

**Schutzkategorie:** g.g.A.  
**Aktenzeichen:** 303 99 904.7

## Münchner Weißwurst

**Antragstellende Vereinigung/Antragsteller:**  
Schutzgemeinschaft "Münchner Weißwurst"  
Hofmannstraße 9, 81379 München, DE

**Vertreter:**  
keine

**Art des Erzeugnisses:**  
Klasse 1.2, Fleischerzeugnis

**Beschreibung der Spezifikation:**  
(Zusammenfassung der Bedingungen gemäß Art. 4 Abs 2)

- a) Name: Münchner Weißwurst
- b) Beschreibung:  
Die Münchner Weißwurst ist eine in Schweinesaitlinge abgefüllte Wurst aus Kalb- und Schweinefleisch, die mit Zwiebeln und frischer Petersilie gewürzt ist. Abgefüllt in Schweinedärme beträgt der Durchmesser 28 bis 32 mm und nach Abdrehen auf das Gewicht von 60-100g die Länge 8-12 cm. Die Münchner Weißwurst weist die Farbe Weiß sowie eine feine, lockere Konsistenz auf, die für die Geschmacksempfindung wesentlich ist. Besondere Merkmale der Münchner Weißwurst sind die fein zerkleinerte Grundmasse, die bis zu reisgroßen Bindegewebsanteile und die fehlende Umrötung. Rezeptur: Für die Herkunftsangabe Münchner Weißwurst soll im wesentlichen die Rezeptur der Landeshauptstadt München von 1972 über die Zusammensetzung von Münchner Weißwürsten gelten: Der Muskelfleischanteil einer Münchner Weißwurst muss überwiegend, d.h. mindestens 51%, aus Kalbfleisch bestehen. Auf die Gesamtmasse Wurstbrät sind mindestens 5% bis maximal 10% Häutelwerk zuzusetzen, um den charakteristischen Typus und Geschmack der Münchner Weißwurst zu erhalten. Das Häutelwerk besteht aus gekochten Kalbskopfteilen, Kalbskopfmäskern, Bindegewebsanteilen von Kälbern und/oder gekochten Jungschweineschwartens. Zur Unterstützung des feinen Aromas hat die Münchner Weißwurst Kochsalz, frische Petersilie und Zwiebel zu enthalten. Zusätzlich kann die Münchner Weißwurst Zitrone, Lauch und andere Gewürze beinhalten. Analysewerte: Das Fertigprodukt Münchner Weißwurst muss folgende Analysewerte aufweisen: Bindegewebsweißfreies Fleischiweiß: nicht unter 6,5%; Bindegewebsweißfreies Fleischiweiß im Fleischiweiß histometrisch: nicht unter 60 Vol.-%; Bindegewebsweißfreies Fleischiweiß im Fleischiweiß chemisch: nicht unter 70%; Fett: nicht mehr als 30%; Fremdwasser: nicht mehr als 25%.
- c) Geographisches Gebiet:  
Das geographische Gebiet ist die Landeshauptstadt München und der Landkreis München.
- d) Ursprungsnachweis:  
Historischer Ursprung: Die Münchner Weißwurst ist eine Münchner Spezialität mit langer, historisch-regionaler Tradition. Nach den Annalen der Landeshauptstadt München soll die Münchner Weißwurst am 22. Februar 1857 im Gasthaus "Zum Ewigen Licht" am Marienplatz entstanden sein.

