



**Über die Rettung
der Weißwurst**

**Saving the skin of
the White Sausage**





Weißwurstkunde für Weißwurst-Kunden

In Bayern.

In Preußen.

In Deutschland.

In Europa.

In der Welt.

Für mehr Weißwurstkultur.

Die Weltneuheit aus dem Allgäu.

Der Original Weißwurstheber.

Das Vorwort

Sehr geehrter RÖSLE-Kunde,

wir sind stolz, dem Markt in 2007 ein Küchenwerkzeug anzubieten, das hoffentlich viele Freunde und Anhänger findet. Der Original Weißwurstheber ist das Ergebnis einer beinahe streng wissenschaftlichen Analyse, Recherche und konsequenten Umsetzung, wie man es von einem Edelstahl-Spezialisten gerade aus Bayern erwarten darf und muss.

Während der genauen Beschäftigung mit der „Würde“ der Weißwurst und ihres Leidensweges nach dem Verlassen in der Regel hochwertiger Porzellanterrinen bis auf den Teller,

um dann als Gaumenschmaus geliebt, gar bewundert, manchmal aber einfach nur verspottet zu werden, sind wir auf diese Marktlücke gestoßen. Mit der Vorstellung dieser RÖSLE-Weltneuheit schließen und besetzen wir diese. Weißwürste gibt es seit Jahrzehnten. RÖSLE produziert seit Jahrzehnten Küchenwerkzeuge. Es liegt quasi in bzw. auf der Hand, in der Wiege und Geburtsregion der Weißwurst genau dieses Thema gründlich aufzuarbeiten und einen kleinen aber wichtigen Beitrag zur bayerischen Kulturpflege weit über die Landesgrenzen hinweg zu leisten.

Die Idee

Täglich werden Millionen Weißwürste produziert, verkauft und gegessen. Aus Tradition. Aus Leidenschaft. Aus Neugier.

Während eines Weißwurst-Frühstücks im Herbst 2006 fiel dem (aus Preußen stammenden) RÖSLE-Geschäftsführer auf, dass es kein geeignetes Instrument gibt, eine Weißwurst stilvoll, elegant und niveauvoll aus der Terrine zu entnehmen und auf dem Teller anzurichten. Oft kamen und kommen schäbig aussehende Holz- oder unappetitlich abgenutzte Kunststoffzangen zum Einsatz, um die Arbeit zu erledigen. Das arme Würstchen wurde würdelos gedrückt, gequetscht, die zarte Haut schnell verletzt. Ein

wahrer Horrortrip für die Weißwurst, die noch kurz zuvor behutsam auf Temperatur gebracht und erwärmt wurde. Es musste sofort gehandelt werden, um künftigen Weißwurstgenerationen diese Unannehmlichkeiten, teils Schmach zu ersparen und stattdessen den geradezu verletzenden Annäherungen professionell und mit mehr Würde entgegen zu treten.

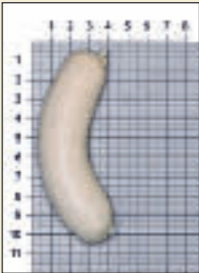
Dabei konnte die Zange als Greifwerkzeug nicht als Vorlage dienen. Wir haben gelernt, dass mit diesem oder anderen ähnlich konstruierten „Standard“-Schöpfergeräten unser ehrgeizig formuliertes Ziel nicht verwirklichtbar war. Es galt, völlig neue nie da gewesene Weißwurst-Dimensionen einzuschlagen. Also wagten wir uns mit einer Portion Selbstvertrauen, Mut, Kompetenz und Glaube an die Umsetzung des Projekts „Weißwurst-Werkzeug“ (die interne Abkürzung lautete Projekt WWW-1.0).

