

Schön glänzend und prall ist sie, die Münchner Weißwurst. Wer schon einmal das Original probieren durfte, wird sich immer wieder darauf freuen. Denn sogar pur schmeckt das Schmankerl unvergleichlich gut. Allerdings ist es gar nicht so einfach, den Leckerbissen herzustellen. Sowohl die richtigen Zutaten als auch ein aufwendiger Herstellungsprozess sind dafür nötig, ein wahres Meisterwerk des Metzgerhandwerks zu zaubern.

# Die Weißwurst

Ein bayerisches Original?

Bräustüberl Tegernsee

---

# Weißwurst

*Genehmigte Sonderausgabe „150 Jahre Münchner Weißwurst“,  
herzogliches Bräustüberl Tegernsee.*

## Die Münchner und ihre Weißwurst

Welch Geschmacksexplosion, welch Augenweide, welch zarter Duft! Im Sturm erobert sich die original Münchner Weißwurst einen festen Platz in so manchem Genießerherz. Knackig und prall, mit einem Hauch von Petersilie und einer sanften Würzung umschmeichelt das kulinarische Kunstwerk, der hell erstrahlende Stern am Gourmethimmel, den Gaumen.

## Ein Fest für alle Sinne

Wann hatten Sie eigentlich das letzte Mal die weiße Schönheit auf Ihrem Teller liegen? Wann haben Sie sich das letzte Mal an der gleichmäßigen Marmorierung und dem langsam aufsteigenden Duft erfreut? Wann durften Sie das letzte Mal in diese Köstlichkeit beißen und sie genüsslich auf der Zunge zergehen lassen?

Der saftige Sonntagsbraten, das edle Drei-Gänge-Menü vom Sternekoch, die cremige Torte - das alles ist schnell vergessen, wenn eine herrliche Terrine frischer Weißwürste aufgetischt wird. Einmal probiert, geht einem das Schmankerl nicht mehr aus dem Kopf. Dazu eine knusprige Breze, ein süffiges Weißbier und ein Löffel süßer Senf - allein die Vorstellung lässt nicht nur dem bajuwarischen Feinschmecker das Wasser im Mund zusammenlaufen. Der Verzehr ist ein Gedicht, reinste Poesie.

## Ode an die Weißwurst

„Du Königin im Wurstrevier, du schön gekurvte Tellerzier“, huldigt der Münchner Poet Herbert Schneider die Weißwurst in einer eigens für die Köstlichkeit verfassten Hymne. Denn die helle Wurstsorte ist mehr als nur ein regionales Schmankerl. Der Verzehr der zarten Delikatesse ist in der bayerischen Landeshauptstadt eine Lebenseinstellung, beinahe eine Glaubensfrage. Durch das kulinarische Aushängeschild grenzen sich die Bewohner diesseits des Weißwurstäquators nicht nur

von „weniger echten Bayern" ab. Der saftige Leckerbissen schafft es bis heute, in Biergärten und Wirtshäusern „Preußen" zu überführen, die des richtigen Verzehrs nicht mächtig sind. Kein Wunder also, dass sich um ein derart mystifiziertes Gericht zahlreiche Legenden ranken. So auch der Schöpfungsmythos, nach dem die Weißwurst vor genau 150 Jahren in der Münchner Gast- und Schankwirtschaft *Zum Ewigen Licht* erfunden wurde.

## Weißwurst auf Reisen

Bei anderen Legenden kommen die Bewohner der bayerischen Landeshauptstadt hingegen nicht so gut weg. Kein Grund zum Ärgern. Auch wenn die Weißwurst tatsächlich keine bayerische Kreation sein sollte, schmeckt sie auf der Wiesn, dem Viktualienmarkt oder im Biergarten doch am besten. Und selbst das Oktoberfest in Brasilien und das Wirtshaus in Kapstadt kommen nicht ohne eine original Münchner Weißwurst aus.

Dennoch gibt es auch in der angeblichen Heimat der Weißwurst einige kritische Stimmen gegenüber der Wurstsorte. Sie bestehe aus nichts anderem als Wasser und sei ohnehin nur mit reichlich Weißbier und Senf genießbar, behaupten da manche Spötter. Davon lassen sich echte Weißwurst-Gourmets jedoch kaum beirren. Denn eines ist klar: München ohne diese regionale Delikatesse ist vermutlich wie Berlin ohne Currywurst und Hamburg ohne Fischbrötchen -einfach unvorstellbar.

## LEGENDEN RUND UM DIE WEISSWURST

Wer sich Vater der Weißwurst nennen darf, ist bis heute umstritten. Insbesondere Münchner Bürger behaupten, dass die Wurstspezialität in den dunklen Arkaden des Gasthauses *Zum Ewigen Licht* am Münchner Marienplatz entstand, andere vergleichen sie mit einer Kreation des Leibkochs Napoleons und manch einer behauptet gar, dass dem saftigen Schmankerl an der Alster Leben eingehaucht wurde.

