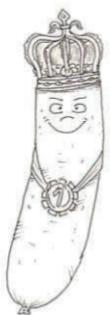


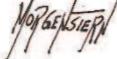
Weißwurst Geheimnisse



© 2022 Alexander Altmann

Illustriert von: Tom Müller,



Umschlag und Aquarelle: Gabriele Morgenstern

gabrielemorgenstern@hotmail.com

Mit freundlicher Unterstützung von Dieter Hanitzsch
dieterhanitzsch.de
und fachlichem Beistand von Metzgermeister Jakob
Gorin

ISBN Softcover: 978-3-347-57176-1

ISBN Hardcover: 978-3-347-57151-8

ISBN E-Book: 978-3-347-57152-5

English – ISBN Softcover: 978-3-347-58332-0

English – ISBN Hardcover: 978-3-347-58333-7

English – ISBN E-Book: 978-3-347-58334-4

Erste Auflage von April 2022

Druck und Distribution im Auftrag des Autors:
tredition GmbH, Halenrei 40-44, 22359 Hamburg, Germany

Das Werk, einschließlich seiner Teile, ist urheberrechtlich geschützt. Für die Inhalte ist der Autor verantwortlich.
Jede Verwertung ist ohne seine Zustimmung unzulässig.
Die Publikation und Verbreitung erfolgen im Auftrag des Autors, zu erreichen unter: tredition GmbH, Abteilung "Impressumservice", Halenrei 40-44, 22359 Hamburg, Deutschland.

Eine wahrlich
schöne
Münchnerin



Inhalt:	Seite	Inhalt:	Seite
Erfindung oder Tatsache		Verzehr mit Messer und Gabel	
Öffentliche Legende	4	14) Der Längsschneider	35
(Un) heimliche Gerüchte	5	15) Der Querscheibler	36
Natürlich geht es um die Wurst	6	16) Der Rock „n“ Roller	36
Das erste Rendezvous	9	17) Kreuz-/Königsschnitt	37
Weißwurst oder das Original	10	18) Diagonal - Kreuzschnitt	38
Ideologie des Zeitpunkts	12	19) Der Tänzer	38
Der Weißwurst-Äquator	14		
Einer von vielen Rekorden	15	Der Erfinder des Zuzelns	39
Einfluss auf die Welt	16		
Das Verspeisen	21	20) Der Dreher	39
		21) Der Querkombinierer	40
		22) Der Hasardeur	40
		23) Der Drittler	41
60 Arten Weißwurst zu essen		24) Die/der Politiker	41
Weißwurst aus der Hand		25) Der Metzger	42
1) Der Zuz'ler	24	26) Der Mathematiker	42
2) Der Zerr-Zuz'ler	26	27) Das ewige Kind	43
3) Der Knickzuz'ler	26	28) Der Handwerker	43
4) Der Drückeberger	27	29) Der Chirurg	43
5) Der Ringschäler	27	30) Der Psychiater	44
6) Der Abbeißer	27	31) Der Architekt	45
7) Der Schlaumeier	29	32) Der Nudist	45
Weißwurst mit Besteck und Hand		33) Der Braumeister	45
8) Der Schausteller	30	34) Der Japaner	46
9) Der Scheibenschäler	31	35) Der Taucher	46
10) Der Aufreißer	32	36) Der Künstler	47
11) Der Hektiker	33		
12) Der Schaber-nak	33		
13) Lektion für Beginner	34		
		Besondere Verzehrmethoden	
		37) Der Suppenkasper	48
		38) Der Kindergärtner	48
		39) Der Schnetzler	49
		40) Der Philosoph	49



