

Fragen und Antworten zur Hamburger Weißwurst



1. Was ist das Besondere an einer Weißwurst? Was unterscheidet sie von anderen Wurstspezialitäten?

Weißwürste werden aus Kalbfleisch, Schweinerückenspeck und gekochter Schweineschwarte hergestellt. Bei der Hamburger Weißwurst kommt auch noch Fisch dazu. Die fertige Wurstmasse wird in Schweinedärme gefüllt, zu etwa 12 bis 15 Zentimeter langen Würsten von 80 bis 90 Gramm Gewicht abgedreht und möglichst frisch gebrüht, also in heißem, aber nicht kochendem Wasser gegart. Das Fleisch wird nicht gepökelt, deshalb kommt die Wurst so blass daher. Außerdem wird die Wurst nicht angeräuchert, deshalb ist sie nicht unbegrenzt haltbar und musste früher am Tag der Herstellung bis 12:00 Uhr gegessen werden.

2. Warum kommt die Weißwurst eigentlich aus Hamburg? Wie ist die Hamburger Weißwurst entstanden?

In der hamburgischen Franzosenzeit von 1806 bis 1814 entwickelte der Leibkoch des Marschall Louis-Nicolas Davout, ausgehend von der aus feinstem Kalbfleisch bereiteten „Boudin blanc“, eine Luxusvariante, die hohen Gästen bei ihren Besuchen oder Hamburger Bürgern zum zweiten Frühstück vorgesetzt wurde. Das Besondere an dieser Wurst war nicht nur das hochwertige Fleisch, die feine Würze oder die sorgfältige Zubereitung, sondern die Beifügung von „Meeresgetier“.

3. Wann wurde die Weißwurst in Hamburg das erste Mal gegessen?

Während der Schreckenherrschaft des Marschalls Louis-Nicolas Davout, also irgendwann um 1813 und 1814.

4. Was unterscheidet die Hamburger von der Münchner Weißwurst? Was macht die Hamburger Weißwurst so besonders?

Die Hamburger Weißwurst der Oberhafen-Kantine besteht aus Kalbfleisch, Speck und zwei Sorten Hering. Die Münchener Weißwurst enthält keinen Fisch.

5. Wie kam die Oberhafen-Kantine auf die Idee zur Hamburger Weißwurst?

Die Hamburger Weißwurst der Oberhafen-Kantine ist eine Hommage an Anita Haendel, die 72 Jahre die Oberhafen-Kantine bewirtschaftet hat, ein Hamburger Original. Anita hat immer einfaches und gutes Essen für „ihre“ Hafenarbeiter gekocht. Diese Tradition wird mit der Hamburger Weißwurst fortgesetzt.

6. Was unterscheidet die Hamburger Weißwurst der Oberhafen-Kantine von der, die es bis 2006 im Claasenhof gab?

Die Hamburger Weißwurst im Claasenhof war eine reine Luxusversion. Sie bestand aus reinem Kalbfleisch und nicht aus einer Mischung aus Kalb- und Schweinefleisch. Außerdem enthielt sie Keta-Kaviar. Die Hamburger Weißwurst der Oberhafen-Kantine besteht aus Kalbfleisch, Speck und zwei Sorten Hering; nur an Feiertagen und zu besonderen Anlässen wird zusätzlich dem Brät ein wenig Lachskaviar hinzugefügt.

7. Ist die Oberhafen-Kantine das einzige Restaurant, das die Hamburger Weißwurst anbietet?

Ja, die Hamburger Weißwurst gibt es nur in der Oberhafen-Kantine.

8. Woher stammt das Rezept? Ist es historisch belegt?

Die Rezeptur wurde von Thorsten Gillert für die Oberhafen-Kantine entwickelt, historisch belegt ist lediglich durch vereinzelte Hinweise, in der Weißwurst „Fleisch von Land- und Meeresgetier“ zu vermengen‘

9. Welcher Schlachter stellt für die Oberhafen-Kantine die Hamburger Weißwurst her?

Die Landschlachtereie Harms in Holm-Seppensen in der Nordheide.

10. Wie isst man die Hamburger Weißwurst? Welche Beilagen werden dazu gereicht?

Am besten schmeckt sie natürlich frisch gebrüht, in jedem Fall warm, mit oder ohne Haut; die meisten Menschen bevorzugen wohl den Genuss ohne Haut. Die Oberhafen-Kantine serviert die Weißwurst mit einem hausgemachten süß-scharfen Senf und Schwarzbrot.

Dazu passt wahlweise ein frisch gezapftes Pils oder Weißbier und gerne auch ein Glas Weißwein, zum Beispiel Burgunder, wie von Alexandre Dumas empfohlen.

11. Darf man die Hamburger Weißwurst auch nach 12:00 Uhr essen?

In Hamburg kann man die Weißwurst rund um die Uhr genießen.

12. Gibt es die Hamburger Weißwurst nur in der Oberhafen-Kantine? Wird sie auch außer Haus verkauft?

In jedem Fall steht sie ab sofort in der Oberhafen-Kantine auf der Karte. Das Team der Oberhafen-Kantine ist offen für alle Anfragen im Hinblick auf eine rasche Verbreitung.

13. Was kostet die Hamburger Weißwurst in der Oberhafen-Kantine?

Das Gericht wird für 4,75 Euro angeboten, besteht aus einem Paar Hamburger Weißwürste und einer Scheibe Schwarzbrot, dazu wird hausgemachter Senf gereicht.

14. Was ist die Geschichte hinter dem Song zur Hamburger Weißwurst?

Es war an der Zeit, eine Hommage an die ehemalige Wirtin der Oberhafen-Kantine, Anita Haendel, und ihr Lebenswerk zu errichten. Daraus wurde ein gesungenes Rezept eines beinahe in Vergessenheit geratenen Hamburger Traditionsgerichts – der Hamburger Weißwurst.

15. Was hat die Oberhafen-Kantine mit dem Song noch vor? Wird man ihn kaufen können?

Der Song steht bis auf weiteres zum freien Download auf der Website der Oberhafen-Kantine zur Verfügung: www.oberhafenkantine-hamburg.de