## Die Legende vom Moser Sepp

### Die Geburtsstunde der Weißwurst

Es war der 22. Februar 1857, an dem der Münchner Wirt Sepp Moser angeblich Geschichte schrieb: An diesem Tag kreierte der gelernte Metzgermeister eine helle Wurst, die als delikates

Schmankerl schon bald die Welt erobern sollte. Nach einer kräftezehrenden Faschingsnacht fanden sich in der Gast- und Schankwirtschaft *Zum Ewigen Licht* am Marienplatz zahlreiche Gäste ein und warteten auf eine Stärkung. Und ausgerechnet an diesem Tag waren dem Pächter Sepp Moser die Schafsdärme ausgegangen. Dem Wirt blieb nicht viel Zeit. Also füllte er das fertige Kalbsbrät in die noch vorrätigen, erheblich weiteren Schweinsdärme. Damit die pralle Neukreation auf dem Grillrost nicht platzte, bereitete er die Wurst in heißem Wasser zu - die Weißwurst war erfunden. Die Gäste, dem Mythos zufolge allesamt Honoratioren der Stadt, waren begeistert von dem unvergleichlichen Geschmack der kulinarischen Erfindung. Und der Moser Sepp behielt die eher zufällig entstandene Wurstsorte nicht nur auf der eigenen Speisekarte, er machte sie weltweit bekannt. Gleichzeitig wurde München zum Geburtsort der Weißwurst - dieser Ansicht sind zumindest die meisten Bewohner der bayerischen Landeshauptstadt.

Die geschichtsträchtige Gaststätte *Zum Ewigen Licht* gibt es schon lange nicht mehr. Heute befindet sich in den Räumlichkeiten ein Bistro. Dennoch erinnert hier immer noch die Inschrift „Geburtsstätte der Weißwurst“ an den Moser Sepp.

## Der Wahrheitsgehalt der Moser-Legende

Wie bei jeder schönen Geschichte äußerten auch bei dieser zahlreiche Skeptiker Zweifel am Wahrheitsgehalt. Anlass genug für das Münchner Stadtarchiv, der Sache auf den Grund zu gehen. Das Ergebnis versöhnt sowohl Anhänger als auch Kritiker der Moser-Legende.

Wahr ist, dass der Münchner Metzger 1857 das Wirtshaus *Zum Ewigen Licht* pachtete. Der seltsame Name der Gaststube rührte übrigens von dem Umstand her, dass die Lokalität in fensterlosen Arkaden untergebracht war, weshalb unentwegt künstliches Licht brannte. Vermutlich hielten sich daher auch weniger Honoratioren als vielmehr Droschkenkutscher in dem Wirtshaus auf.

Fraglich ist zudem, ob Sepp Moser die Welt tatsächlich um die saftige Wurst bereichert hat. Eine eigenständige Neukreation zumindest ist seine Schöpfung nicht, sondern höchstens eine Variante der älteren Altmünchner „Bockwurst“.

## Die Altmünchner „Bockwurst“

Wer Starkbier trinkt, braucht eine gute „Grundlage“. Das war schon immer so. In den Örtlichkeiten des Hofbräuhauses, dem *Bockstall* an der Münzstraße und dem *Bockkeller* im Alten Hof, wurde daher neben Radi die Altmünchner „Bockwurst“ serviert - und das bereits vor Sepp Mosers Zeit.

Dabei darf man diese Wurstsorte nicht mit der heutigen Bockwurst vergleichen. Zutaten waren vielmehr Kalbs- und Schweinsbrät sowie vielerlei Kräuter. Die Wurstmasse wurde außerdem in weite Schweinsdärme gefüllt und in heißes Wasser gelegt. In Kesseln hielten die Wirtsleute das Schmankerl dann warm. Eben fast wie die spätere Weißwurst. Der einzige Unterschied: Die heutige Weißwurst beinhaltet weniger Grünzeug als damals, dafür aber erheblich mehr Kalbfleisch. Einige erbarmungslose Kritiker streiten jedoch selbst der Altmünchner „Bockwurst“ die Ehre ab, einzigartiger Vorläufer der Weißwurst zu sein. Manch einer erdreistet sich gar zu behaupten, dass die leckere Speise jenseits des Weißwurstäquators, nämlich im fernen Frankreich, ihre Wurzeln hat.

## Die napoleonische Wurst

Eine französische Wurst aus dem 14. Jahrhundert ist heute noch so manchem bayerischen Weißwurstfreund ein Dorn im Auge. Sie ist es nämlich, die den Münchnern „ihre“ Weißwurst streitig macht. Von den Zutaten her fast identisch mit der heutigen Weißwurst sei das damalige Schmankerl gewesen, das ebenfalls in heißem Wasser serviert wurde.

Auch das Münchner Stadtarchiv bestreitet diese Annahme nicht vollends. Eng sei der Kontakt Bayerns mit dem napoleonischen Frankreich zu Beginn des 19. Jahrhunderts durchaus gewesen. Gehört also auch die Weißwurst zu den zahlreichen Folgen dieses Bündnisses des Freistaats mit dem Monarchen?

