**Slow German**

**Die Weißwurst**

Bayerischer könnte ein Thema nicht sein – ich möchte Euch heute nämlich

etwas über die Weißwurst erzählen. Habt Ihr schonmal davon gehört? Die

Weißwurst ist eine Münchner Spezialität. Es ist eine recht dicke Wurst, die

tatsächlich weiß ist. Sie wird am Tisch in einem kleinen Porzellantöpfchen

serviert und schwimmt in heißem Wasser. Denn eine kalte Weißwurst schmeckt

überhaupt nicht.

Aber fangen wir vorne an. Angeblich wurde die Weißwurst 1857 erfunden. Und

zwar mitten in München, in einem Gasthaus am Marienplatz. Dort gab es

Bratwürste. Aber die Därme gingen aus – der Darm ist sozusagen die Hülle für

die Wurst. Also musste ein Junge loslaufen, um neue Därme zu kaufen. Er

kaufte die falschen – sie waren viel zu groß. Der Metzger füllte sie trotzdem,

aber er legte die Würste nicht auf den Grill, weil er Angst hatte, sie könnten

platzen. Stattdessen legte er sie in heißes Wasser – er brühte sie. Und das ist

heute die Weißwurst.

Sie besteht aus feinem Kalbfleisch, Schweinefleisch, Speck und Gewürzen. Man

sieht zum Beispiel deutlich die grünen Punkte – das ist Petersilie. Auch

Zwiebeln sind drin, manchmal sogar Ingwer und Kardamom.

Hier in München sagt man, dass die Weißwurst das 12-Uhr-Läuten nicht hören

darf. Man soll sie also vor 12 Uhr mittags essen. Mittlerweile gibt es sie in

Gasthäusern aber den ganzen Tag über zu kaufen, man kann sie auch abends

essen. Komisch ist für Euch wahrscheinlich, dass es vor allem am Wochenende

viele Münchner gibt, die Weißwürste sozusagen zum Brunch essen, also gegen

elf Uhr.

Noch eine Sache ist anders als bei anderen Würsten: Während man Wiener

Würstchen zum Beispiel immer als Paar bestellt, also 2, 4 oder 6

beziehungsweise 1, 2 oder 3 Paar, bestellt man die Weißwürste einzeln, also

pro Stück. Das hängt natürlich damit zusammen, dass die Würste so groß sind.

Zur Weißwurst gibt es süßen Senf – der ist besonders lecker! Und dann noch

Brezn. Kennt Ihr bayerische Brezn? Sie sehen aus wie die kleinen knusprigen

 „Pretzels“, die Ihr vielleicht kennt. Aber sie sind außen knusprig und innen

ganz weich. Wenn Ihr mal nach Bayern kommt, müsst Ihr unbedingt eine

frische Brezel beim Bäcker kaufen. Aber zurück zur Weißwurst. Als Getränk

gehört ein Weißbier zur Weißwurst. Es wird in einem hohen schönen Glas

ausgeschenkt und schmeckt etwas nach Hefe.

So, jetzt liegt diese schöne Weißwurst also auf Eurem Teller. Was nun? Die

Haut der Weißwurst kann man nicht essen! Wie kriegt man sie aber ab? Da

gibt es verschiedene Techniken. Ihr könnt natürlich einzelne Stücke

runterschneiden und jedes Mal die Haut abpulen. Das ist schwierig. Einfacher

ist es, die Weißwurst der Länge nach zu halbieren und dann die ganzen Hälfte

aus der Pelle zu schälen. Und wisst Ihr, was die Bayern machen? Sie zuzeln

ihre Weißwurst. Das heißt, sie nehmen die ganze Wurst vorne in den Mund und

saugen sozusagen die Wurst aus der Pelle. Das sieht nicht schön aus, glaubt

mir. Jetzt wünsche ich Euch auf Bayerisch einen guten Appetit: An guadn!