

Dick, weiß, glibberig

Alle Angriffe von Gastrokritikern haben ihr nichts anhaben können: Die Münchner Weißwurst feiert 150sten Geburtstag.

Was tun sie ihr alle an! Sie essen sie nachmittags, obwohl sie das Zwölfeläuten nicht mehr gehört haben dürfte. Sie zerlegen sie fein säuberlich mit Messer und Gabel. Sie tunken sie in scharfen Löwensenf, ersäufen sie gar in Ketchup, obwohl sie nur süßen Senf verträgt. Manche - igitt! - braten sie vielleicht und servieren sie mit Pommes statt Brezel, trinken Kaffee dazu statt Weißbier. Selbst Hohn und Spott muss sie ertragen. Kein geringerer als Wolfram Siebeck, der kulinarische Scharfrichter der Republik, nannte sie "Albinopimmel", schmähte sie als "schrecklich unappetitlich in ihrer furchtbaren Haut". Dabei möchte man einmal eine Wurst sehen ohne Haut! Kurz und gut: All dies Ungemach hat die Münchner Weißwurst nicht verdient. Und es hat ihr glücklicherweise auch nicht den Garaus gemacht. Sonst würde am heutigen Donnerstag nicht ihr 150-jähriger Geburtstag gefeiert.

ANZEIGE Seit Tagen kennen die Münchner Lokalzeitungen nur ein Thema: das Weißwurstjubiläum. In Sonderseiten und Sonderbeilagen wird der bleichen Spezialität gehuldigt, als ginge es um den verblichenen Kini oder FJS (für Preußen: König Ludwig II. von Bayern und Franz Josef Strauß). Dass so viel Aufhebens um sie gemacht wird, zeugt von ihrer ungebrochenen Beliebtheit und ihrer Bodenständigkeit. Die Weißwurst, das darf man wohl sagen, gehört zu München wie das Hofbräuhaus, die Frauenkirche, Äh-Stoiber, der FC Bayern und das neue Fußballstadion.

Es war am Rosenmontag des Jahres 1857, als die Weißwurst erstmals dem Brühkessel entstieg. Wie viele berühmte Dinge, etwa das Penicillin, die Radioaktivität oder der Röntgenstrahl, soll auch die Weißwurst ihre Entdeckung respektive Erfindung einem Zufall verdanken. Die Mär geht, dass einem gewissen Sepp Moser, Wirt der Gaststätte "Zum Ewigen Licht" am Marienplatz (heute steht dort ein Hochglanz-Bistro), ausgerechnet zum Höhepunkt des Faschings die Schafdärme für seine Bratwürste ausgingen. Um die Gäste nicht zu enttäuschen, füllte er das schon fertige Kalbsbrät in die zäheren und eigentlich zu großen Schweinedärme. Warum er sie dann brühte statt briet, darüber gehen die Meinungen der Historiker auseinander.

Der Münchner Stadtarchivar Richard Bauer, der zum Jubeljahr die Quellenlage noch einmal gründlich studierte, äußert sich nur ausweichend dazu, während ein Autor der Wikipedia behauptet, der Wirt habe Angst gehabt, dass die Schweinedärme beim Braten platzen könnten, weshalb er sie in heißem Wasser servierte . Jedenfalls, darüber scheint Einigkeit zu herrschen, soll die neu entstandene Wurstform den Stammgästen und Honoratioren der Stadt sehr gemundet haben.

Soweit also die Legende, die wie alle Schöpfungsmythen, um ein zugegebenermaßen etwas schiefes Bild zu bemühen, auf wackligen Beinen steht. Zumindest Sepp Moser, der angebliche Urvater der Münchner Weißwurst, ist kein Phantom. Bauer hat in alten Meldeunterlagen solide Hinweise auf die leibhaftige Existenz des Mannes zutage gefördert. Der 1821 als Wirtssohn in München geborene Joseph Moser hatte zunächst das Metzgerhandwerk erlernt, bevor er 1857 das "Ewige Licht", eine etwas verrufene Spelunke, als Pächter übernahm. Ob er wirklich als erster seinen Gästen eine Weißwurst kredenzte, wird sich nie mehr eindeutig beweisen oder widerlegen lassen. Aber auch gute Legenden, so Bauer salomonisch, hätten ein Recht auf ein Jubiläum.

