

Die Wiener Würstchen

Die Wiener Würstchen sind von Johann Georg Lahner erfunden worden. Er hat vor über 200 Jahren in Gasseldorf gelebt. Das ist ein kleiner Ort in Franken. Er gehört zur Stadt Ebermannsstadt im Land-Kreis Forchheim. Die Eltern von Johann Georg Lahner waren Bauern.



Johann Georg Lahner hat den Beruf Metzger gelernt. Dafür ist er nach Frankfurt am Main gezogen. Das ist eine große Stadt im Westen von Deutschland. Damit war er weit weg von Zuhause. Ein Metzger stellt Wurst aus Fleisch her.

Von den Metzgern in Frankfurt hat er ein besonderes Rezept gelernt.

Man stellte dort dünne Brüh-Würste aus gehacktem Schweine-Fleisch her. Brühen ist eine besondere Art von Kochen. Brüh-Würste werden roh geformt und dann bei hoher Hitze gebrüht. Erst dann kann man die Wurst essen. Mit geformt ist hier gemeint:

Das Hack-Fleisch für die Brüh-Würste wurde in einen dünnen Darm gefüllt. Der Darm bei einer Wurst ist die dünne Hülle um die Wurst herum. Damit bleibt die Wurst in ihrer Form.



Nach dem Füllen sind die Würstchen dann geräuchert worden.
Beim Räuchern wird die Wurst in einen Raum mit Rauch gehängt.
Und dabei getrocknet.
Der Raum heißt Räucher-Kammer.
Durch den Rauch riechen und schmecken die Würstchen besser.

Nach ein paar Jahren war seine Ausbildung zum Metzger fertig.
Dann ging er auf Wanderschaft.
Und wollte sich eine neue Arbeit suchen.

Wanderschaft heißt:

Er reiste wieder sehr weit.
Und fuhr mit dem Schiff auf der Donau entlang.
In Wien hat er das Schiff verlassen.
Das war im Jahr 1799.

Wien ist heute die Haupt-Stadt von Österreich.
Er hat für einige Jahre als Gehilfe bei Metzgern gearbeitet.

Das heißt:

Er hat ihnen bei der Arbeit geholfen.
5 Jahre später hat er seine eigene Selcherei in Wien eröffnet.
Eine Selcherei ist so ähnlich wie eine Metzgerei.
Aber hier wird die Wurst auch geräuchert.

In seiner Selcherei hat er eigene Würstchen hergestellt.

Er hat die Würstchen Frankfurter genannt.

Das Rezept aus Frankfurt hatte er
jedoch etwas geändert.

Das Hack-Fleisch der Würstchen wurde
viel feiner gehackt.

Und auch das Fleisch in den Würsten war anders.



Es war jetzt aus Schweine-Fleisch und Rind-Fleisch.
In Frankfurt war Rind-Fleisch in den Würsten streng verboten.
In Wien aber nicht.

Die Menschen in Wien haben die Frankfurter Würstchen geliebt.
Auch die reichen Menschen haben sie sehr lecker gefunden.
Alle Leute haben über die besonderen Würstchen gesprochen.
Auch in anderen Städten waren sie bekannt.
Man hat die Würstchen aber jetzt nicht mehr
Frankfurter Würstchen genannt.
Sondern Wiener Würstchen.

Der Grund war:

Sie sind in Wien hergestellt worden.

Die Würstchen waren überall beliebt.

Also haben auch andere Metzger versucht das Rezept nachzumachen.

Und so konnte man die Wiener Würstchen bald überall kaufen.

Die Metzgerei von Johann Georg Lahner

hat es noch lange in Wien gegeben.

Sie wurde immer von einem Familien-Mitglied
geleitet und vererbt.

Geleitet heißt:

Ein Familien-Mitglied war immer
die Chefin oder der Chef von der Metzgerei.

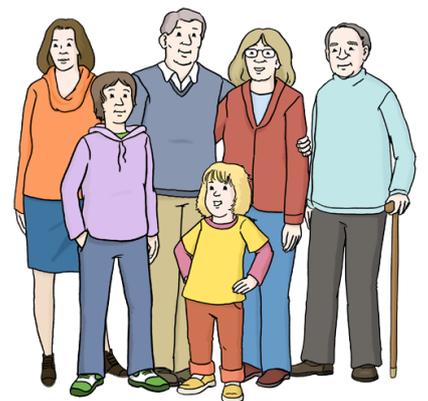
Vererbt heißt:

Ist die Chefin oder der Chef von der Metzgerei gestorben?

Dann hat ein Familien-Mitglied die Metzgerei übernommen.

Im Jahr 1967 wurde die Metzgerei dann geschlossen.

Das war vor über 50 Jahren.



Übersetzt von **sag's einfach** – Büro für Leichte Sprache, Regensburg.

Geprüft von der Prüfgruppe **einfach g`macht**, Abteilung Förderstätte,
Straubinger Werkstätten St. Josef der KJF Werkstätten g GmbH.

Die gezeichneten Bilder kommen von der © **Lebenshilfe für Menschen mit
geistiger Behinderung Bremen e.V.**, Illustrator: Stefan Albers, Atelier Fleetinsel,
2013.

Der Originaltext und das Bild von Georg Lahner kommen aus dem Heft **Patente
Franken** vom **Bezirk Oberfranken**. Die anderen Fotos kommen von **sag's einfach**.