Der Weg

Im ersten Schritt haben wir alles, was der Markt zu bieten hatte, auf den Prüfstand gelegt, mit der daraus resultierenden Erkenntnis, dass nur eine perfekte Funktion und wirklich innovative Form das drohende Schicksal der Weißwurst würde abwenden können. In darauf folgenden Ersttestreihen kamen wir auf die Idee, uns noch intensiver mit dem eigentlichen Produkt der Begierde, der Weißwurst an sich, zu beschäftigen. Ein lohnender Gedanke, wie sich nach kurzer Zeit später herausstellte. Das Mauselloch war gefunden. Jetzt mussten die Projekt-Mitarbeiter nur noch hindurch...

Ein Mitarbeiter im Produktmanagement, wie könnte es auch anders sein, schlug vor zu prüfen,

ob die Weißwurst eine standardisierte Dimension wie Länge, Durchmesser, Krümmung, Gewicht etc. vorweisen konnte. Es wurde dann auf Basis exakter Daten die Entwicklung eines auf die wirklichen Bedürfnisse der Weißwurst abgestimmtes, perfektes Weißwurstwerkzeug gestartet. Ein genialer Gedanke. Gesagt, getan. In Teamarbeit begannen die Mitarbeiter des RÖSLE-Marketing in einer sauberen und fundierten Erhebung den bayerischen Weißwurstmarkt zu erforschen und zu untersuchen. Es kam zur Bildung eines Kompetenzteams mit dem klaren Arbeitsauftrag, alle handelsüblichen Weißwürste zwischen dem Allgäu und Oberbayern zu besorgen, zu vermessen und aufgrund der vorliegenden und exakten Datenerhebung eine repräsentative Marktübersicht zusammenzustellen. Einen kleinen Auszug aus den Vermessungsprotokollen ist als Arbeitsnachweis auf den folgenden Abbildungen dokumentiert.



Das Produkt

Das Ergebnis der Marktforschung war bestechend einfach. Basierend auf dem neu gewonnenen Wissen entwickelten die RÖSLE Techniker und Ingenieure statt einer üblichen und erwarteten Zange den Original Weißwurstheber. Er entspricht den Anforderungen an eine Weißwurst in Form und Funktion zu fast 100%.



Die Geschichte zeigt, wie RÖSLE mit viel Liebe zum Detail, hier am Beispiel des Weißwursthebers heute und auch zukünftig Produkte entwickelt, produziert und vertreibt.

Die Merkmale

- **Funktion angepasst an die Weißwurstform** für sanftes und behutsames Transportieren der Weißwurst aus dem Topf oder Wurstkessel auf den Teller oder in die Terrine.
- **Komplett gefertigt aus robustem Edelstahl 18/10** für mehr Langlebigkeit, Hygiene und eine optimale Reinigung.
- **Abgerundeter Haken** zur Aufbewahrung und schnellem Zugriff in der Offenen Küche bzw. zum rustikalen Servieren auf dem gedeckten Tisch.
- **Stabiler Stiel** in 3 mm Materialstärke mit leichter Wölbung und abgerundeten Kanten, der angenehm in der Hand liegt und auch bei häufigem Gebrauch der Hand schmeichelt.
- **Ergonomische Winkelstellung** des Stiels für ideales Herausheben der Weißwurst.



Um Sie auch über die Besonderheiten und Traditionen rund um die Weißwurst zu informieren, erzählen wir Ihnen in der folgenden Zusammenfassung alles Wesentliche, Wichtige und Wissenswerte zur Weißwurst.

Die Geschichte

Die Weißwurst soll eine Zufallserfindung eines Münchner Wirts am Marienplatz gewesen sein. Am Rosenmontag 1857 gingen ihm die Schafsdärme für die Kalbsbratwürstchen aus, während die Gäste schon warteten. Ein Lehrling sollte schnellstmöglichst Ersatz beschaffen. Er kam jedoch nur mit Schweinedärmen zurück, die für die Herstellung von Kalbsbratwürsten zu zäh waren. In der Not füllte der Wirt die Därme dennoch mit der bereits fertigen Masse, brät sie jedoch nicht an, sondern überbrühte sie mit heißem Wasser¹. So war die Weißwurst geboren, die sich großer Beliebtheit erfreute.