Inhalt:	Seite	Inhalt:	Seite	
41) Der Tourist	50	Das klassische Weißwurst Frühstück	67	
42) Der Fußballfan	51	In der Morgendämmerung	68	
43) Der Falschspieler	51	Die korrekte Bestellung	69	
44) Der Komiker	52	Das Servieren	70	
45) Die Lieblingsart	52	Schräges und Tabus	72	
Sonderformen der Zubereitung				
46) Back – Weißwurst	53	Harmonie mit Senf	75	
47) Weißwurst-Tempura	53	Signature Senf	77	
48) Cordon Blanc	53	Senftechniken	78	
49) Brat – Weißwurst	54	Die Breze	79	
50) Weißwurst am Spieß	54	Brez'n – Sport	82	
51) Grill – Weißwurst	54	Bier, mehr als eine Beilage	83	
52) Weißwurst Sülze	55	Werkzeug und Luxus	85	
53) Weißwurst Salat	55	Was ist drin, in der Weißwurst	87	
54) Weißwurst Knödel	55	Weißwurst Check	90	
55) Weißwurst Suppe	56	Weißwurst Diät	92	
56) Süße Senf Suppe	56	Die engen Verwandten	93	
57) Weißwurst Praliné	56	Die entfernte Verwandtschaft	96	
58) Weißwurst Hotdog	57	Prüfungen, Auszeichnungen	97	
59) Weißwurst Carpaccio	57	Weltwurst-Karte	98	
60) Weißwurst Pflanz'l	57	Weißwurst Resolution	99	
Herstellung der Weißwurst		58	Oktoberfest	101
Der Unterschied – Metzger	58	Merchandise	106	
Haltbarkeit und Aufbewahrung	60	Stars und Weißwurst	107	
Wo gibt's frische Weißwurst	61	Bayrisch zum Frühstück	125	
Zubereitung der Perfekten Weißwurst				
Das Wurstwasser	64			
Das Wurstopfer	65			
Das Missgeschick	66			

Münchener Weißwurst –

Erfindung oder Was?

Die öffentlich gültige Legende ... oder:

Der Tag, an dem die Kalbsbratwurst verunglückt (wurde)

Wie bei allen Legenden darf man nicht jedes geschriebene Wort auf die sprichwörtliche Goldwaage legen, wie es auch die Erzähler und Überlieferer nicht getan haben.

So ist nicht festgehalten, ob es geschneit hat an diesem Faschingssonntag im Jahre 1857, als dem Moser Sepp, seines Zeichens Metzgermeister und Wirt des Gasthofs „Zum ewigen Licht“ am Münchener Marienplatz 26, „glücklicherweise“ die Schafsaitlinge für seine Kalbsbratwürste zur Neige gingen. Was konnte man tun? Die Kundschaft hungrig nach Hause schicken? Das kam natürlich nicht in Frage.

So entstand die Idee, das feine Kalbfleischbrät in die dickeren und etwas zäheren Schweinedärme zu füllen. Weil aber die Gefahr bestand, die Würste könnte es samt der neuen Hülle beim Braten zerreißen, brühte sie der Sepp lieber in heißem Wasser. Gegen alle Befürchtungen waren die Gäste von den sogenannten „Missratenen“ sogar begeistert.

Seither gilt dieser 22. Februar des Jahres 1857, als Geburtsdatum der Münchener Weißwurst.

Über die Generationen wurde die Rezeptur natürlich verfeinert, die Würzung abgeschmeckt, und das Brät ist heute um einiges zarter und fester. Nahezu jeder Metzgermeister in Bayern hat dazu sein eigenes geheimes Familienrezept, welches aber zweifellos nur in Feinheiten von der Grundrezeptur abweicht.

(Un)heimliche Gerüchte



Zweifler gibt es immer und heute mehr denn je. So gründet eine andere Darstellung der Weißwurst Schöpfung auf der Vermutung, die Münchner Weißwurst wäre eine Abwandlung der Altmünchner „Maibock-Wurst“. In der damaligen Zeit wurde diese an vielen Plätzen in der Stadt, u.a. im Alten Hof, in großen Mengen verkauft. Und das von Mai bis Fronleichnam. Im Stadtarchiv gibt es einen alten Stich einer sogenannten Bockkeller-Szene aus dem Jahr 1814, auf dem ein Mann beim Verzehr aus der Hand einer solchen oder ähnlichen Wurst zu sehen ist.

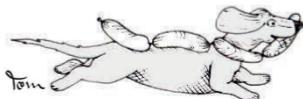
Die Rezepturen von Maibock- und Weißwurst unterschieden sich vorwiegend durch den in der Weißen höheren Kalbfleischanteil und der weitaus kräftigeren Würzung der Bockwurst. Natürlich ist diese Geschichte reine Spekulation und beweisbar ist sie schon gar nicht.

Und dann gibt es noch eine weitere Meinung, nach der die Münchner Spezialität von der viel Älteren, aus Frankreich stammenden „Boudin Blanc“, was so viel wie „weiße Wurst“ heißt, abstammen soll. Diese war offenbar besonders im Gebiet der Champagne beliebt und wurde mit Sauce Moutarde, also einer Sauce von scharfem Senf, serviert.

