Wärscht gefällig? Bei Wind und Wetter in Hof gut versorgt.

Hier geht's um die Wärscht

Kult in Hof: der Wärschtlamo

Der Wärschtlamo, auf Hochdeutsch Würstchenverkäufer, ist aus dem Stadtbild von Hof nicht wegzudenken. In der oberfränkischen Metropole haben die Würste, sprich Wärscht, eine nahezu 150-jährige Tradition.

Ein findiger Metzger war es, der 1871 einfach mehr Würste an die Kundschaft bringen wollte und deshalb in den Straßenverkauf einstieg. Fastfood, als noch keiner an dieses Wort dachte. Ein eigens entwickelter Wärschtkessel und ein Bredlakorb (Brotkorb) sind noch heute die Grundausstattung eines jeden Wärschtlamo. Früher hieß es in den Gassen „Haaß sensa – kalt wernsa" („Heiß sind sie – kalt werden sie") und jeder wusste, es gibt Würste in der Semmel. Aus einem Wärschtlamo wurden viele. Immer unterwegs, zu Betrieben, Baustellen, Schulen und in den Einkaufsstraßen verkauften sie ihre heiße Ware direkt aus dem Wärschtkessel. Heute haben die Verkäufer feste Plätze, an denen sie neben den ursprünglichen „Wienerla" auch „Gnagger", „Bauern" und „Weisa" anbieten – je nach Geschmack mit oder ohne Senf.

Marcus Traub ist einer von ihnen.

Seit über 10 Jahren verkauft er seine Würste an die Hofer und ihre Gäste. „Wir gehören einfach zum Stadtbild und ich habe viele Stammkunden, die fast jeden Tag schnell ihre Wärscht auf die Hand wollen", sagt er. Er kennt seine Kunden. Mancher erzählt ihm etwas aus seinem persönlichen Alltag oder was sich gerade in der Stadt so bewegt. „Ich bin für manche Kunden, was für andere ihr Friseur ist", sagt er und legt etwas Kohle im Wärschtkessel nach.

„Haaß sensa – kalt wernsa"

Noch heute wird der Kessel aus Messing, den sich der Wärschtlamo auf seiner Tour umhängt, mit Holzkohle befeuert. Und es braucht jede Menge an Erfahrung, dass die Würste im heißen Wasser nicht platzen. Nach unten hin verjüngt sich der Kessel, damit der Wurstverkäufer beim Gehen nicht an den heißen Ofen stößt. Am Topf mit dem Senf, eingehängt am Wärschtkessel, steckt in einer Aussparung der Löffel und in einer Schlaufe steckt das Messer. Auf kleinstem Raum ist noch heute alles verfügbar, was für die schnelle Wurst zwischendurch notwendig ist.

Früher, als die Wärschtlamänner noch durch die Straßen gezogen sind, da gehörten neben Kessel und Brotkorb auch noch eine dicke, lange Lederjacke, eine weiße Schürze und einer Mütze zur Ausstattung dazu. Das muss heute nicht mehr unbedingt sein, sagt Marcus Traub. Aber wenn er oder einer seiner Kollegen als Genussbotschafter für die Stadt unterwegs sind, dann ziehen sie sich die klassische Kluft natürlich an.

Annette Nüßle

Wolfgang Pollnik im traditionellen Wärschtlamo-Outfit.