## Hamburg und die Weißwurst

Selbst die Hamburger können es nicht lassen, den Münchnern ihr kulinarisches Aushängeschild abspenstig zu machen. Sicher ist nämlich, dass während der napoleonischen Besatzungszeit

Hamburgs (1806-1814) der Leibkoch des berühmten „eisernen Marschalls“ Louis-Nicolas Davout aus Kalbfleisch einen Vorläufer der Weißwurst kreierte.

Besonders unverständlich für hiesige Weißwurstfans kann eine Stadt tatsächlich als Heimat der Spezialität bezeichnet werden, in der man bis heute zum Teil Kaviar als Zutat verwendet?

## Der „Eiserne Marschall“

Louis-Nicolas Davout galt als einer der besten Generäle Napoleons. Wegen seiner Disziplin und Strenge wurde er auch der „eiserne Marschall“ genannt. Sein strenges Regiment als Gouverneur von Hamburg brachte ihm in den Jahren 1813 und 1814 zudem den Beinamen „Robespierre von Hamburg“ ein.

## Privileg wohlhabender Genießer

Wer den einzigartigen Leckerbissen de facto erfunden hat, wird also vermutlich immer ein Geheimnis bleiben. Aber das ist es ja auch gerade, was die Weißwurst so besonders und geheimnisvoll macht.

Eines allerdings ist eine historische Tatsache: Lange Zeit konnten sich nur wohlhabende Menschen eine echte Weißwurst leisten. Ärmere Zeitgenossen hingegen mussten sich mit der recht kurzen Stockwurst zufrieden geben. Denn diese wurde ursprünglich ausschließlich aus damals günstigerem Rinderbrät hergestellt und nicht wie die Weißwurst sowohl aus zartem Kalb- als auch aus saftigem, dafür aber teurem Schweinefleisch.

Erst in der Mitte des 20. Jahrhunderts konnten sich mehr Bauern Schweine leisten, und die Weißwurst wurde für das ganze Volk erschwinglich. Besonders zur Faschingszeit galt die Wurst als beliebtes Schmankerl.

## DIE HERSTELLUNG DER MÜNCHNER WEISSWURST

Schön glänzend und prall ist sie, die Münchner Weißwurst. Wer schon einmal das Original probieren durfte, wird sich immer wieder darauf freuen. Denn sogar pur schmeckt das Schmankerl unvergleichlich gut. Allerdings ist es gar nicht so einfach, den Leckerbissen herzustellen. Sowohl die richtigen Zutaten als auch ein aufwendiger Herstellungsprozess sind dafür nötig, ein wahres Meisterwerk des Metzgerhandwerks zu

zaubern.

## Original oder Fälschung?

### Die Weißwurst in der Krise

Mit den Olympischen Spielen in der bayerischen Landeshauptstadt schmuggelten sich im Jahr 1972 zunehmend Weißwurstfälschungen in die Regale vieler Geschäfte. Es war eine erschreckende Zeit für Münchner Metzger. Zahlreiche Wurstproduzenten jenseits des Weißwurstäquators wollten Profit mit dem regionalen Schmankerl machen. Eine verfettete, verwässerte Wurst drohte, das Image der original Münchner Delikatesse zu beschädigen.

### Die Weißwurstverordnung von 1972

Also galt es, schnell zu handeln, bevor die Weißwurst endgültig der kulinarischen Krise zum Opfer fiel. Eine Weißwurstverordnung, ähnlich dem Reinheitsgebot für Bier, musste her.

Somit verkündete die Landeshauptstadt München noch im selben Jahr, was eine echte Weißwurst ausmache. Der wichtigste Grundsatz: Der Muskelfleischanteil habe überwiegend aus Kalbfleisch zu bestehen.

### Der Weißwurst Kongress

Bereits auf dem Weißwurstkongress, der im Jahr 1957 zum 100. Geburtstag des Münchner Schmankerls einberufen wurde, verabschiedeten die Teilnehmer eine Resolution. Bei der Weißwurstherstellung solle oberste Priorität auf die Reinheit des Erzeugnisses und auf Tradition gelegt werden, stand auf dem Papier. Dem Genießer hingegen wurde es freigestellt, auf welche Methode er beim Verzehr zurückgreifen wolle. Höchstens 49 Prozent dürften vom Schwein stammen. Bis heute gelten unter Weißwurstexperten nur solche Würste als original Münchner Weißwürste, die diesen Kriterien entsprechen.