So soll die Münchner Weißwurst dem damaligen Wirt Metzger Joseph Moser als Fehlprodukt bei der Bratwurstherstellung entstanden sein. Der Wirt mit dem bayrischen Namen Sepp Moser wollte am frühen Morgen des 22. Februar 1857 die zur damaligen Zeit bekannten und beliebten Kalbsbratwürste herstellen, als er unerwartet feststellen musste, dass ihm die Schafssaitlinge ausgegangen waren. In seiner Not - die Gäste bestellten schon ihre Würste - füllte er das helle Brät in dickkalibrigere Schweinedärme, drehte die Würste ab und brühte sie in heißem Wasser, weil er befürchtete, dass die Würste beim Braten platzen würden. Nach anfänglichem Misstrauen seitens der Gäste wurde die neue Wurstkreation ein voller Erfolg und im Verlauf der folgenden Jahrzehnte zum festen Bestandteil des Speiseangebots in Münchner Gastwirtschaften und Bierkellern. Auch in die traditionelle Münchner Küche fand die Münchner Weißwurst schnell Einzug. So findet sich bereits 1893 in einem in München herausgegebenen Kochbuch eine Beschreibung der Weißwurst. Diese Produktbeschreibung unterscheidet sich kaum von der oben dargestellten Rezeptur der Münchner Weißwurst. Damit weist die grundlegende Rezeptur für die Münchner Weißwurst eine über 100-jährige Tradition auf. Die Geschichte des Sepp Moser ist mittlerweile ein Mythos geworden, dem in einer Buchveröffentlichung zur Münchner Weißwurst ein eigenes Kapitel gewidmet ist. Auch der berühmte Münchner Volkssänger Ferdinand Weisheitinger (1883-1949), genannt Weiß Ferdl, hat den Ursprung der Münchner Weißwurst in einem Lied auf die Münchner Weißwurst besungen und dadurch den Mythos Münchner Weißwurst bekräftigt. Gegenwärtiger Ursprung: Die Qualität und Frische der Rohstoffe, das richtige Verfahren und das Geschick des Metzgers beim Kuttieren ist entscheidend für die lockere Konsistenz und für die typisch weiße Farbe der Münchner Weißwurst. Sachverständige Konsumenten beurteilen eine Münchner Weißwurst vor allem danach, ob die Konsistenz locker bzw. nach dem Sprachgebrauch älterer Münchner "lumpf" ist. Zur Sicherstellung dieser traditionellen, regionalen Qualität der Münchner Weißwurst besteht eine regionale Rohstoffbindung für die Münchner Weißwurst. Aus dem gleichen Grund müssen alle Herstellungsschritte der Münchner Weißwurst im geographischen Gebiet stattfinden. Zum Nachweis der tatsächlichen Herkunft muss die Münchner Weißwurst mit dem Gemeinschaftszeichen der VO (EWG) Nr. 2081/92 nach der VO (EWG) Nr. 2037/93 gekennzeichnet sein. Diese Kennzeichnung gewährleistet, dass die so etikettierte Münchner Weißwurst nach der Spezifikation der Münchner Weißwurst und im geographischen Gebiet hergestellt wurde. Um für den Verbraucher eine einheitliche Kennzeichnung der Münchner Weißwurst und die Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten, führt die Schutzgemeinschaft Münchner Weißwurst eine Datenbank, in der alle herstellenden Betriebe und Betriebsstätten aufgelistet sind. Diese Datenbank ist die Grundlage für die von der Kontrolleinrichtung durchzuführenden Herstellerkontrollen. Nichtmitglieder der Schutzgemeinschaft Münchner Weißwurst müssen ebenfalls in dieser Datenbank geführt werden, falls sie die Herkunftsbezeichnung Münchner Weißwurst nutzen wollen.

- e) Herstellungsverfahren:  
Magerfleisch, Speck, Zwiebeln, Gewürze, Kochsalz und

Eis (Fremdwasser) sind zu einem homogenen Brät zu küttern. Dabei sind verschiedene Arten des Kütterns möglich: Gesamtbrätverfahren; 2-Stufen-Verfahren; Aufbaumethode. Anschließend sind die bereits vorgekochten, gut gekühlten und auf ca. 3 mm gewolften Schwarten und/oder Kalbskopfteile zuzugeben. Die Wurstmasse ist mit der Wurstspritze in die vorbereiteten Schweinedärme zu füllen und danach auf die gewünschte Größe abzdrehen. Soweit die Münchner Weißwurst nicht roh, sondern als gebrühte Wurst angeboten wird, ist die Münchner Weißwurst im Wasser etwa 25 Minuten bei ca. 70° C zu brühen. Alle Herstellungsschritte der Münchner Weißwurst, also Wölfen, Küttern, Füllen, Brühen, Verpacken und Auszeichnen, sind im geographischen Gebiet durchzuführen. Um die gleichbleibend hohe Qualität und Frische sowie den regionalen Bezug der Münchner Weißwurst zu erhalten, sind die Rohstoffe zur Herstellung des Fertigprodukts Münchner Weißwurst frisch und überwiegend gebietsnah zu beziehen. Mindestens 50% der Rohstoffmenge für das Fertigprodukt Münchner Weißwurst sind aus Grundstoffen zu beziehen, die in München bzw. maximal im geographischen Gebiet des Freistaats Bayern zu erzeugen sind. Insbesondere muss das in diesem Rahmen zu beziehende Fleisch von Tieren stammen, die ausschließlich in München bzw. maximal im geographischen Gebiet des Freistaats Bayern geboren, gemästet, geschlachtet und zerlegt werden.