Diese Boudin Blanc soll allerdings eher gebraten als gebrüht worden sein. Der enge Kontakt der bayerischen Obrigkeit zum napoleonischen Nachbarland, Anfang des 19. Jahrhunderts, macht eine derartige Verbindung natürlich vorstellbar.

Plötzlich kamen dann auch noch die Hamburger mit Plagiatsvorwürfen um die Ecke. Sie hätten diese „weiße Wurst“ aus Frankreich abgewandelt und schon weitaus früher als die Münchner unter die Leute gebracht.

Da heute nicht mehr zweifelsfrei zu ergründen ist, ob der Moser Sepp im „Ewigen Licht“ nun tatsächlich, ganz aus Versehen, die „Missratenen“ kreiert hat, lassen wir ihm dennoch die Ehre. Keiner derer, die damals persönlich dabei waren, hat zu diesem Thema irgendein Dokument verfasst, welches Beweiskraft hätte.



Natürlich geht es um die Wurst

Für den Rest der Welt gilt Weißwurstgenuss als Sinnbild der bayerischen Küche und Lebensart. Für den Ober- wie auch Niederbayern gehören Weißwürste zu den erweiterten Grundnahrungsmitteln, wie auch Leberkäse und für einige, gar nicht so wenige, sogar Bier.

Für den Münchner, ganz besonders wenn er in der Landeshauptstadt groß geworden ist, trifft dies durchaus auch zu, doch vor allem handelt es sich bei dieser weißen Wurst um pure Gaumenfreude. Genuss ist zweifellos eine sehr persönliche Angelegenheit, weswegen man sich nie von seiner Umwelt irritieren lassen sollte, also weder vom Stammtisch noch den traditionsbewussten Gefährten des Schützen- bzw. Trachtenvereins, nicht von seiner Kosmetikerin oder gar der Männer-Häkelgruppe.

Tatsächlich soll es Menschen geben, denen keine einzige der über 1500 deutschen Wurstsorten mundet. Lassen wir Vegetarier und Veganer aus der Zählung heraus, kann man sich's gar nicht vorstellen.

Die Bezeichnung „Wurst“ hat ursprünglich wenig mit deren Inhalt, vielmehr mit der Form zu tun. In so eine Wursthaut kann man ja nahezu alles hineinfüllen.

Lebensmitteltechnisch werden für eine Wurst mit Fleisch zerkleinertes Muskelfleisch, Speck, Salz und verschiedene Gewürze fein gecuttet und in Kunstdärme oder gereinigte Natur-Därme gefüllt. Wie das sich speziell bei unserer Weißwurst...

...werden wir hier ganz genau beleuchten.



Um den Ursprung, bzw. die Erfindung der Wurst im Allgemeinen zu ergründen, müssen wir in der Geschichte ganz

weit zurückgehen. Die Ägypter haben schon 5000 Jahre v.Chr. so etwas wie eine Wurst gegessen, zumindest haben sie etwas Derartiges in ihren Zeichnungen abgebildet.

Auch bei den Griechen stoßen wir bereits im 8. Jahrhundert vor Christus auf Anzeichen von Wurst. In Homers „Odyssee“ wird von den griechischen Wurstkämpfen berichtet, wo Würste als Preis für den Sieger ausgelobt waren.

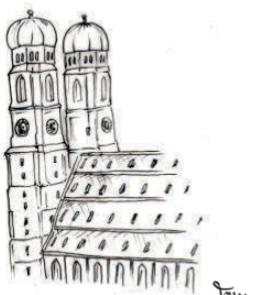
Bei unserer **Original Münchner Weißwurst** ist es allein schon aus werbetechnischen Gründen keinesfalls „wurscht“ und schon gar nicht egal, wo und wann die erste ihrer Art kreiert wurde.

Obwohl es sich wahrscheinlich kaum jemand anzuzweifeln trauen wollen wird, woher die echte Münchner Weißwurst ursprünglich stammt. (Ganz frei nach Karl Valentin)

Ehre, wem die Ehre sicher gebühren täte.

Nichts, naja sagen wir fast nichts, ist annähernd so traditionell bayerisch (vor allem in kulinarischer Hinsicht), wie eine Weißwurst. Dennoch darf der Fremde sich dessen bewusst sein, dass auch zu Zeiten des bayerischen Königreichs, 1857 noch unter Maximilian II, bis zum Ende der Monarchie mit der Novemberrevolution 1913, man jederzeit, auch ohne in einem Dirndl oder einer Lederhose stecken zu müssen, straffrei Weißwürste genießen konnte.

