

Die Weißwurst: Ein Stück bayerische Tradition

Die Weißwurst gilt als echtes bayerisches Kulturgut. In der Münchner Metzgerei Gaßner wird sie seit Generationen nach traditioneller Art hergestellt. Metzgermeister Andreas Gaßner zeigt, wie sie hergestellt wird und erklärt die wichtigsten Regeln rund um die Weißwurst: Wie wird sie serviert? Wie isst man sie richtig? Und warum wird sie traditionell vor 12 Uhr mittags gegessen?

Manuskript

SPRECHER:

Diese Wurst hat eine **Deadline**, eine eigene Königin und eine ganz spezielle Art, sie zu essen.

ANDREAS GABNER (Metzger und Gastronom):

Wie ein Baby an der **Mutterbrust**.

SPRECHER:

Das ist die bayerische Weißwurst. Was sie so besonders macht, erfahrt ihr von ihm:

ANDREAS GABNER:

Servus, ich bin der Andy Gaßner, bin Metzgermeister und **Gastwirt** und ich zeige euch heute, wie man original Münchner Weißwürste herstellt, zubereitet und genießt.

SPRECHER:

Die Metzgerei Gaßner in München gibt es bereits seit 1937. Ihre **Spezialität**: bayerische **Wurstwaren** - und ihre Weißwurst gilt als eine der besten der Stadt.

ANDREAS GABNER:

Die Weißwurst ist mit die bekannteste Münchnerin und zählt natürlich zu den **Top-Favoriten** an Würsten hier in München, aber ist natürlich auch für Bayern etwas ganz Besonderes, weil Weißwurst zu genießen bei einem **Frühschoppen**, bedeutet einfach **Lebensgefühl**. Und für das stehen wir hier in Bayern.

SPRECHER:

Man braucht: **Kalbfleisch**, Schweinefleisch, gekochte **Schweineschwarte**, **Schulterspeck**, **Petersilie**, Zwiebeln, **zerstoßenes** Eis, Zitronenaroma, Salz und weißen Pfeffer.

Zunächst werden das Fleisch und der Schulterspeck im **Fleischwolf zerkleinert**. Danach kommt die Fleischmasse mit den **übrigen** Zutaten in den sogenannten **Kutter**. Dort wird alles gründlich miteinander **vermengt**, sodass ein **homogenes Wurstbrät** entsteht. Und hier **klärt sich** auch schon **auf**, warum die Weißwurst am Ende eine weiße Farbe hat.

ANDREAS GABNER:

Entgegen vielen anderen Würstchen, zum Beispiel die Wiener Würst' oder die Frankfurter, verwendet man **Nitritpökelsalz**. Und da **bindet** man den **Fleischfarbstoff an** die Wurst, und dann ist die schön rosa. Und durch die **Zugabe** von **Kochsalz** bleibt die Wurst schön hell und weiß.

SPRECHER:

Als nächstes wird die Wurstmasse **portionsweise** in **Schweinedünndärme** gefüllt. Jetzt hat die Weißwurst schon mal ihre finale Form.

ANDREAS GABNER:

Das ist **Handarbeit**, und da gehört die **gewisse Fingerfertigkeit** dazu, die man über die vielen, vielen Jahre, die wir hier arbeiten, einfach erlernt.

SPRECHER:

Nun wird sie nur noch **gebrüht**, und dann ist die Weißwurst fertig. Serviert wird sie **in der Regel** in einem **Keramiktopf**. Dazu als Beilage: süßer Senf und frische **Brezeln**. Und wie isst man sie richtig? Da gibt es verschiedene Meinungen:

FRAU:

Mit 'm Messer.

MANN:

Mit 'm Messer.

MANN:

Zuzeln.

MANN:

Zuzeln.

SPRECHER:

Zuzeln – aha! Aber was bedeutet das genau?

ANDREAS GABNER:

Das ist so ähnlich wie ein Baby an der Mutterbrust, dass man das einfach **raussaugt**, [so mit so...]. Und dann ist das auch so eine Methode, die hat was.

SPRECHER:

Und wieso isst man die Weißwurst vor 12 Uhr mittags?

ANDREAS GABNER:

Zum einen war das natürlich früher die Frische, weil die Weißwurst roh verkauft wurde. Man hatte keinen Kühlschrank und deswegen hat man gesagt: Bitte nicht so lange **aufheben**, sondern frisch **verzehren**, dass sie gut schmeckt. [Es] hat aber auch den Hintergrund, dass sie zum Frühschoppen, also **sprich**: am Sonntag nach dem **Kirchgang** beim Wirt vor 12 gegessen werden sollte.

SPRECHER:

Und gilt diese Regel heute auch noch?

FRAU:

Wenn ich Lust drauf habe, auch nachmittags.

MANN:

Wenn ich vor 12 nicht dazu komme, esse ich sie halt danach.

MANN:

Ich esse um 3 Uhr Weißwürste oder um 8 in der Früh.

SPRECHER:

Der **Legende** nach wurde die Weißwurst 1857 in München von einem Wirt erfunden. Da dem „Moser Sepp“ die dünnen Schafsdärme **ausgegangen** waren, verwendete er dickere Schweinedärme. Da er jedoch **befürchtete**, die Würste könnten beim Braten **platzen**, brühte er sie vorsichtig in heißem Wasser. So wurde aus der **ursprünglichen Notlösung** eine typisch bayerische Spezialität. Selbst eine Weißwurstkönigin wird jährlich neu gewählt.

