Es geht um die Wurst

Die Saison 2022/23 steht in den Startlöchern und die Fans der Region sind fußballhungrig. Der nächste Stadionbesuch steht bald an und da darf der Gang zur Wurstbude nicht fehlen. Doch wie schmecken sie eigentlich im Engelsby-Centret und was kostet eine Wurst im Idrætsparken. Wir haben uns zum Ende der vergangenen Saison einen Überblick verschafft, den wir gerne mit euch teilen möchten.

STAWU-TEST

Jörn Saemann und Ruwen Möller
sport@fla.de

Flensburg. Beim Fußball geht es um die Wurst – auf und neben dem Platz.

Tore und Punkte sind das eine, die Stadionwurst, kurz auch als »Stawu« bekannt, das andere.

Ist die Wurst im Manfred-Werner-Stadion auch wirklich regionalligareif und wie schmeckt sie eigentlich in der Kreisklasse in Tönning?

Wir wollten es genau wissen und haben die Würste auf den Plätzen, von denen wir am meisten berichten, getestet. Unser Fazit ist natürlich rein objektiv, schließlich ist das mit der Wurst Geschmackssache. Unser finaler Tipp zum Saisonstart in wenigen Tagen lautet also: Fußball gucken und die Stawu selber testen – es lohnt sich allemal.

SC Weiche Flensburg 08, Manfred-Werner-Stadion

Auch in der Regionalliga Nord geht es sprichwörtlich um die Wurst. Die Mannschaft des SC Weiche Flensburg 08 wird abermals versuchen, sich im Aufstiegsrennen zur 3. Liga festzubeißen und an der Wurstbude im Manfred-Werner-Stadion versuchen sie, ihre beliebte Stadionwurst bestens zu platzieren. Diese gibt es im Brötchen und auch Schnitzel vom offenen Feuer werden im Brötchen serviert.

»Neu im Angebot ist unsere Currywurst, die es auch im Brötchen gibt. Sie ist der große Renner«, so Klaus-Peter Holland, der liebevoll nur »Buxel« genannt wird. Er war viele Jahre der Mann, der am Elektrogrill stand. Sein Schaffen wurde beim Erstrunden DFB-Pokalspiel gegen den Vfl. Bochum 2018 von einem Sky-Reporter geadelt. »In Weiche ist bengalisches Feuer«, so der Wortlaut und Holland erinnert sich mit einem Lachen. »Ich bin seit zwölf, dreizehn Jahren dabei. Damals, als beim ETSV Weiche der Aufschwung begann«, so Holland, der aus gesundheitlichen Gründen irgendwann kürzer treten musste und inzwischen am Getränkestand wirkt. »Es ist schwer, einen Nachfolger zu finden. Nun ist Christoph mein Nachfolger am Gasgrill, Wolfgang ist wieder zurückgekehrt. Dazu helfen Pia und Melina«, so das Weiche-Urgestein mit Lob über das Quartett, dass nun für das leibliche Wohl der Zuschauer an der holzvertäfelten Grillbude sorgt.

Klaus-Peter »Buxel« Holland am Wurststand in Weiche. Foto: Jörn Saemann

Die Preise liegen zwischen 3,50 Euro und 4,50 Euro. Bratwurst, Currywurst und Schnitzel im Brötchen kann mit den zur Verfügung stehenden Senf-, und Ketchup-Flaschen nach Bedarf verfeinert werden.

»Die Thüringer Bratwurst ist von der Firma Hoppe. Wir kaufen die Wurst und unser Fleisch bei einem Supermarkt, natürlich in Weiche«, so Holland mit einem Schmunzeln über die Verbundenheit zum Flensburger Ortsteil. Denn seit 63 Jahren ist er schon Mitglied beim ETSV Weiche, beziehungsweise nun SC Weiche Flensburg 08. Auch wenn er nun ein bisschen kürzer tritt, gehört Klaus-Peter Holland gemeinsam mit Christoph, Wolfgang, Pia und Melina zu den vielen ehrenamtlichen Helfern im Manfred-Werner-Stadion.

»Am Getränkestand ist es etwas ruhiger, fällt in der Wurstbude aber jemand aus, dann springe ich natürlich ein«, so Buxel Holland lächelnd.

SC We.-Fl. 08 II, Stadion Mürwik

Die großen Spiele haben sich ganz natürlich ins Manfred-Werner-Stadion verlagert, aber das ist noch lange kein Grund, um im städtischen Stadion in Mürwik nicht weiterhin eine Stadionwurst anzubeiten. Nirgends passt sie besser ins Bild als hier, wo u. a. die Zweite des SC Weiche Flensburg 08 weiterhin ihre Heimspiele bestreitet. Und wenn das so ist, steht Frank Habrecht (Foto) am Grill, dreht und wendet die »Stawu«.