### Die Schutzgemeinschaft Münchner Weißwurst

Die echte Münchner Weißwurst zu retten und vor Fälschungen aus Provinzen jenseits des Weißwurst Äquators zu schützen -

dieses große Ziel hat sich auch die Schutzgemeinschaft Münchner Weißwurst gesetzt. Das Vorhaben der Feinschmecker: Die Bezeichnung „original Münchner Weißwurst“ soll als heimische Marke bei der EU-Kommission registriert werden. Dann dürften nur noch solche Weißwürste als das Original ausgegeben werden, die nach traditionellem Rezept in Stadt und im Landkreis München hergestellt wurden. Das allerdings ist nicht allen bayerischen Metzgern recht. Auch Nichtmünchner Weißwurstproduzenten könnten eine echte Münchner Weißwurst herstellen, wettern da Metzger jenseits der Stadtgrenze. Auch der Fleischerverband Bayern ist dieser Ansicht und hat bereits einen eigenen Antrag eingereicht. Demnach soll die Heimat der Münchner Weißwurst auf Schwaben und Altbayern ausgedehnt werden.

## Geschützte Schmankerl

Manchen Liebhabern bestimmter Speisen ist es bereits gelungen, die Herkunftsbezeichnung ihres regionalen Schmankerls schützen zu lassen - so geschehen bei der Nürnberger Rostbratwurst und dem Champagner.

## Fertigware: Weißwurst

Trotz dieser engagierten Zeitgenossen findet der Verbraucher Weißwürste nicht nur auf der Wursttheke des Metzgers seines Vertrauens. Ins Kühlregal, in die Tiefkühltruhe oder manchmal sogar in Dosen werden die Schmankerl gezwängt. Nach dem Originalrezept sind nur die wenigsten dieser Fertigwürste zubereitet. Die meisten „Fälschungen“ bestehen ausschließlich oder zum großen Teil aus Schweinefleisch. Das teurere Kalbfleisch wird den Kunden aus Kostengründen vorenthalten - und das schmeckt nicht nur der eingefleischte Weißwurstfan. Denn die liebevolle Auswahl der Zutaten und der aufwendige Herstellungsprozess einer original Münchner Weißwurst schlagen sich stets in ihrem einzigartig delikaten Geschmack nieder. Es lohnt sich also, das Schmankerl beim Metzger zu besorgen.

## Der Herstellungsprozess

Schweißtreibend ist die Herstellung der beliebten Münchner Weißwürste schon lange nicht mehr. Während Metzger früher

das Fleisch mit großer Muskelkraft zu Brei verarbeiten mussten, erleichtern heute mechanische Hilfen die Arbeit. Einfach ist die Herstellung trotzdem nicht. Was gut schmecken soll, braucht eben auch seine Zeit, eine gewisse Erfahrung und großes Geschick.

## Zerkleinerung des Fleisches

Zu Beginn des langwierigen Prozesses werden angefrorenes Muskelfleisch vom Kalb und Schweinefleisch mit Speck im sogenannten Kutter zerkleinert. Der Metzger würzt das „zerbaatzte“ Fleisch mit Salz und gibt Wasser in Form von gestoßenem Eis hinzu.

Sind diese Zutaten gut vermischt, werden feines Häutelwerk und gekochte Schweineschwarten zugefügt. Der Zusatz von Häutelwerk darf allerdings nicht mehr als zehn Prozent betragen.

## Verfeinerung der Wurstmasse

Nun wird die Wurstmasse mit Zwiebeln, Petersilie und anderen Gewürzen verfeinert. Ein genaues Mischungsverhältnis gibt es nicht. Zur Herstellung der perfekten Weißwurst braucht der Metzger vielmehr ein geschicktes Händchen und eine gehörige Portion Übung. Der Erfolg der Weißwurstherstellung hängt zudem von der Menge ab, die fabriziert wird. Eine Massenproduktion erlaubt es dem Metzger nicht, den Geschmack der einzelnen Wurst individuell zu veredeln, damit sie auch dem hohen Anspruch echter Weißwurst-Gourmets standhalten kann.

## Wursthäute aus China und Dänemark

Mit einer Spritze wird der zart gewürzte Wurstbrei schließlich in die Haut gefüllt. Dabei handelt es sich übrigens nicht einfach nur um Därme heimischer Schweine. Diese sind nämlich zu groß und damit nicht für die edlen Münchner Gaumenfreuden geeignet. Grund genug für hiesige Metzger, die Haut eigens zur Weißwurstherstellung zu importieren. Früher wurden für die bayerische Spezialität gar Därme aus dem fernen China verwendet. Heute kaufen Münchner Metzger im europäischen Ausland ein. Ein Großteil der Därme stammt aus Dänemark. Sind die Därme erst einmal gefüllt, werden sie in der Regel

durch maschinelle Hilfe auf die gewünschte Länge abgedreht.

## Zahlen und Fakten

Bei der Herstellung einer guten Weißwurst gibt es einiges zu beachten. Diverse Grundregeln erleichtern dem Metzger sein Handwerk: Höchstens 30 Millimeter dick, 15 Zentimeter lang und 90 Gramm schwer sollte es sein, das Original aus München.

