



## Die Weißwurst und wie ma's isst.

Es gibt kein Gesetz, wie man eine Weißwurst zu essen hat, aber wehe, Sie verstoßen dagegen! Denn kaum sitzen ein paar Leut' beim Weißwurst-Frühstück, schon wird debattiert, wie man die „Königin der Würste“ auf die einzig richtige Weise zu verzehren hat.

### 1. Gebot: Die Weißwurst vor 12 Uhr essen!

Nach altem Brauch darf die Weißwurst das Zwölf-Uhr-Läuten nicht hören. Der Grund dafür damals war, dass die Weißwurst immer in der Früh zubereitet und roh verkauft wurde.

### 2. Gebot: Paarweise g'hert si ned! (ziemt sich nicht)

Wer sich nicht zum Deppen machen will, der bestellt die Weißwurst stückweise, nicht paarweise!

### 3. Gebot: Des muss dazu!

Zur Weißwurst isst da Bayer a resche Brezn (=knuspriges Laugengebäck) und an siaßn Senf (süßer Senf). Nicht fehlen darf a zünftige hoibe Weißbier (0,5 Liter Hefe-Weizen).

### 4. Gebot: Zuzln oder ned!

Es gibt 2 Arten, die Weißwurst zu essen: Entweder du zuzlst (des ist die urig-bayrische Art von der Hand direkt in den Mund) oder mit Messer und Gabel. Beide sind gleichermaßen zulässig. Beim Zuzln schneidst die Weißwurst an einer Seite an, nimmst sie in die Hand, tunkst sie in den Senf und zuzlst (saugst) die Wurst aus der Haut.

Mit Messer und Gabel gibt's mehrere Möglichkeiten, Hauptsache man isst die Haut nicht mit.

### 5. Gebot: So machst die Weißwurst hoäß: (=Erwärmhinweis)

Ausreichend Wasser im Topf zum Kochen bringen, 1 TL Salz pro Liter Wasser dazu geben, Topf von der Herdplatte nehmen, Weißwurst rein, Deckel drauf, Restwärme nutzen und 10 min. warten. Achtung: Nicht ins kochende Wasser legen, sonst können die Weißwürste platzen.

Wie kein anderes Kulturgut ist die Weißwurst Symbol bayrischer Lebensart und bringt viel Geselligkeit mit sich. Die Weißwurst ist Tradition und Kult zugleich: geschnitten, geschält und gezuzlt, da sind sich Einheimische und Zuag'roaste (Zugereiste) einig.

An Guad'n!