

# Aachener Weihnachts- Leberwurst / Oecher Weihnachtsleberwurst g. g. A.



## Köstlichkeit zum Jahresende

Zu den eher „jüngeren“ Traditionen der traditionsreichen Aachener Fleischer-Zunft gehört die Herstellung von Wurstspezialitäten. Seit rund 120 Jahren produzieren sie immer wieder zur Weihnachtszeit – und auch nur dann – die Aachener („Oecher“) Weihnachts-Leberwurst. Sie ist seit 2016 von der Europäischen Union als geschütztes Produkt mit dem Siegel „geschützte geografische Angabe (g. g. A.)“ registriert.



## Nur in Aachen – nicht nur für Aachener

Für die Aachener und ihre Gäste gehört diese spezielle Wurst zur Weihnachtszeit unbedingt dazu. Es gibt sie nur in den herstellenden Fleischereien, auf dem Weihnachtsmarkt und in bestimmten Restaurants. In Deutschland verbindet sich die Vorstellung von typisch weihnachtlichen Lebensmitteln vor allem mit der Verwendung besonderer, eben „weihnachtlicher“ Gewürze. Von denen enthält die Aachener Weihnachts-Leberwurst reichlich.

## Gut gehütetes Geheimnis

Ebenso gehört zwingend ein ordentlicher Schuss Sahne hinein, die ihr die typische cremige Konsistenz verleiht. Die genaue Mischung ist das sorgsam gehütete Geheimnis der Traditionsbetriebe, aber die Gewürze sind bekannt: Neben Pfeffer und Ingwer sind dies vor allem Koriander und Kardamom, Vanille und Anis. Auch die Zugabe von Preiselbeeren, Nüssen, Rosinen und Honig verleiht der Weihnachts-Leberwurst ihren einzigartigen Geschmack.

# Vielseitige Leckerei

## Zutaten

Aachener Weihnachts-Leberwurst g. g. A.

als Unterlage z. B.:

leicht süßliche Brötchen,

Rosinenbrötchen oder Stuten

Westfälischer Pumpernickel g. g. A.

Aachener Printen g. g. A.



## Zubereitung

In der Weihnachtszeit findet sich die Weihnachts-Leberwurst in Aachen in zahlreichen Variationen.

Der Geschmacksvielfalt sind keine Grenzen gesetzt.

Ein ordentlicher Schuss Sahne fehlt nie, ansonsten lassen die Aachener Metzger ihrer Kreativität freien Lauf. So gibt es Varianten mit Apfel, Erdbeere, grünem Pfeffer, Mango, Mohn, Orange, Pflaume, Zimt und anderen ausgewählten Zutaten.

Die favorisierte Grundlage bilden leicht süßliches Weißbrot oder Rosinenbrötchen. Die herzhaften Varianten funktionieren sehr gut auch mit Roggen- und Graubrot oder mit Pumpernickel und Schwarzbrot. Die Weihnachts-Leberwurst geht sogar mit der Aachener Printe zusammen.