## Brühen der rohen Wurst

Zum Schluss folgt der wohl bekannteste Teil der Weißwurstherstellung: Die rohen Würste werden 25 Minuten lang in etwa 70 Grad heißem, leicht gesalzenem Wasser gebrüht. Bei höheren Temperaturen platzen sie. Erst jetzt färbt sich das eben noch blassrosa Fleisch weiß. Ist die Zeit um, werden die Weißwürste in eiskaltes Wasser getaucht oder oft auch unter fließendem Wasser kalt abgeschreckt.

Auf dem heimischen Herd wird die Weißwurst nur noch einmal kurz aufgewärmt. Manch einer gibt ausschließlich Salz ins Wasser, der andere Gemüsebrühe und ein Alfons Schuhbeck zaubert aus der blassen Schönheit gar einen Weißwurstknödel. Aber das ist und bleibt dann eben Geschmackssache und bei manchen auch eine Art kulinarische Lebensphilosophie.

## Warum die Weißwurst weiß ist ...

Ein Rätsel ist sie schon lange nicht mehr, die Herkunft der namensgebenden Farbe der Weißwurst. Der helle Teint des Schmankerls rührt von der Tatsache her, dass die Wurst mit herkömmlichem Kochsalz statt Nitrit Pökelsalz zubereitet wird. Letzteres enthalten beispielsweise Wiener Würstchen oder Bockwürste und verleihen diesen Wurstsorten ihre charakteristische rosa Farbe. Kochsalz aber sorgt dafür, dass die Weißwurst auch nach dem Brühen eine makellos weiße Schönheit bleibt.

## Woran man eine gute Weißwurst erkennt

Steht der gewöhnliche Verbraucher vor der Wursttheke, fällt es ihm oft gar nicht so leicht, das Münchner Original von der Fälschung zu unterscheiden. Damit auch der Weißwurstanfänger nicht von Geschäftemachern übers Ohr gehauen wird, sondern vielmehr wahre Gaumenfreuden erleben kann, sollte er beim

Kauf folgende Kriterien beachten.

Helle Marmorierung

Hände weg von Würsten, die nicht in einem marmorierten, hellen Weiß erstrahlen. Einen Farbkleck hingegen bildet die gleichmäßig über die gesamte Delikatesse verteilte Petersilie. Hier zeigt sich, was der Metzger kann.

Zarter Duft

Die meisten Würste riechen. Nicht so die Weißwurst. Das Original duftet, schwärmen Kenner. Nur zart soll der Geruch der Ingredienzen die Nase des Genießers umschmeicheln.

Pralle Konsistenz

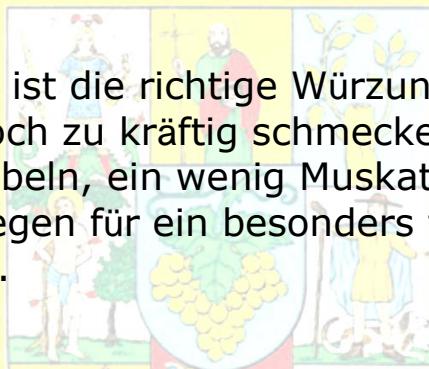
Eines sollte eine gute Weißwurst unbedingt haben: Biss. Schön weich, zugleich aber auch prall ist das echte Schmankerl.

Sanfte Würzung

Besonders schwierig ist die richtige Würzung der Weißwurst. Sie darf weder zu fad noch zu kräftig schmecken. Absolutes Tabu ist zu viel Salz. Zwiebeln, ein wenig Muskat, Petersilie und Zitrone sorgen hingegen für ein besonders feines Geschmackserlebnis.

Qualitätsprüfung

Einmal im Jahr geht es im wahrsten Sinne des Wortes in Münchner Metzgereien um die Wurst. Dann unterziehen die Prüfungsgremien der Münchner Metzger-Innung die im Betrieb hergestellten Weißwürste einer strengen Kontrolle. Bewertet werden Optik, Frische, Konsistenz und natürlich der Geschmack. Metzgereien, die besonders leckere Weißwürste herstellen, werden mit der Höchstbewertung „Gold“ ausgezeichnet und erhalten eine Urkunde.



## ZUBEREITUNG UND VERZEHR WIE DIE PROFIS

Bei der Zubereitung und beim Verzehr der Weißwürste zeigt sich, wer ein echter Weißwurst-Gourmet ist. Egal ob man lieber zuzelt oder die pralle Wurst mit Messer und Gabel zerteilt - manchmal empfiehlt es sich, zunächst im stillen Kämmerlein den richtigen Verzehr zu üben und den Könnern im Biergarten und in der Traditionsgaststätte unauffällig über die Schulter zu schauen.

## Alptraum: zerplatzte Weißwurst

Sie ist der Alptraum jedes Kochs, der größte Fauxpas in der Weißwurstküche: die zerplatzte Weißwurst. Daher gilt als wichtigste Faustregel beim Aufsetzen des Wassers: Kochen darf es nicht. Innerhalb kürzester Zeit reagiert die sensible Wursthaut auf zu hohe Temperaturen - und schon ist das Unglück geschehen. Eine zerplatzte Weißwurst aber schmeckt nicht nur wässrig, auch der Darm lässt sich manchmal nicht mehr ordentlich abziehen.