Genauso wenig ist es oder war es jemals Pflicht oder gar Voraussetzung, die bayerische Hymne singen zu können, um Weißwürste genießen zu dürfen.



Das erste Rendezvous mit der weißen Wurst

Die Resi liebt Tomaten, der Vinzenz kann sie nicht ausstehen.
Der Max bekommt nicht genug von Leber und Nierenspieß,
die Lena kann damit eher weniger anfangen.

Schmeckt es nun oder nicht?

Zugegeben, Innereien polarisieren da besonders, aber wie verhält es sich nun mit dieser unserer weißen Wurst aus München, na gut, aus Bayern.

Die einen lieben ihren unvergleichlichen Geschmack, die anderen behaupten, sie hätte überhaupt keinen. Sie wird geliebt, aber - wir leugnen es nicht - auch verachtet und doch gar nicht selten verkannt.

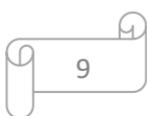
Es kann nicht allein eine Frage der Erziehung sein, ob man ein Freund der Weißwurst wird oder eher doch nicht.

Vielmehr liegt die Vermutung nahe, dass es wie bei jedem Rendezvous, um den ersten Eindruck geht. Es muss damit zusammenhängen, wie die allererste Begegnung mit unserer bayerischen Spezialität von Statten geht. War es ganz gewiss eine erstklassige, handwerklich perfekte Weißwurst, die man da vorgesetzt bekam?

War die Wurst wirklich frisch und auch ordentlich heiß? Gab es den richtigen wohltemperierten Senf dazu, eine resche Brezn und das passende Getränk?

Möglicherweise war eine der Komponenten nicht optimal?

Und schon haben wir ihn gefunden, den denkbaren Fehler. Darin könnte die Abneigung gegen unsere weiße Köstlichkeit begründet sein. Ein lauwarmes Bier findet auch nicht viele Freunde.



Nur Weißwurst

- oder Münchner Weißwurst

- oder gar Original Münchner Weißwurst ...

...das ist hier die Frage.

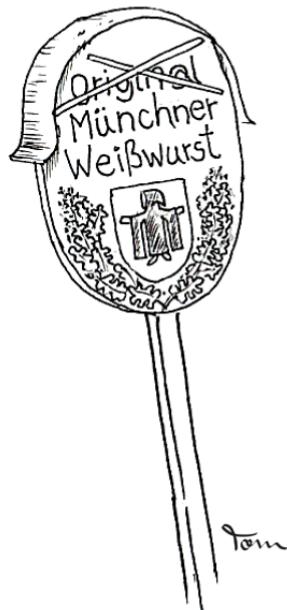
Bis ich sie zum ersten Mal selbst auf die Speisekarte setzte, hatte ich mir nicht mal einen klitzekleinen Gedanken gemacht, ob es ihn überhaupt gibt und wenn, was diesen umkämpften Unterschied einer **Weißwurst** zu der **Münchner Weißwurst** oder eben zu einer „Echten“ bzw. „Original Münchner Weißwurst“ ausmacht.

Beim Wiener Schnitzel ist das allgemein bekannt und relativ einfach. Ein Schnitzel „Wiener Art“ ist aus Schweinefleisch, das „Original Wiener Schnitzel“ wird immer aus Kalbfleisch zubereitet.

Ein für alle Mal sollte 2004 die Herkunftsbezeichnung der „Münchner Weißwurst“ geklärt und gleichzeitig bei der EU in Brüssel ein Schutz erreicht werden.

Demnach hätten nur in München hergestellte Weißwürste auch als „Münchner Weißwürste“ angeboten werden dürfen, so wie Aachener Printen, Lübecker Marzipan oder Nürnberger Lebkuchen geschützt sind.

Das wäre der Plan gewesen.



Die Schutzgemeinschaft Münchner Weißwurst stellte einen entsprechenden Antrag beim Deutschen Patent- und Markenamt. Das Amt gestand der Münchner Weißwurst zuerst auch den Namenschutz zu. Da aber mehrere Metzgerbetriebe und Erzeugerverbände aus dem südlichen Bayern dagegen Beschwerde einlegten, musste letztlich das Bundespatentgericht entscheiden.

Hier wurde fünf Jahre später der Antrag in letzter Instanz abgelehnt. Das Gericht folgte in seinem Urteil der Meinung der Verbände, Münchner Weißwürste seien nicht nur im Raum München, sondern mengenmäßig bereits seit langem überwiegend in anderen Regionen Bayerns hergestellt und vertrieben worden.

