



Stadt-Sage kulinarisch interpretiert

von [Rainer Heck](#)

afz Donnerstag, 27. September 2018

Wenn der Daumen nach oben zeigt, möchte dessen Besitzer entweder seine positive Meinung äußern oder sucht als Tramper eine Mitfahrgelegenheit. Spielt sich das Ganze allerdings in Ratingen ab, kann dies die Bestellung von einem Dutzend Mettwürstchen bedeuten. Es spiegelt dann ein Stück der über 1.500-jährigen Geschichte der rheinischen Stadt und deren Interpretation durch die [Fleischerei Möllmann](#) wider. Denn diese hat, als es um typische kulinarische Elemente und deren Umsetzung in Essbares ging, erst einmal in alten Büchern und Sagen geschmökert. Heraus kam der „Ratinger Dumenklemmer“, der zurecht eher schmerzhaft als lecker klingt.

Wenn die Geschichte hinter dem Produkt spannend oder mittelalterlich daher kommt, findet sie schnell ihre Fans. Wobei bei den inzwischen als Marke geschützten Dumenklemmern alle Faktoren auf einmal auf den neugierigen Besucher der Stadt hereinprasseln. Da überall auf den Werbeträgern der Fleischerei Möllmann der nach oben gerichtete Daumen und die Wurst dazu auftreten, wundert es kaum, dass die kleinen, mit 35 Gramm Gewicht fast schon mündgerechten Würstchen zu den Bestsellern des Hauses zählen. Rund 150 Kilogramm pro Woche gehen über den Tresen oder werden für den Partyservice geliefert. Fast kein Büfett verlässt ohne diese würzig abgeschmeckten Vorspeise-Happen das Betriebsgelände.

Die Beliebtheit, so mutmaßen Historiker, geht auf einen Missionar zurück, der sich vor über 1.000 Jahren bei seinem energischen Versuch, das Stadttor zu öffnen, die Daumen erheblich quetschte. In seinem Schmerz wünschte er allen Ratingern ab ihrer Geburt einen missgebildeten Daumen. Damit schenkte er ungewollt den Namen für eine kulinarische Spezialität und setzte sich indirekt ein Denkmal in Form eines Pfefferwürstchens im Saitling. Die Hand mit hoch gestrecktem Daumen zielt die Lieferfahrzeuge und das Verpackungsmaterial von Möllmann.

Dieses regionale Engagement brachte der Fleischerei, die ihren Rohstoff (die Schweine wachsen auf dem Gebiet der Nachbarstadt Essen auf) soweit möglich aus NRW bezieht, höchste Wertschätzung und die Ehrung im Rahmen des Programms Meister.Werk.NRW ein. Wer so stark in der Geschichte verwurzelt ist, so Betriebsleiter Andreas Kessler, engagiert sich gern bei Sport- und Karnevalsvereinen.

Der Meister ist zudem offen für neue Ideen und internationale Komponenten, wenn es um die Entwicklung oder Verfeinerung von Spezialitäten geht. Besonders begeistert ihn die Kombination von typischen Gerichten und den passenden Weinen. Die Rebenprodukte sind als Komponenten in den Wurst-Spezialitäten und in einem eigens hierfür dekorierten Regal zu finden. Aus südlichen Gefilden brachte er das Rezept für Saumagen mit ins Rheinland und erzielte damit bei Wettbewerben zahlreiche Urkunden und Pokale.

Die neueste Version überrascht mit Szechuan-Pfeffer und Jalapeño-Schoten. „Das verlangt nach einer abgestimmten Getränke-Auswahl“, erläutert Kessler. Extrem südlich liegt auch der Ursprung eines weiteren Erfolgsrezepts, für das sich nicht nur niederländische Besucher der Fleischerei in der Altstadt Ratingens begeistern. Dabei handelt es sich um die in Südafrika als Grillgut unentbehrliche und in Holland ebenso beliebte Boerenwurst. Die Palette der Varianten reicht vom mild gewürzten Vertreter seiner Gattung bis zu seinen rustikalen Vettern mit karibischer oder asiatischer Note.

„Bei der ‚Hummer-Nummer‘ geben sich kleine Fingerfood-Happen und opulente Platten mit Meeresfrüchten ein Stelldichein.“

Andreas Kessler

Die gut ausgestattete Wurstküche im Souterrain bietet genügend Platz, um das Sortiment rationell und täglich frisch herzustellen. Darüber hinaus bietet die Fleischerei ihren Kunden in regelmäßigen Abständen Events zum gegenseitigen Kennenlernen. So wird mehrmals im Jahr die maritime „Hummer-Nummer“ aufgelegt, bei der sich kleine Fingerfood-Happen mit opulenten Meeresfrüchte-Platten ein Stelldichein geben.

Freunde herzhafter Varianten kommen zwischen dem 60-Liter-Seydelmann-Kutter, Füllmaschine und Rauchanlage ebenfalls auf ihre Kosten. Für Gourmets gibt es zwischen 30 und 35 Plätze zu ergattern. Wer dann das Flair aus fein eingedeckten Tischen und atmosphärisch perfekt abgestimmter Beleuchtung, Weinprobe und Grillgerichten erlebt, kommt erfahrungsgemäß – auch zum Einkauf – immer wieder gern ins Haus.

Der Sommer wird mit einer „Grill to thrill“ getauften Veranstaltung rechtzeitig zur Einstimmung in die Grillsaison eingeläutet. Dann steht die Kernkompetenz – der Umgang mit hochwertigen Fleischsorten – auf dem Programm. Dabei lässt der Gastgeber zur Erhöhung der Spannung die Programmfolge im Verborgenen. Wer kommt, bringt neben einem guten Appetit auch die Neugier auf exotisch angehauchte Menü-Vorschläge mit.

Selbst für Fans einer Paläo-Diät, die sich gern ausschließlich mit Fleisch bewirten lassen, gab es schon den passenden Event. Wenn in einem solchen Rahmen ein dreigängiges Kotelett-Menü auf den Grill und die vorgewärmten Teller kommt, ist für vegetarische Beilagen kein Platz mehr. Der Verzehr von jeweils einem Lamm-, Schweine- und Ochsenkotelett – vom Holzkohlegrill mit anhängenden Knochen serviert – könnte auch unter „Hard-Core-Fingerfood“ laufen.

Neue Ideen kommen immer wieder aus den Reihen des eigenen Teams, aus dem Kundenkreis oder aus Fachzeitschriften und Kochbüchern. „Wer das Feeling für Fleisch und Wurst vermitteln möchte, darf nicht ängstlich davor sein, die Kunden in die Geschmackswerkstatt einzuladen. Daher sind bei Möllmann immer wieder Schüler jeder Altersgruppe willkommen, um einen Einblick in den Alltag einer Fleischerei zu bekommen.“