Oft ist es allerdings gar nicht so leicht, die richtige Temperatur - etwa 75 Grad - zu finden. Wer nicht mit Thermometer arbeiten möchte, kann einen einfachen Trick anwenden: Man kocht das Salzwasser in einem Topf auf, nimmt diesen vom Herd und legt die Würste zum Erwärmen hinein. Dann kommt der Deckel drauf und der Koch kann sich etwa zehn Minuten einer anderen Aufgabe, etwa dem Tischdecken, widmen. So lange dauert es nämlich, bis die Würste fertig sind.

Reichlich Salzwasser  
Weißwürste brauchen Platz. In einem großen Topf mit reichlich Wasser sollte das Schmankerl ziehen. Der Fachmann empfiehlt etwa einen Liter Flüssigkeit für sechs Stück Würste. Wichtig ist, dass dem Wasser Salz zugefügt wird, weil die Weißwürste sonst an Geschmack verlieren. Pro Liter Wasser rechnet der Experte 15 Gramm Salz. Das entspricht ungefähr einem leicht gehäuften Esslöffel.

## Das Zwölf Uhr Läuten

Die Tradition und der Kühlschrank  
Die Weißwurst darf das Zwölf-Uhr-Läuten nicht hören. Darin waren sich früher alle bajuwarischen Weißwurst Liebhaber einig. Eine Regel, die spätestens seit der Erfindung von Kühlschrank & Co. als überholt gilt. Zum einen stammt sie aus einer Zeit, in der Weißwürste roh verkauft und erst am heimischen Herd gebrüht wurden. Wurstbrät aber verdirbt schnell. Zum anderen gibt es heute Kühlschränke, in denen die Wurst mehrere Tage lang frisch bleibt. Und daher werden die Schmankerl zu jeder Tages- und Nachtzeit serviert.

## Die tiefgefrorene Weißwurst

Manch einer friert sich seine Weißwürste sogar ein, damit er noch Wochen später davon zehren kann. Dennoch gilt auch im modernen Zeitalter von Kühlschrank und Tiefkühltruhe die alte Weisheit: je frischer, desto besser. Wer seine Weißwurst trotzdem - aus welchen Gründen auch immer - einfrieren möchte, sollte folgende Tipps beachten:

- Nach dem Besuch beim Metzger soll die frische Wurst so rasch wie möglich vakuumverpackt ins Tiefkühlfach wandern.
- Auch im Tiefkühlfach darf die Weißwurst nicht zu lange aufgehoben werden, weil sie zunehmend an Geschmack verliert. Ein Monat ist das absolute Maximum.
- Bevor die Weißwurst ins warme Salzwasser gelegt wird, muss sie langsam aufgetaut werden.

## Das richtige Bier

Genauso wie Weißwurst nicht gleich Weißwurst ist, gibt es auch beim traditionellen Getränk zum bayerischen Schmankerl feine Unterschiede. Kenner sind sich einig: Vollmundig und süffig muss es sein. Am besten passt zur „schön gekurvten Tellerzier“ jene bayerische Biersorte, die der Weißwurst schon begrifflich nahe ist: ein Weißbier!

Weißbier ist ein obergäriges Bier, das in Deutschland mindestens zur Hälfte aus Weizenmalz hergestellt sein muss. Oft nennt man die bayerische „Weiße“ in nördlicheren Gefilden deshalb auch „Weizenbier“, „Weizen“ oder „Hefeweizen“. Streng nach dem Reinheitsgebot von 1516 gebraut, rundet der obergärige Biergenuss das Geschmackserlebnis der Wurst Spezialität erst so richtig ab.

## Wasser, Hopfen, Malz und Hefe

Mehr Zutaten braucht es nicht, um ein echtes Weißbier zu brauen. Dass nur Rohstoffe bester Qualität in die Sudkessel wandern, ist für die Braumeister Ehrensache und wird regelmäßig kontrolliert. Seinen charakteristischen Geschmack erhält Weißbier durch eine spezielle obergärige Hefe, die häufig in den Brauereien selbst gezüchtet wird.

Weißbier wird traditionell in besonders geformten hohen,

schlanken Gläsern ausgeschenkt. Die Form wurde so gewählt, damit die Kohlensäure Perlen lange durch das Getränk nach oben steigen können und es so frisch und spritzig halten. Und der verstärkte Glas Boden dient nicht zuletzt dazu, um mit dem Bier traditionsgemäß „unten“ anzustoßen.

