

# RINGRIDERPØLSEN

Forventningens glæde er stor – og det kan nysgerrigheden også være!

Dette gælder nu og det gjaldt også før i tiden. Når man begyndte med ophængning af guirlander og flag i byens gader, tilkørsel af grantræer til dekoration og opstilling af galger på Ringriderpladsen samtidig med, at gøglervognene meldte deres ankomst, da var den store interesse vakt blandt byens ungdom. Hvad skulle der nu ske ved Sønderborgs traditionelle, alt dominerende store ringriderfest?

Hvilke ting skulle forlyste publikum i år? Hvad havde de to tusind kunstnere", bygmester Christiansen og malermester Domy, nu udspekuleret til denne fest? Ja, her måtte man simpelthen følge med! Ingen lejlighed blev forpasset for at slå et slag inden om Ringriderpladsen, når man var i nærheden.

Især de halvvoksne lærlinge, der dengang på cykel prægede bybilledet under deres "kundepleje", var et interesseret publikum selv om der nok kunne vanke en omgang, når byturen trak for længe ud!

Sådan var det også for Ludwig Marburger jun. i 1929, da han som 17-årig stod i lære hos faderen, Ludwig Marburger, i Lille Rådhusgade i Sønderborg. Under en budtur med det "nødvendige" smut over Ringriderpladsen fik han færten af, at et københavner- firma var i færd med at etablere salgsboder for røde pølser et ringeagtet produkt for sønderjyder, der var vant til naturligt ufarvede pølser.

Ved sin for sene hjemkomst undgik "Ludde" dog denne gang en røffel, idet han berettede om foretagendet og samtidig spurgte, om de ikke kunne gøre det bedre. I forvejen var forretningen jo kendt for sine gode pølsevarer. Var deres pølser ikke gode nok? Det mente senior nok, at de var, men ". . .skal vi konkurrere med de andre, må vi lave noget helt nyt. Vi laver en førsteklasses medister på størrelse med en stor knækpølse, og så kan du og et par kammerater stå og riste og sælge dem på pladsen!« Ideen fængede, så nu var det med at finde en god studeplads.

Overtjener Knabe, der havde kommandoen over restauratør Bockmeyers store restaurations telt, overlod dem et hjørne ved indgangen for 15 kr. Her kunne de opstille det nødvendige grej, som de derefter gik på jagt efter.



*Der grilles ringriderpølser på  
Ringriderpladsen  
(foto fra 1930-erne)*

Da de ikke turde løbe an på det uprøvede produkt, var det vigtigste i første omgang en Primus og en gryde, hvori de kunne koge almindelige bayerske pølser. Til det nye den Med de almindelige pølser gik det strygende - de kunne hives op af grydens kogende vand næsten lige så hurtigt som de kom i !

Værre var det med de ristede: Det tog en farlig tid at få dem stegt, fedtet dryppede og det spruttede!

Ikke desto mindre viste det sig, at folk gerne ventede lidt for at få lejlighed til at prøve det nye, og den liflige stege os trak også mange kunder til. Mellem de første, der havde mod på at prøve, var en flok elever fra Sergentskolen med en siamesisk prins i spidsen.

Succesen var hjemme! Alt, hvad de kunne fremstille, blev solgt!

Straks efter festens afslutning gik man i gang med at finde forbedringer; pølserne havde været et heldigt indslag, men langsommeligheden ved ristemethoden måtte overvindes.

En smeds første forsøg måtte kasseres, idet ovnen gav mere varme til betjeningen end til pølserne! Først da Marburger selv konstruerede trækulsovn, var grundlaget lagt til en af de største kulinariske nydelser ved "Nordens største folkefest" .

En lærlings ide hjulpet godt på vej af en fremsynet far blev til en uundværlig tradition, der rækker langt ud over ringriderfestlighederne. Over alt, hvor folk samles til større udendørs arrangementer - og selv derhjemme i haven - nyder man den velmagende, ristede ringriderpølse. Mange efterligner fulgte, men den oprindelige uforfalskede Marburgerringriderpølse (fremstillet af rent kød), lever videre, nu produceret i Dybbøl af Slakteri region Syd.

Ved festlighederne i 1989 kan man således se tilbage på en nu 60-årig tradition!

Fortalt til F. S. Grove—  
Stephensen,  
redigeret: PW