- f) Zusammenhang mit dem geographischen Gebiet:  
Gegenwärtiger Zusammenhang: Heute genießt die Münchner Weißwurst großes Ansehen und einen hohen Bekanntheitsgrad als regionale Spezialität bei den Verbrauchern in der Region und in der Welt. Die Münchner Weißwurst ist ein Bestandteil der Geschichte und der Esskultur Münchens. Die Münchner Weißwurst gehört zur vormittäglichen Brotzeit - dem zweiten Frühstück in München. Brauchtumsfeste, insbesondere der Münchner Fasching und das Münchner Oktoberfest, machen die Münchner Weißwurst zu einem in München sehr beliebten und inzwischen auch weltberühmten, regionalen Produkt aus München. Neben den regionalen Verbrauchern schätzen auch die weltweiten Verbraucher die regionale Spezialität Münchner Weißwurst. So verlangen die zahlreichen touristischen Besucher der Landeshauptstadt München in den Münchner Gaststätten nach der Münchner Spezialität Münchner Weißwurst, die als eine regionale, nämlich spezifisch Münchnerische Wurstspezialität international bekannt ist. Viele bezeichnen München auch als die Weißwurst-Metropole. Die regionale Verankerung der Münchner Weißwurst im geographischen Gebiet verdeutlichen die fortwährend zahlreichen Buchpublikationen und Presseberichte in der Münchner Presse mit Themen zur Münchner Weißwurst sowie über die Fragen, wie die Münchner Weißwurst zu servieren und die Art und Weise, wie sie typisch Münchnerisch zu verzehren ist, wurde und wird immer noch heftig diskutiert. Die wirtschaftliche Bedeutung der Münchner Weißwurst für die Münchner Metzgereien ist heute noch sehr groß. So zählt die Münchner Weißwurst zu einem der meist verkauften Fleischerzeugnisse in den Münchner Metzgereien. Die Münchner Weißwurst stellen heute ca. 50 Betriebe im geographischen Gebiet nach dem traditionellen, regionalen Rezept her. Nach Schätzungen produzieren diese Traditionsbetriebe in München und im Landkreis München etwa 250.000 Stück Münchner Weißwürste täglich. Insbesondere in der Zeit des Faschings steigt die Produktion auf mehr als eine halbe Million Stück an. Nach einer Hochrechnung beträgt der Jahresumsatz der Münchner Weißwurst ca. 75 Millionen Stück und damit nicht weniger als 80 Millionen Euro. Menschlicher Zusammenhang: Nur das traditionelle, regionale Wissen der regionalen Erzeuger ermöglicht die der Tradition verpflichtete

Herstellung der Münchner Weißwurst nach dem Münchner Rezept. Dieses Wissen erfordert eine große Erfahrung bei der Produktion der Münchner Weißwurst. Die Münchner Metzger im geographischen Gebiet übermitteln diese Erfahrung in der traditionell gründlichen Ausbildung den nachkommenden Metzgern in München. Diese traditionelle Herstellungsart der Münchner Weißwurst, nämlich das richtige Verfahren und das Geschick des regionalen Metzgers beim Küttern ist neben der Qualität und regionalbedingten Frische der Rohstoffe entscheidend für die regionaltypische lockere Konsistenz und für die regionaltypische weiße Farbe der Münchner Weißwurst. So existieren heute noch einige Münchner Gastwirtschaften, die in ihrer haus-eigenen Metzgerei tagtäglich die Münchner Weißwurst herstellen.