## Das richtige Einschenken

Wer nicht Gefahr laufen möchte, vor seinen Freunden als „falscher Bayer“ dazustehen, sollte beim Einschenken Folgendes beachten: Das Glas kalt ausspülen, leicht schräg halten und langsam einschenken. Keinesfalls den Flaschenhals in das Bier tauchen. Einen fingerbreiten Rest in der Flasche behalten, mit leicht kreisenden Bewegungen die Hefe in Schwung bringen und einschenken. Die Hefe gehört unbedingt mit ins Glas. Zitronenschalen und Reiskörner haben dagegen im Weißbier nichts verloren. Sie machen es nicht frisch, sondern im Gegenteil schal.

## Schaum

Die Krönung eines gut eingeschenkten Weißbieres -im wahrsten Sinne des Wortes. Schaum sollte feinporig, fast sahnig sein, je kompakter desto besser. Guter Schaum steht rund 220 Sekunden und hinter-lässt beim Trinken „Absatzringe“ am Glas.

## Unersetzlich: die Breze

Wer in einem bayerischen Wirtshaus eine Weißwurst ordert, bekommt in der Regel ein kleines Körbchen auf den Tisch gestellt. Darin findet der Feinschmecker sorgfältig angeordnet die wohl wichtigste Beilage: original bayerische Brezen. Auch hier gilt ähnlich wie bei der Weißwurst: Breze ist nicht gleich Breze. Die Beilage sollte klein, knusprig und an der braunen Oberfläche stellenweise aufgerissen sein, sodass der weiße Teig ein wenig Luft bekommt. Keine leichte Aufgabe für einen Bäcker.

Der Brezenteig besteht zum größten Teil aus Weizenmehl. In Bayern wird zudem oft Fett hinzugegeben -eine regionale Besonderheit. Auch heute noch schlingen viele Bäcker ihre Brezen von Hand. Dabei verwenden sie eine spezielle Wurftechnik, die eine gewisse Übung voraussetzt. Wer diese

Methode beherrscht, schafft es, in Sekundenschnelle eine Breze zu formen. Abschließend wird das Gebäck in der Regel noch mit ein wenig grobem Salz bestreut. Allerdings gibt es auch zahlreiche Großbetriebe, die sich bei diesem Meisterstück des Bäckerhandwerks von Maschinen unterstützen lassen.

## Der richtige Senf

Eine Weißwurst ohne Senf - das ist wie eine Currywurst ohne Curry oder ein Obstsalat ohne Früchte. Aber nicht jeder Senf vermag es, das bereits einmalige Geschmackserlebnis beim Verzehr einer Weißwurst noch zu steigern, den Genuss vollkommen zu machen.

## Süß und doch pikant

Die wichtigste Regel für den richtigen Weißwurstsenf lautet: Süß und dabei pikant muss er sein. Ein eisernes Gesetz, das nicht erst eine Erfindung der modernen Liebhaber des Schmankerls ist. Schließlich schlug die Geburtsstunde des „süßen Senfs“ (den es bis dato nur in einer scharfen Version gab) bereits vor über 150 Jahren.

Es war ein gewisser Johann Conrad Develey, der anno 1854 in seiner Senfmanufaktur in der Kaufinger Straße im Herzen Münchens seinem scharfen Dijon Senf erstmals karamellisierten Zucker und eine spezielle Gewürzmischung beimischte: Der süße Senf war geboren - und begab sich bald danach mit der Weißwurst auf den bis heute andauernden, gemeinsamen kulinarischen Höhenflug.

## Die Zutaten

Süß und würzig sollte er sein, der original bayerische Weißwurstsenf, für dessen Zubereitung auch in unseren Tagen neben der Senf Saat nur brauner Zucker, Karamellzuckersirup, Branntweinessig, Wasser und Gewürze zugelassen sind.

Die Ansprüche echter Gourmets an den würzigen Weißwurst-Begleiter sind groß. Der falsche Senf hat schon manchen Feinschmecker in eine regelrechte kulinarische Krise gestürzt. Ist die Wurst erst einmal in den Senf eingetaucht, gibt es kein Zurück mehr: Dann bilden der Senf und die weiße Delikatesse eine Einheit, entwickeln eine wahre Geschmacksexplosion im

Mund - oder eben auch nicht. Ist der Senf nämlich ungenießbar, kann diesen Mangel auch eine köstliche Weißwurst nicht ausgleichen.

## Spezialität mit großer Geschichte

Senf war schon vor 3000 Jahren in China als Gewürz geschätzt. Über Kleinasien gelangte er nach Griechenland und später ins Römische Reich, wo er zunächst vor allem als Heilmittel gefragt war. Ab dem Mittelalter wurde Senf zu einem wichtigen Gewürz an europäischen Tafeln; insbesondere geschätzt von den Köchen, denen Senf und Meerrettich - lange vor der Verbreitung von Pfeffer oder Chili - als einzige scharfe Gewürze zur Verfügung standen.