¹ <http://de.wikipedia.org/wiki/Weisswurst>

Die Varianten

Es gibt verschiedene Arten von Weißwürsten, große und kleine, dicke und dünne. Die berühmteste Art ist die Original Münchner Weißwurst. In der Weißwurstverordnung von 1972 wurde genau festgehalten, welche Inhaltsstoffe eine solche Weißwurst enthalten darf. Als Münchner Weißwurst darf nach einer Entscheidung des Deutschen Marken- und Patentamts nur eine Weißwurst bezeichnet werden, die von einem Metzger aus München oder deren Landkreis produziert worden ist und mindestens 51% Kalbfleisch enthält. Die weiteren Zutaten der Original Münchner Weißwurst sind Schweinerückenspeck, gekochte Schweineschwarte und je nach Rezept Petersilie, Zitronenschale, Macis, Zwie-

beln, Ingwer und Kardamon. Alle anderen Weißwürste, die diese Bestimmungen nicht erfüllen, dürfen nicht als Original Münchner Weißwürste bezeichnet werden und sind meistens aus 100% Schweinefleisch hergestellt.^{2 3}

² http://www.food-from-bavaria.de/de/reg_spez/einzelprodukt.php?an=62

³ Peter M.Lill / Ludwig Margraf: Mythos Weißwurst (1998): S.60-64

Der Inhalt

Kcal	290
Wasser	55,4 g
Eiweiß	15,5 g
Fett	25,5 g
Kohlenhydrate	0,3 g
Ungesättigte Fettsäuren	2,9 g
Folinsäure	1,0 µg
Tierisches Eiweiß	15,4 g
Natrium	975 mg
Kalium	250 mg
Magnesium	21 mg
Calcium	17 mg
Phospor	135 mg
Eisen	1,4 mg
Zink	1,8 mg
Vitamin A	13,0 µg
Vitamin E	0,3 mg

Vitamin B1	0,4 mg
Vitamin B2	0,2 mg
Vitamin B6	0,3 mg
Vitamin C	0,5 mg
Karotin ⁴	0,1 mg

Die oben stehenden Bestandteile zeigen, dass es sich hier um eine sehr gesunde Mahlzeit handelt, die viele lebenswichtige Spurenelemente enthält.

⁴ Peter M.Lill / Ludwig Margraf: Mythos Weißwurst (1998) : S .81-82

Die Dimension

Gewicht: zwischen 80 und 100 Gramm

Länge: zwischen 10 und 13 cm

Durchmesser: ca. 3 cm

Die Zubereitung

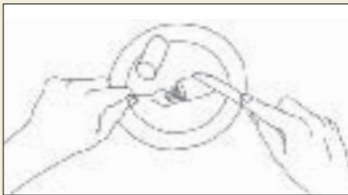
Im ersten Schritt befüllt man einen großen Topf mit Wasser. Das Wasser wird zum Kochen gebracht und danach von der Kochstelle genommen. Ein ungeschriebenes Gesetz besagt, die Weißwürste niemals direkt in kochendes Wasser zu legen, da sie sonst platzen. Die Weißwürste sollen im nicht mehr kochendem Wasser für ca. 10–15 Minuten erwärmt werden. Danach hebt man die Weißwurst mit dem Original Weißwurstheber aus dem Topf auf den Teller oder in eine Terrine. Stilecht passen zu Weißwürsten Süßer Senf, Brezen und natürlich ein Weißbier.

Das Weißwurst-Essen

Über dieses Thema streiten die Experten seit Jahren. Es gilt nämlich unterschiedliche Ansätze, die gleichermaßen zulässig sind.

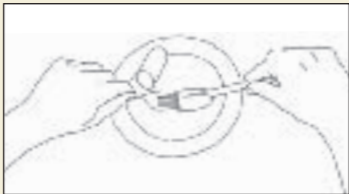
1) Mit Gabel und Messer

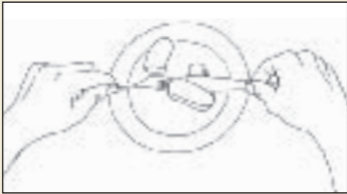
→ Variante A



1. Stechen Sie mit der Gabel in die Mitte der Wurst und schneiden Sie sie in zwei Hälften.

2. Stechen Sie mit der Gabel in die offene Seite.
3. Schneiden Sie die Wursthaut von der Öffnung bis zum Wurstzipfel auf.





