**Die Weißwurst: Garantiert nicht aus Bayern**

 [Lorenz Bockisch](http://fudder.de/lorenz-bockisch)

 Mi, 09. Januar 2008 um 17:00 Uhr

**Schon gewusst, woher die Weißwurst kommt? Was wir heute nur als Original Münchener kennen und als eine uralte bayrische Erfindung ansehen, ist eigentlich viel älter. Nicht nur in Hamburg und in Schlesien genoss man das im Darm gekochte Kalbsbrät schon deutlich früher. Denn erfunden haben's, wie könnte es anders sein: Die Franzosen.**

Über die Entsteheung der Münchener Weißwurst gibt es ja eine schöne Legende, die von dem Wirt Sepp Moser erzählt: Als der im Jahre 1857 Kalbswürste in Schafsdarm machen wollte, brachte ihm sein Geselle dummerweise nur die zum Braten ungeeigneten Schweinedärme. Der Moser-Sepp ließ die Würstel also in heißem Wasser ziehen, und erfunden war die Weißwurst.

Leider ist diese Entstehungslegende eher unwahrscheinlich, denn erstens war der besagte Wirt kein Metzger, sondern schenkte nur Bier aus, und dies tat er nachweislich erst ab 1860 in seinem Wirtshaus. Und außerdem gab es schon über 50 Jahre früher jenseits des Weißwurstäquators feine Weißwürste zu essen: Einerseits in Schlesien und andererseits in der Hamburger Gegend.

Schlesische Weißwürste, ebenfalls aus sehr fein gekuttertem Kalbfleisch und Schweinespeck, in Därme gepresst und dann gekocht, sind schon seit Jahrhunderten ein traditionelles Weihnachtsessen im heutigen Südpolen. Nach Hamburg wurde die Rezeptur dieser feinen hellen Wurst am Anfang des 19. Jahrhunderts importiert, und zwar von der damals sich in fast ganz Europa herumtreibenden Besatzungsmacht Frankreich. An der Elbe wurde sie aber nur während der Anwesenheit der Napoleonischen Armeen genossen, allerdings bevorzugt zu Kaviar.

Bei den Vorfahren des kleinen korsischen Feldherren ist die "Boudlin Blanc" schon seit dem 14. Jahrhundert bekannt. Allerdings sind die französischen Weißwürste noch etwas weißer, weil nicht so viele grob gehackte Kräuter drin sind wie in der bajuwarischen Variante. Dafür haben die Franzosen, wie für so manche Lebensmittel, extra eine Weißwurst-Bruderschaft geründet.

In dieser "Comanderie des Fins Goustiers du Duché d' Alençon" treffen sich regelmäßig die besten der französischen Fleischverarbeiterszunft und verleihen sich gegenseitig Preise und Orden für die besten und schönsten Weißwürste. Immerhin ist wenigstens ein Deutscher Mitglied in diesem hohen Verein. Und woher der kommt, ist auch klar: Natürlich nicht aus Bayern, sondern aus Solingen.