

Münchener Metzger
ausgezeichnet

Die Weißwurst von Bauch geht am besten durch den Magen

Von MICHAEL
HALSER

München - Sie ist begehrt, sagenumwoben und eine der bedeutendsten Münchnerinnen überhaupt: die Weißwurst.

Um ihre Erfindung ranken sich Legenden und streiten sich die Wurstgelehrten (siehe Info-Text). Für viele Münchner deutlich unstrittiger ist, wo es die besten Exemplare der Stadt gibt: Erst Ende Februar wurden die Weißwürste der Metzgerei „Magnus Bauch“ nach einer Prüfung durch die Münchner Metzger-Innung erneut mit Gold ausgezeichnet.

BILD wollte wissen: Was ist das Erfolgs-Geheimnis der Bauch-Weißwurst? „Für den Geschmack entscheidend ist die Fleischqualität, die Frische der Zutaten, die richtige Mischung aus magerem Fleisch und Fett, die Menge an Petersilie und natürlich die Gewürzmischung. Deren genaue Zusammensetzung bleibt aber ein Betriebsgeheimnis“, sagt Rainer Jobst (38), stellvertretender Betriebsleiter bei „Magnus Bauch“.

Die einzelnen Arbeitsschritte bei der Herstellung laufen in jeder Metzgerei ähnlich ab: Kalb-, Schweinefleisch und Speck werden gewolft, im Kutter feinerzerkleinert und mit

Gewürzen, Zwiebeln und Petersilie zum Brät vermischt. Um das Fleischeiweiß durch die hohe Messergeschwindigkeit nicht zu verbrennen, wird Eis hinzugegeben. Am Wurstfüller wird das Brät dann in Schweinedärme gespritzt und die Würste anschließend für eine halbe Stunde bei 74 Grad gebrüht. Danach werden sie im Eiswasser abgekühlt.

Die beste Weißwurst holt übrigens ein Schwarzer aus dem Kessel. Djobo Djabarou (50) kommt ursprünglich aus Togo, seit 20 Jahren kümmert er sich bei Bauch um die Wurst.

Bis zu 1,3 Tonnen Weißwürste werden im Schnitt täglich vom Bauch-Team hergestellt. Über 16000 Stück. „Kurz vor Weihnachten werden es auch schon mal sechs Tonnen“, so Jobst.

BILD beantwortet die wichtigsten Fragen rund um die Königin der Würste.

Wer hat's erfunden?

Eine Legende besagt, die Weißwurst wurde am 22. Februar 1857 im Gasthaus zum „Ewigen Licht“ am Marienplatz erfunden – als Fehlfabrikat bei der Bratwurstherstellung. Andere Gelehrte behaupten, die Wurst hätte als

„boudin blanc“ ihren Ursprung im Frankreich des 14. Jahrhunderts. Am wahrscheinlichsten ist, dass es sich um eine Weiterentwicklung der Altmünchner Bockwurst handelt, die einst als beste Unterlage zum Starkbier galt.

Warum ist die Weißwurst weiß?

Ihre typische Elfenbeinfarbe erhält die Wurst durch die Verwendung von hellem Fleisch, der

Rainer Jobst verrät das genaue Weißwurst-Geheimrezept nicht. Nur soviel: Es enthält unter anderem Salz, Pfeffer, Muskat und Zitrone.

Weißwurst-Wissen

Zugabe von Kochsalz und durch das Schockkühlen in Eiswasser nach dem Brühen.

Muss die Weißwurst vor 12 Uhr gegessen werden?

„Die Weißwurst darf das 12-Uhr-Läuten nicht hören“, hieß es früher, weil die Wurst nach der Herstellung zügig verzehrt werden sollte. Mit Erfindung des Kühlschranks hat sich diese Regel aber schon seit einiger Zeit überholt.