Für die treuesten Freunde unserer Münchner Weißwurst kam diese Entscheidung völlig unerwartet und löste tiefe Depressionen aus. Was bitte ist denn das? Die Münchner Weißwurst muss nicht unbedingt aus der bayerischen Landeshauptstadt kommen?

Heutzutage ist die Verordnung, dass Weißwurstprodukte aus München oder von Irgendwo überwiegend aus Kalbfleisch bestehen müssen so nicht mehr gültig.

Da hat sich laut dem Bayerischen Landesamt für Gesundheit und Ernährung in den Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnisse über die Jahrzehnte einiges geändert. Die Münchner Weißwurst wurde, wer hätte das gedacht, sogar erst 1968 als Gattungsbezeichnung in diese Leitsätze aufgenommen.

Auf den Punkt gebracht greift hier der Konjunktiv, eine Münchner Weißwurst „dürfte“ heute auch ausschließlich aus Schweinefleisch hergestellt werden.

Münchener Weißwürste ohne Kalbfleisch – das ist der Hohn!
Damit ist aber noch nicht alles gesagt!
Denn es gibt sie wirklich noch, die Echte, die Originale ...

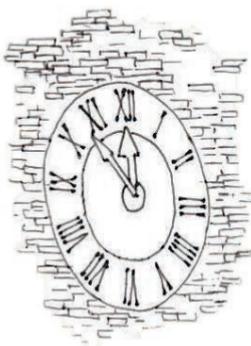
...die Besonderheit

Die Original Münchner Weißwurst

Gott sei Dank darf eine „Echte-“ oder „Original Münchner Weißwurst“ nicht ohne Kalbfleisch hergestellt werden. Sie muss mindestens 51% Kalbfleischanteil aufweisen und zwingend in München hergestellt sein, um diese Bezeichnung tragen zu dürfen, eben im Gegensatz zu den „normalen“ Weißwürsten.

Ideologie des richtigen Zeitpunkts

Das „Zwölfeläuten“ also das 12-Uhr-Kirchturm-Glockengeläute, darf so eine Weißwurst laut Überlieferung gar nicht hören.
Der Grund, warum in vielen traditionellen Wirtshäusern Weißwürste überhaupt nur bis 12:00 Uhr mittags angeboten werden, vielfach auch heute noch, hat einerseits mit der Verderblichkeit der Wurst an sich zu tun, denn erst Anfang der 1950er Jahre setzte sich der Kühlschrank auch in Deutschland durch.



Andererseits erreichten die Wirte, und das machten sie wirklich nicht gern, dass ihre besten Brotzeitgäste, nämlich die weißwurstverschlingenden Handwerker, für das zu erwartende Mittagsgeschäft ihre Sitzplätze wieder frei machten.

Bis dato wurden Weißwürste immer und ausschließlich früh morgens produziert, gleich darauf frisch gebrüht und sofort zum Verzehr freigegeben.

Sie verlieren nicht nur schnell an Geschmack, sondern sie verderben auch.

Daher führte sich die Regel eigentlich von selbst ein, Weißwürste nur bis mittags um zwölf Uhr zu essen.

Heutzutage nehmen viele Wirte gerne die Pflege bayrischer Tradition als Grund für den Verkaufsstop an Mittag. Sie will man aufrechterhalten und nur sehr ungern verletzen.
Traditionen sind wichtig!

Wobei vorzügliche Weißwürste abends kaum weniger geschmackvoll sind, als morgens, gleich nach dem Aufstehen.



Der Weißwurst-Äquator

Selbst in der Geographie hat die Weißwurst ihren Platz gefunden. Der berühmte Weißwurst-Äquator ist zwar umstritten, doch nur von der genauen Lage her.

Nach Süden gibt das Gebiet der Weißwurst mit den wundervollen bayerischen Bergen eine natürliche Grenze, die auch nicht angefochten wird.



Die Linie, die Weißwurst-Bayern nach Norden hin von den restlichen deutschen Landen trennt, wird eben als der Weißwurst-Äquator bezeichnet. Über seinen exakten Verlauf streiten sich die Gelehrten von je her. Vertreter der harten Linie ziehen die akkurate Grenze 100 Kilometer nördlich von München, die meisten aber sehen die Donau als gültige Begrenzung.

