griff gleich selbst zu Topf und Pfanne und zeigte beim Live-Kochen, was sich aus dem neuen Wurst-Star machen lässt. Und woher kommt der kuriose Name? Einer alten Überlieferung zufolge nahm der Metzger nach der Hausschlachtung traditionell einen Teil der produzierten Würste als Lohn mit. Landeten besonders viele Bauernseufzer in seinem Bündel, soll der Bauer beim Blick auf seine schwindenden Vorräte laut geseufzt haben.

„Es gibt den Vogel, die Blume und das Brot des Jahres. Da wurde es höchste Zeit für die Wurst des Jahres“, sagt Mit-Initiator Hilmar Reiß vom Naturdarmverband. Deutschlands Wurstschätze sollen nicht in Vergessenheit geraten. Künftig steht deshalb jeweils eine traditionelle Sorte ein Jahr lang mit ihrer Geschichte, ihrer Herstellung und ihren Rezepten im Rampenlicht.

https://bratwurstmuseum.de/wurst-des-jahres/

Bildunterschrift:
Großer Auftritt für eine traditionsreiche Spezialität: Im Bratwurstmuseum in Mühlhausen wurde der Bauernseufzer zur Wurst des Jahres 2027 proklamiert.