

## Wie kommt die Salami in den Briefkasten?

Galileo filmte in der Rittersbacher Metzgerei Böbel

Ein Fernsehredakteur reiste extra aus Berlin an, um in Rittersbach die Frage "Wie kommt die Salami in den Briefkasten?" zu beantworten. Ein Kollege von ihm hatte die Idee im Internet entdeckt. Er gab Herrn Weishaupt die Anregung doch mal einen Film über das einmalige Produkt der Metzgerei Böbel zu machen: Dieser fand die Idee "Wurstbrief.de" so originell und spannend, dass er vor Ort ergründete, wie dieses Geschenk entsteht, und warum Salami so lange haltbar ist.

Um dieses Wissen auch den Galileo Zuschauern zugänglich zu machen, begleitete er mit einem Kameramann und einem Tontechniker die Erfinder des Wurstbriefes, Monika und Claus Böbel einen ganzen Tag lang. An diesem Tag verfolgte er den Weg vom angelieferten Fleisch über die fertige Salami bis hin zum individuell gestalteten Wurstbrief.

Früh morgens ging es mit der Fleischzerlegung los. Dabei wurden der Geselle Ludwig und der Auszubildende Stefan in Szene gesetzt. Sie durften, begleitet von der Kamera, Schritt für Schritt ein Rinderviertel und ein Schwein zerlegen. Davon richteten die beiden das Fleisch für die Salami her und wogen es ab. Besonders großes Interesse hatte das Drehteam dann an der eigentlichen Herstellung der Salami und den dafür eingesetzten Maschinen. So wurde der Arbeitsablauf mehrmals gefilmt, bis er im Kasten war. Für Willy Böbel, den Inhaber der Metzgerei hieß es dann "Bitte noch mal, - und noch mal..."

Endlich war die Zerkleinerung des Fleisches im Kasten. Jetzt ging es an das Füllen in Extra-große Wursthüllen, speziell für die Wurstbrief-Salami.

Nachdem die Salami ganz fertig produziert war, ließen sich die drei Fernsehleute ausführlich erklären, wie lange es dauert bis die Salami fertig ist und problemlos als Brief versendet werden kann. Claus Böbel sprach dann vor laufender Kamera die einzelnen Schritte der Salamireifung an. Die Reifung im Klimaraum des Betriebes nimmt  $\frac{1}{4}$  Jahr in Anspruch. Nach dieser Zeit ist die Wurst durch Austrocknung ca. 40 % leichter. Durch diese Abtrocknung, die Tätigkeit der Starterkulturen und den Salzgehalt ist die Wurst ohne Kühlung haltbar und somit optimal geeignet zum Versenden.

Für die eigentliche Herstellung der Wurstbriefe zauberte das Fernsehteam dann eine weihnachtliche Stimmung in die Metzgerei. Sterne, Christbaumkugeln und Kerzen bildeten die fernsehgerechte Kulisse. Vor dieser zauberte das Ehepaar Böbel aus der Rohwurst viele leckere Weihnachtskarten. Am besten gefiel dem Redakteur der Salamistiefel "gefüllt" mit Honiglebkuchen, Trockenobst, Mandeln und Nüssen. Die Herstellung davon wurde bis ins kleinste Detail verfilmt. So musste Monika Böbel mehrmals Stiefel ausstechen, bis Beleuchtung, Kameraführung und Arbeitsgeschwindigkeit ein optimales, fernsehtaugliches Bild ergaben. Als dann der Stiefel verpackt war, kam vor laufender Kamera noch der Grußtext dazu und eine Briefmarke drauf. Jetzt war er versandfertig.

Um den Postversand möglichst originalgetreu aufzunehmen, wurde sogar noch der Briefträger von den Böbels arrangiert. Er durfte den Brief aus dem Rittersbacher Briefkasten holen und auf die Reise nach Berlin schicken. Bei sich zu Hause hat das Fernsehteam am folgenden Tag die letzte Sequenz der Reportage aufgenommen:  
Die Freude des Empfängers!

Mit den aufgenommenen Bändern geht der Redakteur jetzt noch ins Studio, schneidet den Beitrag zurecht und vertont ihn. Dann kommen Monika und Claus Böbel mit Ihrer Idee ins Fernsehen. Am 18. Dezember ist es soweit: ProSieben strahlt um 19:00 Uhr in der Sendung Galileo den Bericht aus der Metzgerei aus.