4. Anschließend pellen Sie mit dem Messer den Wurstinhalt langsam aus der Haut.
5. Fertig. Die eine Hälfte ist jetzt verzehrbereit.

→ **Variante B**

Sie schneiden die Weißwurst der Länge nach auf und ziehen dann die Haut wie bei Variante A beschrieben ab.

2) Urig mit der Hand („Zuzzeln“)

Wenn eine Weißwurst gezuzzelt wird, nehmen Sie die Weißwurst in die Hand und ziehen Sie die Füllung mit den Zähnen aus der Haut. Das braucht ein wenig Übung. Ein Versuch lohnt sich allerdings.

Das Zwölf-Uhr Läuten

Sie kennen die weit verbreitete Sitte, dass die Weißwurst das 12-Uhr-Läuten nicht hören darf. Denn früher galt die Weißwurst wie auch heute als Brotzeit und nicht als Mittagessen, deshalb wurde sie nur bis 12 Uhr Mittags serviert. Mit jeder Bestellung startete die Zubereitung der Würste von neuem. Das am Morgen vorbereitete Brät wurde je nach der gewünschten Anzahl frisch in einen Schweinedarm gefüllt und in einen Kessel mit heißem Wasser erhitzt und anschließend serviert. Das noch verbliebene Brät wurde gegen Mittag ebenfalls in Schweinedärme gefüllt, um in einem Kessel mit heißem Wasser zu kochen. Bestellte ein Gast nach 12 Uhr noch eine Weißwurst, hatten diese oft

kein so ansehnliches optisches und ansprechendes Erscheinungsbild mehr. Da früher auch keine entsprechende Kühlmöglichkeiten zur Verfügung standen, die die Lebensdauer der Weißwürste hätte verlängern können, entstand das Gesetz des 12-Uhr-Läutens.

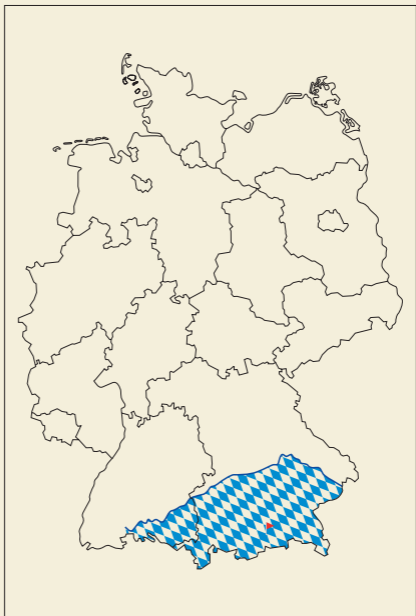
Weißwürste werden in der Regel individuell, also einzeln bestellt und zubereitet. Dieses Gesetz hat auch bis heute seine Gültigkeit behalten.⁵ Auch der Original Weißwurstheber von RÖSLE wird dieser Anforderung in vollem Umfang gerecht.

⁵ Peter M.Lill / Ludwig Margraf: Mythos Weisswurst (1998): S.84-88

Der Weißwurst-Äquator

Der Weißwurst-Äquator ist eine scherzhafte Bezeichnung für die Kulturgrenze zwischen Bayern und „Preussen“. Sie wird im allgemeinen auf Höhe der Donau gezogen. Einige sehen die Grenze jedoch als Kreis um München im Radius von 100 km.⁶

⁶ <http://de.wikipedia.org/wiki/Wei%C3%9Fwurst%C3%A4quator>



Die Schlußbemerkung

Sie sehen, dass es die Weißwurst verdient hat, in Würde und Stil Ihren Gästen, Freunden, Kunden und allen interessierten Menschen serviert zu werden. Mit dem Original Weißwurstheber werden Sie diesem Anspruch gerecht. Garantiert. Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen und natürlich guten Appetit.