»Je nach Besucherzahl gehen 70 bis 100 Würste raus«, erzählt er, während er unserem Testobjekt farblich den letzten Schliff verpasst. Mit 2,50 Euro liegt die Stadinwurst irgendwo in der Mitte der Preisspanne und Habrechts Motto lautet: »Lieber günstiger, dafür aber lecker«. Der Grillstand gehört natürlich zum Vereinsheim »Treffpunkt Stadion«, das von Flensburgs Fußball-Kultfigur Rüdiger Boysen betrieben wird.

IF Stjernen, Engelsby-Centret

Die Gegner von IF Stjernen in der Landesliga müssen teilweise schon einige Kilometer zurücklegen, um im Engelsby-Centret anzutreten. Die Würstchen hingegen, die auf dem Grill von Uwe Münchow landen, haben eine kurze Anreise. Sie stammen von Schlachter Clausen, der gleich um die Ecke in der Engelsbyer Straße ansässig ist und seit vielen Jahren zu den treuen Partner und Sponsoren des SdU-Clubs gehört.

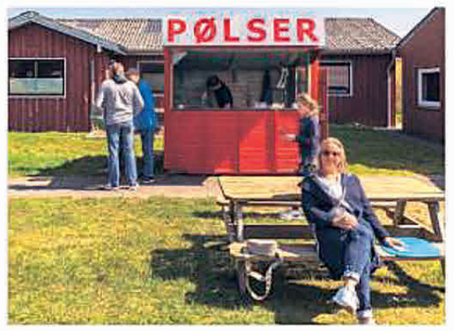
Uwe Münchow hat bei IF Stjernen die Wurst im Griff. Foto: Tim Riediger

Die Bratwurst bei IF gibt es für 2,50 Euro und kann wärmstens empfohlen werden – Clausen steht für Qualität. Wenn auf dem Kunstrasenplatz gespielt wird, wird auch dort unter einem kleinen Zelt gegrillt, aber die eigentliche »Wurstbude« bei IF ist das kleine schwarze Holzhaus am Hauptplatz. Dort brutzelt der Gasgrill und fast jeder Besucher muss daran vorbei, schafft es aber kaum. Bei untergehender Sonne und einem IF-Sieg sind auch die Würste von Clausen unschlagbar.

Slesvig IF, SIF-Platz

Dank der Meisterschaft in der Verbandsliga Nord-Ost ist Slesvig IF in die Landesliga Schleswig aufgesteigen. Da passt es gut, dass auch der Halbzeit-Imbiss auf der Anlage von SIF einen sehr nahen Bezug hat.

»Wir holen unsere Wurst immer direkt beim Werksverkauf von Böklunder. Wir wechseln jährlich mal den Anbieter, aber es ist immer Wurst aus unserer Region«, so Jan Lübker, 1. Vorsitzender von Slesvig IF.



Bei Slesvig IF gibt es natürlich auch »Pølser« Foto: Lars Salomonsen

Diese wird von Christian gegrillt, der in der Wurstbude, wo dem SdU-Verein gerecht werdend »Pølser«, also Würstchen drauf steht, für die Verköstigung der Zuschauer sorgt.

»Ich mache es jetzt über zwei, vielleicht sogar schon drei Jahre. Wir bieten Rostbratwurst an«, so Christian gut gelaunt.

Und der Preis kann sich, genau wie die Leistung der Ligamannschaft von SIF, sehen lassen. Denn für günstige 2,- Euro ist die dickliche und leckere Ausgabe der Rostbratwurst zu haben. Mit einem klassischen dreieckigen Stück Brot und zudem mit Senf und-/oder Ketchup. Dies nach eigenem Bedarf. So ist sie für Groß, aber vor allem für Klein und somit die jüngsten Zuschauer, erschwinglich. Wer einen anderen Imbiss als die kultige Stadionwurst haben möchte, bekommt im SIF-Klubhjem auch Pommes Frites. Und diese auch mit der Möglichkeit im dänisch traditionellen Rot-Weiß, mit Majo oder Ketchup. Mehr SdU-Club geht nun wahrlich nicht.

TSB Flensburg, Eckener Platz

Auch beim TSB Flensburg hat die Stadionwurst Tradition. Eine überdachte, hellbraun holzvertäfelte Wurstbude befindet sich zentral in den oberen Reihen auf der Stehtribüne. Dort sorgt Daniel Hinzpeter seit der Saison 2017/18 für die Leckerei auf dem Eckener Platz.

»Meine Frau Diana hat ja das Turner´s (Gaststätte im Vereinsheim des TSB/ Red.) hier beim TSB Flensburg auf dem Gelände des Eckenerplatzes. Für sie mache ich das ehrenamtlich. Denn für meine Frau tue ich alles«, so Hinzpeter mit einem Lächeln. Ob die einfache Wurst mit Ketchup oder Senf, oder auch im Brötchen. Die dickere Bratwurst, oder auch die länglich schlanke, alles kommt aus der Fördestadt.

