

1. BAYERISCHES METZGEREI- & WEISSWURST - MUSEUM

Weltweit
einmalig!

„Eine alte bayerische Regel lautet:

Weißwürste dürfen das Zwölf-Uhr-Läuten nicht hören! Damit war selbstverständlich der Glockenschlag vom Kirchturm der Gemeinde gemeint.

Das Argument dahinter: Den damaligen gutbürgerlichen Lebensgewohnheiten entsprach es, bereits um elf Uhr das Mittagessen einzunehmen. Doch warum hat die Weißwurst überhaupt eine feste Uhrzeit? Zu Zeiten, in denen es keine Kühlschränke gab, musste die Weißwurst frisch gegessen werden. Ansonsten verdarb sie schnell. Die Wirtsmetzger bereiteten das Wurstbrät früh morgens zu und füllten das Brät in einer dafür vorgesehene Handspritze. Einiges Wissenswertes über das bayerische Schmankerl erfährt man im Neumarkter Weißwurstmuseum.

Seit 2011 betreibt die Familie Wittmann zum Metzgerei-Hotel-Gasthof dieses Museum. Gezeigt wird eine komplette, rund 200 Jahre alte und original erhaltene Metzgerei-Ausstattung, inklusive einem alten Transmissions-Antrieb und einer Fülle von Maschinen und Werkzeugen. Die nostalgischen Gerätschaften werden auf 150 qm in der Reihenfolge ihrer früheren Verwendung ausgestellt, so dass der Produktionsablauf in einer Metzgerei des 18. bis 19. Jahrhunderts verdeutlicht wird. In diesem historischen Rahmen des Metzgereimuseums werden auch die Seminare der „Weißwurstakademie“ sowie Zerlegekurse und Steaktastings abgehalten.“

Metzgerei. Hotel. Gasthof. WITTMANN GmbH

Bahnhofstraße 21 | 92318 Neumarkt i. d. Opf.

09181 907426 | info@hotel-wittmann.de | www.hotel-wittmann.de



1. Metzgerei – und
Weißwurst – Museum