Ihr RÖSLE-Team

Marktoberdorf, im Januar 2007









White Sausage knowhow for White Sausage boffins

In Bavaria.

In Europe.

For the universal White Sausage scene.

A world première for

the Original White Sausage Lifter!

Preamble

Dear RÖSLE Customer,

In 2007 we proudly present a brand new kitchen utensil which we hope will find resonance and a circle of friends worldwide. The Original White Sausage Lifter is the result of an almost scientifically conducted analysis, research and meticulous application of the findings – as may be justly expected from a premium manufacturer based in Bavaria.

Keen to preserve the dignity of the White Sausage during its transport from a porcelain pot to the dinner plate and yearning to raise the profile of a unique type of sausage which is too

often viewed as only fit for country yokels we came upon an untapped market niche. And with the debut of the Original White Sausage Lifter RÖSLE stakes its claim for the credit of having drawn the attention of the world to this delicacy. White Sausages have been quietly enjoyed for decades and RÖSLE has been manufacturing kitchen utensils for decades. So having been bred in the cradle of the White Sausage it came natural to us to really delve into the details of all related phenomena and thus make a profound contribution to Bavarian culture – which we hope will radiate far beyond regional borders.

The Idea

Millions of White Sausages are produced daily, sold and relished. Be it for traditional habits. Be it for the individual gourmet. Or just out of plain curiosity.

During a traditional White Sausage break in autumn 2006, the non-Bavarian RÖSLE CEO had a sudden brainstorm as it dawned on him that in a land of White Sausage there was no specialized utensil in existence for bridging the gap between the porcelain terrine and the plate. It is not seldom that worn out wooden utensils or wobbly plastic tongs are seen clumsily tackling the task. The poor sausage is often badly treated, squeezed or squashed and its tender white skin bruised. A real horror story for a White

Sausage which just a few minutes previously had been so very gently brought up to just the right temperature. The problem needed instant address in order to save future White Sausage generations from such distress and treat them instead to the professional care they merit.

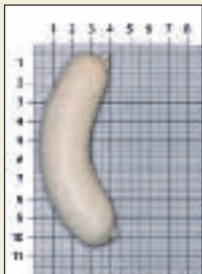
Tongs are obviously just tongs and not up to such a delicate task. We also came to the conclusion that all other standard tools in existence fell far short from fulfilling our ambitious mission. New White Sausage frontiers had to be opened, new White Sausage horizons explored. We took up the challenge with bravado and seriously began our quest to find the ideal White Sausage serving tool.

The Quest

Our first step was to gather together all the different products available on the market. It was soon clear that things were tricky and only a perfectly crafted, made to measure tool could rescue the White Sausage from its spiraling downfall into ignominy. The next phase convinced us that what we needed was more information on the White Sausage itself. We had found the key – but the lock was still missing!

A nobody in Product Management came up with a bright question – Did White Sausages conform to any specific standard measurements in length, diameter, shape, slant, weight or other? If we had this data we could then set out

to develop the perfect made to measure tool to tackle the needs of White Sausages. It was an ingenious idea and no sooner said than carried out. In true team spirit, RÖSLE marketing personnel began a thorough investigation into the ins and outs of Bavarian White Sausage production. A commission was formed and given the task of getting hold of samples of White Sausage types produced in the regions of Allgäu and Oberbayern to find measurements, create an exact data base and compile a representative market overview. The following illustrations provide proof that these are not just idle words.



The Outcome

Research had given us clear indications. Based on the newly acquired data RÖSLE engineers and designers set to work and came up with the Original White Sausage Lifter – a surprising solution in place of the usual tongs. Its form and performance are a 100% fulfillment of the requisites of the White Sausage.



This random explanation of how the Original White Sausage Lifter made it into the world, serves to show how alive the RÖSLE commitment to perfection is – in all things actual and in the development of future products.

