

Die Weißwurst: Ein Stück bayerische Tradition

Aufgaben zum Video

1. Kennst du diese Wörter?

Bevor du das Video abspielst, bearbeite bitte folgende Aufgabe. Lies die Aussagen und ordne den richtigen Begriff zu.

1. Früher war es üblich, dass die Menschen sich am Sonntag nach dem Kirchenbesuch im Wirtshaus zum _____ trafen.
2. Jede Region oder Stadt hat ihre eigene _____. In Nürnberg gibt es zum Beispiel die „Nürnberger Rostbratwurst“; in Frankfurt die „Frankfurter Würstchen“.
3. Und in München kommt traditionell die _____ auf den Tisch.
4. Sie wird nicht im Brötchen, sondern mit einer _____ serviert.
5. Dazu gibt es süßen _____. Der ist braun und schmeckt milder als der gelbe.
6. Wie das bayerische „Kulturgut“ genau hergestellt wird, erklärt der _____ Andreas Gaßner.

- | | | |
|-----------|---------------------|-----------------|
| a) Senf | b) Wurstspezialität | c) Frühschoppen |
| d) Brezel | e) Metzgermeister | f) Weißwurst |

2. Was siehst du im Video?

Schau dir das Video einmal an. Achte genau darauf, was passiert. Wähl alle richtigen Aussagen aus.

Im Video sieht man ...

- a) alte Schwarz-Weiß-Fotos einer Metzgerei.
- b) eine Theke mit verschiedenen Wurst- und Fleischwaren.
- c) einen Mann mit einer Stange, an der Weißwürste hängen.
- d) einen Mann, der Pulver in zerkleinertes Fleisch streut.
- e) einen großen Kessel mit Wasser, in dem viele Würste schwimmen.
- f) eine Kellnerin, die mehrere Krüge Bier serviert.
- g) einen Mann, der eine Weißwurst mit einem Messer schneidet.
- h) Menschen in einem Wirtshaus, die traditionelle bayerische Kleidung tragen.

3. Was wird im Video gesagt?

Spiel das Video noch einmal ab und hör diesmal genau hin. Vervollständige die Sätze. Mehrere Lösungen können richtig sein.

1. Welche Aussage über Andreas Gaßner ist richtig?
 - a) Er arbeitet in einem traditionellen Familienbetrieb.
 - b) Er betreibt ein Wirtshaus.
 - c) Er sagt, dass seine Weißwurst die bekannteste in ganz München ist.

2. Welche Aussage über die Herstellung der Weißwurst ist richtig?
 - a) Die klassische Weißwurst besteht neben Gewürzen nur aus Kalbsfleisch.
 - b) Sie bekommt ihre weiße Farbe durch Salz und nicht durch künstliche Farbstoffe.
 - c) Der Wurstbrät wird in der Metzgerei Gaßner noch von Hand verarbeitet.

3. Welche Aussage über den Verzehr ist richtig?
 - a) Die Weißwurst wird oft in einem speziellen Gefäß serviert.
 - b) Sie kann sowohl mit als auch ohne Besteck gegessen werden.
 - c) Sie war früher ein beliebtes Frühstück, das es nur sonntags gab.

4. Welche Aussage über die Geschichte und Tradition ist richtig?
 - a) Die Weißwurst wurde wahrscheinlich in den 1850er-Jahren von einem Münchner Gastronom erfunden.
 - b) Sie wurde ursprünglich aus Schafsfleisch hergestellt.
 - c) Jedes Jahr wird in München die beste Weißwurst-Metzgerei gewählt.

5. Was sagt Andreas Gaßner?
 - a) Für ihn ist die Weißwurst ein fester Teil der bayerischen Kultur.
 - b) Sie ist bei allen Altersgruppen beliebt.
 - c) Er will eine neue Weißwurstsorte entwickeln.

4. Übe den Wortschatz!

Wie stellt man eine Weißwurst her? Wähl für jede Lücke das passende Nomen aus.

1. Für die Herstellung einer Weißwurst verwendet man Kalb- und Schweinefleisch sowie Schweineschwarte und _____.
2. Das wird alles in den _____ gegeben und zerkleinert.
3. Anschließend werden das Fleisch und Gewürze zu einer feinen Masse verarbeitet. Diese bezeichnet man als _____.

4. Bei einer Weißwurst wird auch _____ hinzugegeben. Dieses sorgt dafür, dass die Weißwurst ihre helle Farbe behält und nicht rosa wird wie andere Wurstsorten.
 5. Im letzten Schritt kommt die Wurstmasse in _____. Dann wird sie in heißes Wasser gelegt.
 6. Um sie zu servieren, legt man die Weißwurst in einen _____ mit heißem Wasser.
- a) Fleischwolf b) Schulterspeck c) Kochsalz
d) Petersilie e) Schweinedünndärme f) Wurstbrät
g) Keramiktopf

5. Was bedeuten die Verben?

Lies die Sätze und ergänze die passenden Verben aus der Liste. Schreib die Verben in der passenden Form im Passiv in die Lücken.

1. Im Kutter werden alle Zutaten miteinander _____, bis eine homogene Masse entsteht.
2. In der Metzgerei Gaßner wird die Wurstmasse in Handarbeit in die Därme _____. Dafür braucht man eine gewisse Erfahrung.
3. Der Darm kann in heißem Wasser aufplatzen, deshalb muss die Weißwurst in heißem Wasser _____ werden.
4. Eine besondere Art, sie zu essen, ist das „Zuzeln“. Dabei wird die Weißwurst mit dem Mund _____.
5. In München gehört die „Weißwurst“ zum Lebensgefühl dazu. Der Tradition nach wird sie vor 12 Uhr mittags _____.
6. In Bayern wird sogar jährlich eine bayerische Weißwurstkönigin _____.

vermengen
brühen

verzehren
aussaugen

füllen
wählen

Autor: Markus Hofmann