## Die richtige Verzehrentechnik

Lecker sieht sie aus, die original Münchner Weißwurst. Dennoch traut sich nicht jeder Biergarten- oder Wirtshaus Gast, die Schönheit zu ordern. Schließlich kann man beim Verzehr mehr falsch als richtig machen. Aber keine Angst, mit ein wenig Übung und Geschick schafft es jeder, in der Öffentlichkeit beim Verzehr der Münchner Delikatesse zu glänzen.

Hierfür ist es zunächst allerdings unabdingbar, die individuell richtige Verzehrentechnik herauszufinden. Der Kenner unterscheidet zwischen Zuzeln und verschiedenen Techniken mit Messer und Gabel.

## Die goldenen Regeln des Weißwurst Verzehrs

Die Nichtbeachtung bestimmter Regeln outet unerfahrene Touristen und Zugezogene. Beispielsweise gilt: niemals Weißwürste paar-, sondern immer stückweise bestellen.

## Das Zuzeln

Vermutlich schwebt dem „Preußen“ ein ganz bestimmtes Bild vor Augen, wenn er an den typischen Bajuwaren denkt: Ein alter Mann in Tracht, der auf einer Bierbank sitzt und genussvoll eine Weißwurst zuzelt. Und tatsächlich sind es vor allem bayerische Urgesteine, die diese Methode dem Verzehr mit Messer und Gabel vorziehen.

Ins Hochdeutsche übersetzt bedeutet „Auszuzeln“ soviel wie Ausaugen. Die Technik funktioniert wie folgt: Man nimmt die Weißwurst in die Hand und schiebt sie ein Stück weit in den Mund. Die Haut ist immer noch dran. Nun beißt man in die Wurst und zieht das Brät vorsichtig durch die beinahe geschlossenen Zähne aus dem Darm.

Anhänger des Zuzelns sind der festen Überzeugung, dass sich bei dieser Methode der Geschmack der Weißwurst am besten entfalten kann.

Vertreter der Ansicht „Das Auge isst mit“ stehen dem Zuzeln eher skeptisch gegenüber. Sonderlich ästhetisch sehen weder der Prozess des Verzehrs selbst noch die leere Haut aus, die am Ende vom einstigen Schmankerl übrigbleibt.

Der Verzehr mit Messer und Gabel

In der modernen Zeit verdrängt der Verzehr mit Messer und Gabel zunehmend die traditionelle Technik des Auszuzelns. Auch gebürtige Münchner greifen häufig zum Besteck, wenn ihnen in einer dampfenden Terrine das weiße Schmankerl aufgetischt wird. Aber auch bei dieser Verzehrmethode kann nicht einfach nach dem Motto vorgegangen werden: Besteck gezückt und fröhlich drauflos geschnitten. Der Genießer steht erneut vor der Qual der Wahl. Denn der Weißwurstkenner unterscheidet zwischen mehreren mal mehr und mal weniger anspruchsvollen Methoden des Verzehrs mit Messer und Gabel. Da ist beispielsweise der altbewährte Längsschnitt, der eine gewisse Fingerfertigkeit erfordert. Hierfür nimmt man ein Messer und schlitzt die Weißwurst der Länge nach auf. Anschließend klappt man die beiden Wursthälften auseinander und schabt das köstliche Brät zärtlich mit dem Messer aus der Haut.

Anfängern steht es offen, die Wurst vor diesem fast schon chirurgischen Vorgang vertikal zu halbieren.

Urwüchsige Profis wenden den Kreuzschnitt an, eine echte Herausforderung für jeden Feinschmecker. Dabei wird mit einem gezielten Einschnitt in die Wurst ein kleines Häppchen freigelegt, um schließlich das Brät durch eine beherzte Drehbewegung aus der Haut zu lösen. Unverletzt bleibt die untere Wursthaut. Diese Technik setzt ein geschicktes Händchen und jede Menge Erfahrung voraus.

Aber egal, für welche Verzehrsmethode sich der Weißwurstfreund entscheidet - im Prinzip kommt es doch nur auf eines an: Hauptsache, die Weißwurst schmeckt. Genießen Sie doch auch einmal wieder ein Stück Münchner Lebensart: Verwöhnen Sie Ihre Freunde mit einem ausgedehnten Weißwurstfrühstück. Oder bestellen Sie in der Traditionsgaststätte eine Terrine frischer Weißwürste. Lassen Sie sich das Schmankerl nicht nur auf der Zunge zergehen, genießen Sie mit allen Sinnen: Erfreuen Sie Ihre Augen an der hellen Marmorierung und schnuppern Sie den zarten Duft. Guten Appetit!

## Die „Preußen“ und die Wursthaut

Manch ein „Preuße“ wurde bereits im Festzelt oder Gasthof dabei gesichtet, wie er genussvoll in die Weißwurst beißt und das Schmankerl mitsamt der Haut verspeist. Keine Sorge, auch solche „unwissenden Zeitgenossen“ werden das Mahl heil überstehen. Den Darm der Weißwurst zu essen, ist erwiesenermaßen in keinem Fall gesundheitsschädlich.

Ausgegraben von Wolfgang E. Schulz