Features:

- **Functional front part contoured to White Sausage shape** for gentle and careful transport of the White Sausage from the terrine or pot to the dinner plate.
- **Manufactured in hardwearing 18/10 stainless steel** for long lasting service hygiene and easy cleaning.
- **Rounded hook** for quick storage ready to hand in the “Open Kitchen” and stylish serving at the dining table.
- **Stable Handle** in 3 mm/0.1 in. gauge material, slightly curved, rounded edges, for comfortable and stress-free handling even when put to constant use.
- **Handle set at ergonomic angle** for careful lifting of White Sausage.



To pass on to you some background information on particularities and regional traditions concerning the White Sausage we have compiled the following briefing on the subject:

History

White Sausage is said to be the lucky discovery of a Munich inn-keeper at the Marienplatz. In 1857, on Rosenmontag (Carnival Monday), he ran out of sheep gut for veal sausages while his hungry guests were waiting. An apprentice was sent off to organize replacements. He returned with pork gut which was deemed not tender enough to make proper veal sausages. In his predicament, the inn-keeper nevertheless filled the prepared sausage meat into what had been brought. However, he did not attempt to fry the sausages but instead cooked them by immersing them in hot water.¹ That's how the first White Sausage came into the world and what goes round comes round.

¹ <http://en.wikipedia.org/wiki/Wei%C3%9Fwurst>

Types

White Sausages come in many varieties, large and small, thick and thin. The most well known type is the Original Munich White Sausage. 1972 regulations on White Sausage clearly state what is and what is not acceptable in its composition. The German authority for trademarks and patents has ruled that a Munich White Sausage may only bear this name if it is produced by a butcher from Munich or its peripheral region and it must contain at least 51% veal. Additional ingredients making up the Original Munich White Sausage recipe are back bacon, boiled bacon rind and depending on the recipe parsley, lemon peel, mace, onion, ginger or cardamom. Other types of White

Sausage which do not conform to these specifications may not be sold as Original Munich White Sausage and mostly contain 100% pork. ² ³

² http://www.food-from-bavaria.de/de/reg_spez/einzelprodukt.php?an=62&display_lang=en

³ Peter M.Lill / Ludwig Margraf: Mythos Weißwurst (1998): S.60-64

Content

Kcal/kJ	290/1.214
Water	55.4 g
Protein	15.5 g
Fat	25.5 g
Carbohydrates	0.3 g
Unsaturated fatty acids	2.9 g
Folic acid	1.0 µg
Animal protein	15.4 g
Sodium	975 mg
Potassium	250 mg
Magnesium	21 mg
Calcium	17 mg
Phosphorus	135 mg
Iron	1.4 mg
Zinc	1.8 mg
Vitamin A	13.0 µg
Vitamin E	0.3 mg

Vitamin B1	0.4 mg
Vitamin B2	0.2 mg.
Vitamin B6	0.3 mg
Vitamin C	0.5 mg
Carotene ⁴	0.1 mg

The above list is a clear indication of the nutritional value and content with main ingredients.

⁴ Peter M.Lill / Ludwig Margraf: Mythos Weißwurst (1998) : S .81-82

Dimensions

Weight: 80 to 100 grams/2.82 to 3.53 oz.

Length: 10 to 13 cm/3.9 to 5.1 in.

Diameter: approx. 3 cm/1.2 in.

Preparation

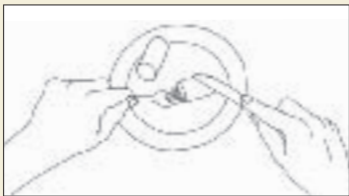
A large pot is first filled with water. The water is brought to boiling point and removed from the stove. It's an unwritten law that White Sausage is never placed directly into boiling water because it causes the skin to burst. The sausage is left to heat up in hot water for approx. 10–15 minutes. Using the Original White Sausage Lifter it can then be lifted out of the pot and transported onto a plate or into a terrine. True to style accompaniments are sweet mustard, Pretzel and of course a Bavarian Weißbier (top fermented wheat beer).

White Sausage Etiquette

Experts have been arguing on this theme for years as there are several conflicting aspects which are all equally valid.