Nur einer von vielen Weißwurst Rekorden

Im „Wildmoser“ direkt am Marienplatz, Nachfolger des aus dem 19.Jahrhundert bekannten Wirtshauses „Zum ewigen Licht“, wo seinerzeit Anno 1857 die Münchner Weißwurst das Licht der „Wurschtkuchl“ erblickt haben soll, dort hat der Simmerl (der Name wurde aus Datenschutztechnischen Gründen geändert), dort hat im Jahre 1999 also jener Simmerl (der also wie erwähnt, gar nicht Simmerl heißt) im Laufe des Vormittags und mittags und in den beginnenden Nachmittag hinein, so seine 14 Weißbier getrunken, weil er sonst die 39 Weißwürste gar nicht geschafft hätte. Dazu gab es natürlich süßen Senf, welcher gar nie ausgehen durfte, und resche Brezn mussten auch genügend am Tisch sein.



© Wirtshaus „Zum ewigen Licht“ am Münchner Marienplatz
Stadtarchiv München

Dabei hatte der Simmerl gar nicht mitgezählt, er saß gedankenversunken allein am Tisch und hat einfach vor sich hin gegessen. Eine nach der anderen, wie er's gelernt hat mit Längsschnitt. War die Terrine leer hat er wieder bestellt und

weiter ging's. Erst als die Marie mit der Rechnung kam ist allen bewusst geworden, was der Simmerl da vollbracht hatte. Fairerweise muss man noch auf sein Körpergewicht von etwas mehr als 160 Kilogramm hinweisen. Dennoch wäre ihm die vierzigste Wurst dann doch zu viel geworden, auf einmal war „zuadraht“, wie er g'sagt hat. Da überreichte ihm der Wirt als Anerkennung für seine Leistung einen überdimensionalen Keramik-Krug mit Zinndeckel. G'freut hat es ihn schon, doch worüber der Simmerl so intensiv nachgedacht hatte, wurde bis heute nicht geklärt.

Der Einfluss der Weißwurst auf die Welt

... und ihr Verhältnis zur Religion



Mit dem Teufel kann es schon zugegangen sein, bei der Geburtsstunde der „Weißen“ im Jahre 1857.

Allerdings ist die Wurst weder diabolisch würzig noch höllisch feurig und obwohl der Geschmack anerkannt himmlisch ist, wird sie der eine oder andere verteufeln, wenn er meint, sie wie eine gewöhnliche Brühwurst zu behandeln.

Mit Kartoffelsalat, scharfem Senf und Ketchup wird unsere weiße Köstlichkeit ganz sicher nur der Bestie schmecken.



Bayerischer Landtag

... und ihre Beziehung zur Politik

Kommunalpolitisch ist es eher eine Frage der Ehre als des Geschmacks. Streit kommt deswegen selten auf. Bundespolitisch ist die bayerische Rolle nicht nur vor so mancher Wahl, dann doch eher vakant.

Die Außenpolitik kennt die Problematik eindeutig und schon lange. Münchner Weißwürste bekommt man heute nahezu auf der ganzen Welt. Exportware gefroren, im Glas oder in der Dose, wäre dann doch lieber noch zu überprüfen. Ausländische Metzger könnten viel Unsinn anstellen und so dem Aushängeschild nachhaltigen Schaden zufügen.

... und ihr Einfluss auf den Leistungssport

Mittlerweile ist es genauestens erforscht und dadurch eindeutig geklärt, dass weder einer Weißwurst noch dem passenden Senf irgendwelche Dopingvorwürfe gemacht werden können.

Allerdings wurde nur eine handelsübliche Anzahl und keine Rekordmenge untersucht.

... und ihre Bedeutung fürs Gaststättengewerbe

Eigentlich müsste eine uneingeschränkte Freundschaft bestehen zwischen den Metzgern, also den Herstellern der weißen Besonderheit, und den Wirten. Wäre diese nicht durch einen immerwährenden Kampf um Qualität und Preise belastet.

Es ist schon immer eine Vertrauensgeschichte.

... ihre Position im Bereich der Kunst

In der Welt der Kunst gibt es eine Vielzahl von Beispielen, Darstellungen und Illustrationen, sogar Gemälden, in denen die Weißwurst eine absolute Hauptrolle spielt. Perfekte Beispiele sind die hier im Buch abgebildeten Werke von Tom Müller, des Münchener Karikaturisten Dieter Hanitzsch und Malerin Gabriele Morgenstern. Ist die Wurst doch ganz allein für sich schon ein Kunstwerk.

