

Karlswurst

die Aixtrawurst aus Aachen



Karlswurst

Saucisson Charlemagne // Karlsworst // Charlemagne Sausage

Die Karlswurst ist die jüngste der drei Aachener Wurstspezialitäten und verweist auf eine faszinierende Gestalt der Aachener Geschichte. Karl der Große ließ im Jahr 812 in seiner Landgüterverordnung „Capitulare de villis“ unter anderem 73 Nutzpflanzen beschreiben, um den Anbau von Gemüse und Heilkräutern auf seinen Gütern zu vereinheitlichen. Eine Tradition, die die Aachener Fleischer in diesem Spitzenprodukt mit historischem Bezug wieder aufgreifen. Aus dem Spektrum all der Pflanzen und Kräuter aus dem „Garten“

Karls des Großen bedienen sich die Aachener Fleischer bei der Herstellung ihrer Wurst. Die Karlswurst ist eine grobe Mettwurst mit schmackhafter und auch optisch ansprechender Würzung aus Salbei, Sellerie und Rauke, Kümmel, Kerbel und Koriander, um nur einige der Zutaten zu nennen. Die Karlswurst hat ihren festen Platz als herzhaftes Krönung von Eintöpfen, schmeckt aber auch einfach mal so zwischendurch. Darüber hinaus kommt sie in jedem Jahr beim Karlsfest der Fleischer-Innung auf dem Aachener Marktplatz auch beim Sammeln von Spenden zum Einsatz.

Der Karlswurst 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 Karlswurst 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