



**Barbara Knapp** ist  
Gusto-Redakteurin.

## KNAPP DABEI

# Boerewors aus Favoriten

Nachdem ich mir in meinem Freundeskreis den Status der reiselustigen Genießerin hart erarbeitet habe, kann ich mir bei Einladungen keine Blöße geben. So gibt's irische, spanische, tunesische, vietnamesische Abende, wo ich mich auf keine halbe Sachen einlasse. Wenn schon, denn schon – ich koche authentisch, bringe viele Zutaten von meinen Reisen mit, für manche habe ich hier meine sicheren Quellen.

Seit langem steht ein südafrikanischer Grill-Abend auf der Wunschliste meiner Lieben, exakt erwarten sie: „Let's Braai“. Daran bin ich selbst schuld, habe ich ihnen doch von einer solchen Einladung in Deep South erzählt. Da stoße ich allerdings an meine Grenzen, kann weder Fleisch von Kudu und Warzenschwein, geschweige vom Krokodil auftreiben. Okay, der Kompromiss lautet große Stücke von Rind und Strauß, aber ohne Boerewors ... Die Burenwurst gehört in Südafrika auf den Rost wie bei uns zum Würstlstand, jedoch

schlägt sie unsere im Geschmack und mit voller Länge. Was soll's, ich checkte das Straußenfleisch am Naschmarkt, das Rind beim Fleischhauer meines Vertrauens. Ja, den gibt's, ich habe ihn kürzlich nach langer Suche in Favoriten gefunden. Und jetzt kommt's – erzählt mir doch Fleischermeister Günter Weninger ganz nebenbei, dass er südafrikanische Burenwurst herstellt. Das gibt's nicht, ich war hin und weg. „Meines ist sie nicht, das ist ein bisschen so, als ob ich einen Apfelstrudel in der Pfanne hätte. Aber keinen für Vegetarier oder Veganer ...“, meinte der Fleischer mit einem Augenzwinkern und packte mir eine gewürzduftende Boerewors ein.

Danke, der südafrikanische Braai-Abend war ein voller Erfolg, die Burenwurst der Renner.

## **Fleischerei Eder**

1100 Wien, Herzgasse 7, T: 01 604 15 42  
[www.fleischerei-eder.at](http://www.fleischerei-eder.at)

