

Knackige Tradition des Nordens

Wurstspezialitäten aus Schleswig-Holstein,
Mecklenburg-Vorpommern und Hamburg

- 1 Lungenwurst**
(Dieter Rossol, Redefin)
- 2 Kohlwurst, heiß gegart**
- 3 Kräuterleberwurst**
- 4 Rotwurst mit Fleischeinlage**
(H. Siemsen und Söhne, Osdorf)
- 5 Aalrauch-Mettwurst fein**
- 7 Kräuterleberwurst**
- 8 Hamburger Gekochte**
(Probsteier Wurstfabrik)
- 9 Schinkengold Lümmel**
(Harms, Halstenbek)
- 10 Zungenwurst**
- 11 Goldrauch Schlackwurst**
- 12 Fleischrotwurst**
- 13 Bauernleberwurst**
- 14 Hausmacher Leberwurst**
- 15 Presskopf im Magen**
- 16 Kalbsleberwurst**
- 17 Katenrauchwurst**
(Ludwigsluster Fleisch- und Wurstspezialitäten)
- 19 Speck-Rotwurst**
- 20 Wiener Würstchen**
- 21 Fleischrotwurst, Krause**
- 22 Hausmacher Leberwurst**
- 23 Grützwurst**
- 24 Zungenwurst, Butte**
- 25 Holsteiner Schinken-Rotwurst**
(Gerstand, Bühnsdorfer Fleischwaren)
- 26 Dithmarscher Katenmettwurst fein**
- 27 Dithmarscher Leberwurst grob**
(Peter Dohrn, Burg)
- 28 Grützwurst**
- 29 Hamburger Blutwurst**
- 30 Kochwurst mit Knoblauch**
- 31 Hamburger Leberwurst fein**
(Michael Durst, Hamburg)
- 32 Schwarzenbeker Mettwurst**
- 33 Schwarzenbeker Rotwurst**
- 34 Schwarzenbeker Leberwurst fein**
- 35 Schwarzenbeker Leberwurst grob**
- 36 Schw. Schnittlauch-Leberwurst**
(P. Schmidt, Schwarzenbek)
- 37 Hamburger Gekochte**
- 38 Hausmacher Leberwurst**
- 39 Hausmacher Rotwurst**
(Dörling, Tornesch)
- 40 Landleberwurst**
- 41 Bauernschmaus**
- 42 Hamburger Gekochte**
(Erwin Alker, Hamburg)
- 43 Feine Leberwurst**
- 44 Grobe Leberwurst**
(Jensen's, Hemdingen)
- 45 Holsteiner Kohlwurst**
- 46 Hamburger Gekochte**
- 47 Sardellenwurst**
- 48 Holsteiner Bauernblutwurst, Butte**
- 49 Holsteiner Bauernblutwurst, Krause**
- 50 Mecklenburger Zwiebelgekochte**
- 51 Hamburger Landleberwurst**
(Neitsch Fleischwarenfabrik, Hamburg)
- 52 Hamburger Knacker**
- 53 Sardellenwurst**
(Salzbrenner Würstchen, Hamburg)
- 54 Wildleberwurst mit Preiselbeeren**
(Mecklenburger Fleischwaren, Wismar)
- 55 Ostholsteinische Ringmettwurst**
(Dieter Bartels, Kiel)

ERSTES
WURST *f* **ESTIVAL**
DES NORDENS

Mit freundlicher Unterstützung vom
Zentralverband Naturdarm e.V.



Aktionsgemeinschaft pro traditionelle
Fleisch- und Wurstspezialitäten e.V.