

# Damit auch Jumbo satt wird

Metzgerei Wasner entwickelt mit TV-Star eine 180-Gramm-Grillwurst – „Deutschland nicht darben lassen“

Von Viktor Gröll

**Bad Birnbach.** Die größte Weißwurst der Welt, die schwerste Leberkäseemmel aller Zeiten – um Superlative ist Hannes Weber von der Rottaler Traditionsmetzgerei Wasner nicht verlegen. Schließlich hat er die Rekorde in beiden genannten Fällen schwarz auf weiß. Jetzt setzt er noch eins drauf: mit den Jumbo-Grillern. Und dafür hat er sich einen prominenten Mitstreiter gesucht.

Die Idee zu dieser 180 Gramm schweren Grillwurst stammt von Hannes Weber und von TV-Star Jumbo Schreiner. Letzterer ist als „XXL-Tester“ in dem ProSieben-Infotainmentmagazin „Galileo“ bekannt geworden. Dabei verzehrt und bewertet er besonders große Mahlzeiten in Restaurants und Imbissen. Außerdem kennen ihn viele Fernsehzuschauer als Autotester in der Sport1-Serie „Motorvision“. Doch wie kommt man darauf, eine Jumbo-Wurst mit Jumbo-Geschmack zu erfinden?

„Wir waren gemeinsam unterwegs und haben uns darüber beschwert, dass man nichts bekommt, was eines Metzgers würdig wäre“, erzählt Hannes Weber beim Gespräch mit der PNP auf dem Vital-Campingplatz in Bayerbach. Der Entschluss war schnell gefasst: „Dann sorgen wir dafür, dass es so etwas gibt“.

Es gebe einfach wenig wirklich gute Sachen auf dem Markt, meint Jumbo Schreiner weiter.



**Haben den Jumbo-Griller** erfunden: TV-Star Jumbo Schreiner (links) und Hannes Weber von der Traditionsmetzgerei Wasner in Bad Birnbach. – Foto: Gröll

Und: „Wir wollten Deutschland in Bezug auf Qualität und Größe nicht weiter darben lassen“.

Hinter der Idee steckt durchaus viel Aufwand und Know-How. Einerseits von Jumbo Schreiner aus seinen TV-Tests,

andererseits von Hannes Weber aus der Metzgerei, die schon immer Wert auf Tradition und höchste Qualitätsnormen legt. So ist der Betrieb nach den neuesten IFS-Regularien (International Food Standard) zertifiziert

und genügt damit höchsten Ansprüchen an Produktion und Sicherheit.

Kennengelernt haben sich die beiden Wurstspezialisten übrigens bei einem Weißwurstwettbewerb im Rahmen der „Crazy

Competitions“ im Allgäu. „Ich war zu dieser Zeit schon lange Wasner-Fan“, gestand Jumbo Schreiner. Vor allem das Schwarzgeräucherte und Wurstwaren hatten es ihm angetan. In einer Metzgerei in München gibt es das alles regelmäßig – und diese Metzgerei ist nahe an Jumbo Schreiners Wohnort. „Donnerstag war immer Stichtag – dann kam die Lieferung“, erzählt der TV-Star. „Du bist also der Wasner“, hat er Hannes Weber bei den „Crazy Competitions“ angesprochen, denn persönlich kannten sie sich nicht. Daraus wurde jetzt eine Zusammenarbeit bei den „Jumbo-Grillern“.

Diese wurden in einem Zeitraum von rund fünf Monaten entwickelt. Dabei gab es durchaus Rückschläge. So musste das Wasner-Produktionsteam immer wieder aufs Neue an der Rezeptur feilen. In beiden Familien wurde probiert bis zum Abwinken. Doch das, was am Ende herauskam, stellt alle zufrieden. In einer auffallenden Sleeve-Verpackung gibt es drei Grillere mit jeweils 180 Gramm – und zwar in drei Geschmacksrichtungen: Barbecue Classic (pikant-würzig), Cool-Jalapeno (angenehm feurig) und Giant Cheese (extra Käse). Und wer glaubt, Jumbo Schreiner und Hannes Weber würden sich damit nun zufrieden geben, der irrt sich. Hinter den Kulissen wird angeblich schon an einem weiteren kulinarischen Superlativ aus dem Rottal gebastelt.