Zu den bezeugten Vorformen der Weißwurst, das sei noch angemerkt, gehört die aus feinstem Kalbfleisch hergestellte *Boudin blanc* . Der Leibkoch des Marschalls Louis-Nicolas Davout, Hamburgischer Gouverneur, und wegen seines strengen Regimentes "Robbespierre von Hamburg" genannt, soll sie laut Wikipedia während der französischen Besatzung der Hansestadt hohen Gästen zum zweiten Frühstück vorgesetzt haben. Gut möglich, dass diese Luxuswurst, die auch Kaviar enthalten haben soll, in einer abgespeckten, kleinbürgerlichen Variante den Weg in das mit dem napoleonischen Frankreich eng verbundene Bayern fand.

Eine echte Münchner Weißwurst besteht nach Auskunft des Bayerischen Staatsministeriums für Landwirtschaft und Forsten aus Kalbfleisch, Schweinespeck, gegartem Kalbskopffleisch, gestoßenem Eis, Kochsalz, frischer Petersilie und allerlei Gewürzen, darunter auch Zitrone. Auch dem Wasser, in dem man sie bei 75 Grad gart, fügen Kenner zwei, drei Scheiben Zitrone hinzu. Die Wurst soll nicht platzen und ist unbedingt heiß zu genießen. Deshalb wird sie von Einheimischen gerne "gezuzelt", also sozusagen aus ihrer auch gegen Wärmeverlust schützenden Haut herausgesaugt, was Nicht-Münchnern unappetitlich erscheint. Als Beilagen sind eine bayerische Brezn (hochdeutsch: Brezel) und süßer bayerischer Senf sowie ein (Weiß-)Bier obligatorisch. In der Regel konsumiert man nur ein Paar, weil Weißwürste recht gehaltvoll sind. Der als Urmünchner geltende Kabarettist und Weißwurst-Fan Gerhard Polt begründete jüngst seine Weigerung, auf einen Sitz mehr als zwei

Weißwürste zu verzehren, mit den Worten: "Weil bei da drittn miassat i schbeim" (hochdeutsch: "Weil ich mich bei der Dritten übergeben müsste.").

Auch wenn die Münchner Weißwurst im Kern unbeschadet ihren 150. Geburtstag feiern kann - ihre Stellung als regionale Spezialität ist in der globalisierten Welt nicht unangefochten. Ungemach droht ihr nicht nur von sogenannten "Fresspäpsten" wie dem nachweislich in Preußen (Duisburg) geborenen und somit in Bezug auf bayerische Lebensart völlig ahnungslosen Gastrokritiker Siebeck, sondern auch von minderwertigen Nachahmerprodukten. Gegen den drohenden Niedergang kämpft die "Schutzgemeinschaft Münchner Weißwurst". Sie will mit Hilfe einer Eintragung als "geschützte geografische Angabe" bei der Europäischen Union erreichen, dass original Münchner Weißwürste nur noch in München und dem gleichnamigen Landkreis hergestellt werden dürfen, verbunden mit einem Reinheitsgebot, nach dem in den Darm nur Kalb-, nicht das billigere Schweinefleisch gehört. Ein entsprechender Antrag liegt dem Deutschen Patent- und Markenamt seit 2004 vor. Der Fleischerverband Bayern hat einen zweiten Antrag gestellt mit dem Ziel, das Herstellungsgebiet von München auf Altbayern (Ober- und Niederbayern, Oberpfalz) und Schwaben auszudehnen.

Bei diesem Anliegen geht es nicht nur um schlichte Kulinarik, sondern auch um eine politisch brisante Frage nationaler Identität. Denn nicht nur die Eingeborenen im Oberbayerischen suchen im Bewusstsein eines immer brüchigeren Nationalbewusstseins Halt an der erigierten Stärke der Wurst. Auch für Franken (Nürnberger Rostbratwürstl), Südhessen (Frankfurter Würstchen), Nordhessen (Aale Worscht), Berliner (Currywurst) und Nordlichter (Pinkel) - dient die Wurst der nationalen Selbstvergewisserung in einer unüberschaubar gewordenen Welt.

In diesem Zusammenhang wird auch die Empörung verständlich, mit der viele Bayern auf Siebecks Einlassungen reagierten. Werter Herr Siebeck, lassen Sie der Münchner Weißwurst endlich Gerechtigkeit widerfahren! Lassen Sie ihr die gleiche Wertschätzung angedeihen wie der spanischen Chorizo, mit der Sie offenbar bedenkenlos jedes Ihrer Gerichte verfeinern! Sie hat es verdient.