ANDREAS GÄBNER:

Um die Zukunft der Weißwurst mach' ich mir eigentlich keine Sorgen, weil - wie schon beschrieben - die Weißwurst bei uns zur Tradition, zum Kulturgut gehört und nicht nur den alten, sondern auch den jungen Leuten schmeckt.

SPRECHER:

Und falls ihr jetzt unsicher seid: Nach 12 ist schließlich vor 12, sprich: Für eine Weißwurst ist in Bayern eigentlich immer Zeit.

Glossar

Weißwurst, -würste (f.) – eine weiße Wurst, die aus Bayern kommt und meist aus Kalbsfleisch hergestellt wird

Kulturgut, -güter (n.) – etwas, das für eine Kultur sehr wichtig ist (z. B. ein Gebäude, ein Brauch, eine Geschichte)

Metzgermeister, -/Metzgermeisterin, -nen – eine Person mit dem höchsten Berufsabschluss im Metzgerhandwerk (ein Beruf, bei dem man Fleisch verarbeitet)

Deadline, -s (f.) – aus dem Englischen: die >Frist; letzter Zeitpunkt, bis zu dem etwas getan werden muss

Mutterbrust, -brüste (f., meist Singular) – die Brust einer Frau; ein Baby trinkt beim Stillen daran

Gastwirt, -e/Gastwirtin, -nen – eine Person, die ein Restaurant oder eine Gaststätte betreibt

Spezialität, -en (f.) – hier: eine Speise, die z. B. für einen Ort typisch ist

Wurstware, -n (f.) – verschiedene Wurstprodukte

Top-Favorit, -en (m.) – hier: die Nummer 1; etwas oder jemand, der ganz oben steht

Frühschoppen, - (m., meist Singular) – das gemeinsame Trinken und manchmal auch Essen am Vormittag

Lebensgefühl (n., nur Singular) – die Einstellung, die man zum Leben hat

Kalb, Kälber (n.) – das junge Rind

Schweineschwarte, -n (f.) – die äußere Haut des Schweins

Schulterspeck (m., nur Singular) – das Fettgewebe an der Schulter eines Tieres

Petersilie (f., nur Singular) – eine dunkelgrüne Pflanze, die zum Würzen von Speisen verwendet wird

zerstoßen – so, dass etwas in kleine Stücke zerfällt; etwas wurde zerdrückt oder zerrieben

Aroma, Aromen (n.) – ein bestimmter Geschmack oder Geruch

etwas im Fleischwolf zerkleinern – Fleisch mit einer speziellen Maschine in kleine, sehr feine Stücke teilen

der, die übrige/die übrigen – alle anderen, die restlichen

Kutter, - (m.) – hier: eine Maschine in der Lebensmittelverarbeitung, die Lebensmittel stark zerkleinert und gleichzeitig vermischt

etwas vermengen – etwas mischen

homogen – einheitlich

Wurstbrät (n., nur Singular) – eine Mischung aus Fleisch und Gewürzen zur Wurstherstellung

sich aufklären – hier: deutlich werden

entgegen – hier: im Gegensatz zu, anders als vermutet

Nitritpökelsalz, -e (n.) – ein Salz, das Fleisch haltbarmacht und für die typische rote Farbe sorgt

etwas an etwas binden – hier: etwas fest zusammenfügen

Fleischfarbstoff, -e (m.) – ein körpereigenes Eiweiß, das Fleisch eine bestimmte Farbe gibt

die Zugabe, -n (f.) – hier: das Hinzufügen von etwas

Kochsalz, -e (n., meist Singular) – Speisesalz, das zum Kochen und Würzen verwendet wird

portionsweise – in einzelnen Portionen

Schweinedünndarm, -därme (m.) – hier: ein Teil des Schweinedarms, der als Wursthülle dient

Handarbeit (hier nur Singular, f.) – die Tatsache, dass etwas ohne Maschinen hergestellt wird

gewiss – bestimmt

Fingerfertigkeit, -en (f.) – die Fähigkeit, etwas schnell mit den Fingern zu machen oder herzustellen

etwas brühen – etwas in heißes Wasser legen, ohne dass das Wasser kocht

in der Regel – normalerweise; fast immer

Keramik (f., hier nur Singular) – ein Material, das im Ofen gebrannt wird und aus dem Gegenstände, z. B. Geschirr, geformt werden

Brezel, -n (f.) – ein salziges Gebäck

zuzeln – aus dem Bayerischen: die Weißwurst mit dem Mund direkt aus der Haut ziehen

raus|saugen – hier: etwas mit dem Mund aus etwas herausziehen

etwas auf|heben – hier: etwas aufbewahren; etwas behalten

etwas verzehren – etwas essen

sprich – hier: anders gesagt; das heißt

Kirchgang, -gänge (m.) – der Besuch eines Gottesdienstes in der Kirche

Legende, -n (f.) – eine alte Geschichte, die vielleicht nicht wahr ist

aus|gehen – hier: etwas nicht mehr haben, nicht mehr vorhanden sein

etwas befürchten – erwarten, dass etwas Negatives passieren wird

platzen – aufreißen; kaputtgehen; explodieren

ursprünglich – zu Beginn; so wie am Anfang; so, wie etwas war, bevor etwas verändert wurde

Notlösung, -en (f.) – eine vorübergehende Maßnahme in einer Situation, wenn keine idealen Alternativen verfügbar sind

Autorin/Autor: Christine Lebert, Markus Hofmann