

Aachener Weihnachtsleberwurst

die Aixtrawurst aus Aachen



Aachener Weihnachtsleberwurst

Pâté de foie de Noël // Kerst Leverworst // Christmas Liver Sausage

Was den Münchnern der Anstich auf dem Oktoberfest, ist dem Aachener der jährliche Anchnitt der Weihnachtsleberwurst durch den Oberbürgermeister. Die lokale Spezialität wird nachweislich bereits seit dem 19. Jahrhundert hergestellt und zeichnet sich in der klassischen Variante durch einen ordentlichen Schuss Sahne aus, der die Weihnachtsleberwurst so cremig macht. Inhaltsstoffe dieses nur saisonal erhältlichen Produktes sind, neben Schweinefleisch und -leber, Gewürze wie Ingwer, Vanille, Kardamom, Anis und Koriander. Die Geschmackspalette wird erweitert durch Variationen mit Honig, Preiselbeeren, Nüssen, Rosinen oder Apfelstücken. Neben dem Anchnitt im historischen Rathaus findet alljährlich eine unabhängige Qualitätsprüfung durch Fachleute und bekannte Persönlichkeiten statt, deren mediales Echo die Bedeutung dieser Spezialität und der dazugehörigen Rituale, wie beispielsweise die Spende von rund 100 Kilogramm Wurst an karitative Einrichtungen, deutlich macht.

Die Aachener Weihnachtsleberwurst ist über die Grenzen Aachens hinaus bekannt. Um sie vor minderwertigen Kopien und als regionales Erzeugnis zu schützen, ist sie auf dem besten Wege, ein europaweit geschütztes Erzeugnis mit geografischer Angabe (g.g.A.) zu werden.



JEDE WURST IST ANDERS!

Puttes, Aachener Weihnachtsleberwurst und Karls wurst sind das Ergebnis einer langen Handwerkstradition und keine anonymen Industrieprodukte. In jeder Wurst der Aachener Fleischer, in ihrer Rezeptur, ihrem Aussehen und ihrem Geschmack findet sich die Handschrift ihres Produzenten. Unterstützen Sie die Erhaltung dieser kulturellen Vielfalt durch Ihren Einkauf im Fachgeschäft!

www.aachener-fleischer.de