Daniel Hinzpeter ist bem TSB Flensburg der Mann am Grill. Foto: Jörn Saemann

»Wir haben unsere Wurstwaren vom benachbarten Flensburger Fleischkontor«, so Daniel Hinzpeter, über den in der Batteriestraße ansässigen und ebenfalls traditionell bekannten Fleischhersteller und Lieferanten. So ist Jung und Alt, Groß und Klein auf dem Eckenerplatz immer sehr gut versorgt und der Biss in die Wurstspezialitäten und das dazugehörig angenehm weiche Brötchen verleiht Lust auf guten Fußball in der Fördestadt. Wer also den TSB Flensburg in der Oberliga Schleswig-Holstein begleiten möchte, kann es sich dabei schmecken lassen.

DGF Flensborg, Idrætsparken

Wo gibt es das, dass der Vereinsvorsitzende selber am Grill steht und die Besucher bedient – bei DGF Flensborg. Hier legt Präsident Wolfgang Meyer schon mal selber Hand an, wenn Not am Mann ist.

»Normalerweise macht das unser Wirt Yusuf Gülgen, aber wenn er mal Hilfe benötigt, warum denn nicht. Ich springe gerne ein«, so Meyer, als er in der Vorsaison spontan bei einem Heimspiel der Verbandsliga-Elf gegen Wiesharde am Grill stand.

Bei DGF steht auch der Vorsitzende Wolfgang Meyer mal am Grill. Foto: Martin Ziemer

Wie bei vielen anderen Vereinen gibt es auch bei DGF die klassische Stadionwurst. Aber auch Frikadellen sind im Angebot, dazu Ketchup und Senf. Und es gibt eine Besonderheit – unseren absoluten Geheimtipp auf den Plätzen dieser Region: bei DGF wird kein Weißbrot vom Discounter zur Wurst gereicht, es gibt selbst gemachtes Fladenbrot, herrlich würzig – so wie das Spiel der Rot-Weißen.

IF Tønning, Platz an der Uffe-Skolen

In der Kreisklasse in Tönning gibt es Bundesliga-Reife Bewirtung. Am Vereinsheim von IF Tønning beim Platz an der dänischen Uffe-Skolen wurde einst die Terrasse überdacht und der Holztresen selbst gebaut. Dort steht der große Grill, auf dem die Würste liegen, die Zuschauer und Spieler kulinarisch verwöhnen.

»Der Tresen sieht gut aus und die Wurst schmeckt gut«, so Tim Meyer, der viele Jahre bei IF spielte, in Zukunft allerdings wieder bei DGF die Stawu genießen wird. Und sie kommt direkt aus dem Ort, von der Firma Bast, einem Großhändler in Tönning. Mit 2,- Euro ist die IF-Wurst günstig. Nacken-Fleisch gibt es für 2,50 Euro und Salat für 1,- Euro.

Tim Meyer wird in Zukunft als DGFer wieder die Wurst im Idrætsparken genießen, kann die in Tönning bei seinem Stammverein IF aber ebenfalls nur empfehlen. Privatfoto

SV Frisia 03 Risum-Lindholm, Niko-Nissen-Stadion

Auch beim nordfriesischen Oberliga-Vertreter SV Frisia 03 Risum-Lindholm möchten und können die Besucher die gute alte Stadionwurst genießen. Für das leibliche Wohl im Niko-Nissen-Stadion sorgt dabei ein Quintett. Marcel Mikat als Leiter mit seiner Frau Anna Mikat, sowie das Trio Nadine Richardsen, Eiken Erik und Oliver Schiller sind für die Versorgung verantwortlich.

Frisias Wurstbude. Foto: Jörn Saemann

Vor dem Clubheim steht dabei die gute alte Würstchenbude. Neben Getränken und Naschereien wie diversen Schokoriegeln, sind die Wurstspezialitäten natürlich am gefragtesten.

»Die Currywurst kostet 2,50 Euro, die Rostbratwurst 2,- Euro«, so Nadine Richardsen. Dazu gibt es das obligatorische dreieckige Stückchen Brot und auch Ketchup und Majonaise sind nach eigenem Ermessen verfügbar. »Wir bekommen unsere Rostbratwurst von Schlachter Hansen hier im Ort«, so Marcel Mikat stolz.

Seit der Saison 2021/22 hat das Quintett als Clubheim-Team bei Frisia Lindholm die Aufgabe übernommen, die Zuschauer im Niko-Nissen-Stadion zu bewirten. Und dies mit guter Laune. Denn man kennt sich. »Anna und ich spielen zusammen Handball, Olli ist der Trainer der dritten Herrenmannschaft. Wir alle sind Mitglieder im Verein«, so Nadine zum einfachen Weg, gemeinsam im Stadion gut organisiert die Zuschauer zu verwöhnen. Wenn dann auch noch die Kicker des SV Frisia 03 Risum-Lindholm auf dem Platz mit den richtigen Ergebnissen verwöhnen, schmeckt es richtig.