

Fachliche Beratung überrascht positiv

Bericht in der Wormser-Zeitung am 10.12.2025

Bereits die ersten beiden getesteten Bratwürste, eine Rinds- und eine Rostbratwurst bei Lux Brat Bar am Parmaplatz, machen geschmacklich Spaß. Je fünf Euro kostet eine Wurst. Das ist auch der Durchschnittspreis auf dem Wormser Weihnachtsmarkt. Eigentlich mag Testerin Martina ihre Rostbratwurst etwas dunkler. „Das empfehle ich ihnen nicht“, sagt der freundliche junge Mann hinter der Theke. Die Wurst werde dann nämlich zu trocken und verliere an Geschmack. Eine solche, fast schon fachliche Beratung an einem Bratwurststand überrascht positiv. Und: der Verkäufer behält Recht.

Beide Würste kommen zwar heller ins Brötchen, sind aber saftig und zudem fein gewürzt. Außerdem ahnt man es schon beim ersten Biss, dass die Wurst aus einer Fachmetzgerei stammt. Wie es der Zufall will: Zulieferer Wolfgang Fuldner von der gleichnamigen Metzgerei in Herrnsheim steht am Stand und was tut er da? Er beißt gerade in seine eigene Currywurst. Na, wenn das kein weiteres Qualitätsmerkmal ist. Der Metzger betont die echte Metzger-Qualität seiner Produkte. Nichts werde industriell gefertigt.

Dafür -und fürs Gesamtpaket - gibt's fünf Sterne.