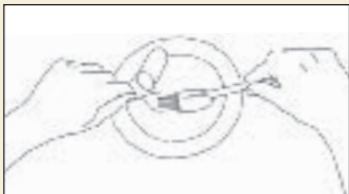
1) Use of fork and knife

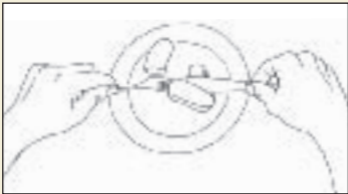
→ Method A



1. Use the fork to cut the sausage at the centre and divide it into two halves.

2. Prod the fork into the cut side.
3. Slit the sausage skin lengthwise to the tip.





4. Finally remove the sausage skin using the knife.
5. Simply done. Ready to be relished.

→ **Method B**

Slice open the White Sausage lengthways and remove the skin as described in Method A.

2) „Zuzzeln“ (Lederhosen style – handheld)

To “zuzzle” a White Sausage is Bavarian dialect and it means holding the sausage in your hand, sucking out the filling leaving the skin behind. In this case, virtuosity calls for a little practice. It’s certainly worth a try.

The 12 o'clock rule

It is an established rule that White Sausage is not eaten once the clock has turned 12 midday. That's because White Sausage is traditionally considered a part of a "Brotzeit" (a mid-morning snack) and not a meal. So it's usually only to be seen before noon – freshly prepared to order. Traditionally the sausage filling was prepared fresh in the morning ready to be filled into pig gut, placed into a pot of hot water, heated up and served when required. Towards midday, any unused sausage filling was used up in the same way and boiled in hot water. Consequently if a guest ordered White Sausage after noon, it had lost its fresh and attractive appeal

and appearance. Since there were no refrigeration facilities for keeping food fresh and prolonging its storage life in days gone by, the 12 o'clock rule was widely enforced.

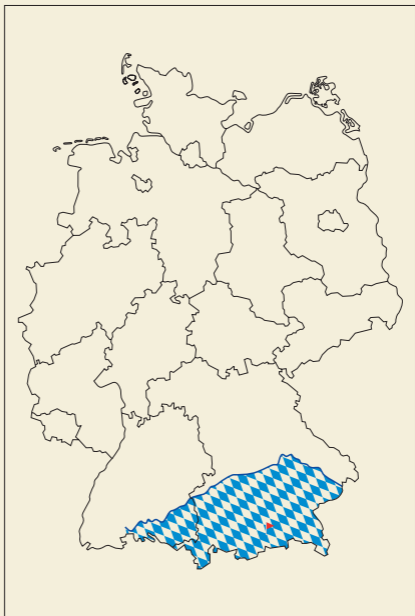
White Sausages are usually prepared individually and to order. This is still common practice even up to the present day.⁵ RÖSLE's Original White Sausage Lifter was designed with all these details in mind embracing both old and new needs.

⁵ Peter M.Lill / Ludwig Margraf: Mythos Weisswurst (1998): S.84-88

The White Sausage Equator

The White Sausage Equator is supposedly a friendly joke defining the cultural clash between Bavaria and the rest of the world. The imaginary line is generally considered to run somewhere along the banks of the Danube. Rumor has it that the real perimeter is a 100 km/62 miles radius around the city of Munich.⁶

⁶ <http://en.wikipedia.org/wiki/Wei%C3%9Fwurst%C3%A4quator>



Final Conclusion

We hope we have now made it quite clear that White Sausage is not just any sausage and deserves to be treated with befitting pomp and glory so that your guests, customers and all other interested people can fully appreciate its tasty appeal. With the Original White Sausage Lifter you won't disappoint high expectations.

Your RÖSLE-Team

Marktoberdorf, Bavaria, January 2007

RÖSLE GmbH & Co. KG

Johann-Georg-Fendt-Straße 38 | D-87616 Marktoberdorf

Telefon +49 8342 912 0 | Telefax +49 8342 912 190 | www.roesle.de

03789 | 0107

Impressum

Konzept und Idee:

RÖSLE GmbH & Co. KG, 2007

Gestaltung und Umsetzung:

kaltnermedia