- g) Kontrolleinrichtung:  
Für die Herstellerkontrollen: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft, Institut für Ernährungswirtschaft und Markt Menzinger Str. 54, 80638 München, DE, Telefon 089/17800-333, Telefax 089/17800-332  
Für die Missbrauchskontrollen: Bayerisches Staatsministerium für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz Rosenkavalierplatz 2, 81925 München, DE, Telefon 089/2170-04, Telefax 089/2170-2700
- h) Etikettierung:  
Jede Münchner Weißwurst ist in allen Stationen des Verkaufs als "Münchner Weißwurst g.g.A." oder als "Münchner Weißwurst geschützte geographische Angabe" zu etikettieren bzw. zu kennzeichnen. Folgende Etikettierungen sind unzulässig: "Münchener Weißwurst", "Echte Münchener Weißwurst", "Original Münchner Weißwurst" und "Weißwurst Münchner Art". Jede Münchner Weißwurst ist mit dem entsprechenden Gemeinschaftszeichen der EWG-VO Nr. 2081/92 nach der EWG-VO Nr. 2037/93 in Farbe oder in Schwarz-Weiß zu kennzeichnen. Die Mitglieder der Schutzgemeinschaft Münchner Weißwurst sind verpflichtet, das folgende Wort-/Bildzeichen der Schutzgemeinschaft Münchner Weißwurst mit der Schrift EckmannD in den Farben Dunkelblau (Pantone Process 198-1), Hellblau (Pantone Process 221-6) und Weiß (Pantone Process Weiß 100%) oder in den Farben Schwarz (Pantone Process 325-2 Schwarz 85%/Pantone Process 325-6 Schwarz 40%) und Weiß (Pantone Process Weiß 100%) für jede Münchner Weißwurst zu verwenden. Die Größe des Logos kann je nach Verwendungszweck unterschiedlich sein.





- i) Einzelstaatliche Rechtsvorschriften: Bekanntmachung über die Zusammensetzung von Weißwürsten vom 15.03.1972 durch das Referat für Kreisverwaltung und öffentliche Ordnung der Landeshauptstadt München (Amtsblatt der Landeshauptstadt München Nr.9/1979, S. 54). Abkommen zwischen der Bundesrepublik Deutschland und der Französischen Republik über den Schutz von Herkunftsangaben, Ursprungsbezeichnungen und anderen geographischen Bezeichnungen vom 08.03.1960 (BGBl.II 1961, 22), in Kraft getreten am 07.05.1961 (BGBl.II 1961, 482), geändert durch Verordnung vom 23.04.1969 über die Inkraftsetzung von Änderungen der Anlagen A und B des Abkommens sowie Briefwechsel vom 27.10.1967/26.08.1968 und 27.08./16.10.1968 (BGBl.II 1969, 856), in Kraft getreten am 01.11.1969 (BGBl.II 1969, 2064). Abkommen zwischen der Bundesrepublik Deutschland und der Italienischen Republik über den Schutz von Herkunftsangaben, Ursprungsbezeichnungen und anderen geographischen Bezeichnungen vom 23.07.1963 (BGBl.II 1965, 156), in Kraft getreten am 12.08.1967 (BGBl.II 1967, 1815). Abkommen zwischen der Bundesrepublik Deutschland und dem Königreich Griechenland über den Schutz von Herkunftsangaben, Ursprungsbezeichnungen und anderen geographischen Bezeichnungen vom 16.04.1964, (BGBl.II 1965, 176), in Kraft getreten am 01.04.1967 (BGBl.II 1967, 1944), geändert durch Verordnung vom 23.04.1969, in Kraft getreten am 29.05.1967 (BGBl.II 1969, 854) und durch Verordnung vom 24.05.1972, in Kraft getreten am 25.05.1972 (BGBl.II 1972, 564). Vertrag zwischen der Bundesrepublik Deutschland und der Schweizerischen Eidgenossenschaft über den Schutz von Herkunftsangaben und anderen geographischen Bezeichnungen vom 07.03.1967 (BGBl.II 1967, 138), in Kraft getreten am 30.08.1969 (BGBl.II 1969, 1463). Vertrag zwischen der Bundesrepublik Deutschland und dem Spanischen Staat über den Schutz von Herkunftsangaben, Ursprungsbezeichnungen und anderen geographischen Bezeichnungen vom 11.09.1970 (BGBl.II 1972, 109), in Kraft getreten am 27.09.1973 (BGBl.II 1973, 1305), geändert durch Verordnung vom 10.10.1994 (BGBl.II 1994, 3534), in Kraft getreten am 15.02.1994, (BGBl.II 1995, 492)