

Der älteste Schnellimbiss der Welt



DEUTSCH-TO-GO.DE

Touristen in Regensburg besuchen meistens auch die sogenannte „Historische Wurstküche“, direkt am Ufer der Donau, um die Regensburger Bratwürste zu probieren. Bereits im Jahr 1378 wurden an dieser Stelle in einer kleinen Hütte Bratwürste gegrillt. Und ein Gerichtsurteil hat bestätigt, dass es sich bei der Wurstküche um den ältesten bis heute erhaltenen Schnellimbiss der Welt handelt. Seit 1806 ist die Wurstküche übrigens in Familienbesitz. Noch heute wird jede Wurst aus dem Hinterschinken vom Schwein hergestellt und über offenem Holzkohlenfeuer gebraten. Serviert wird sie mit süßem Senf und Sauerkraut. Und warum sind die Regensburger Bratwürste relativ klein, nur etwa so lang und dick wie der kleine Finger einer Männerhand? Schon vor über 600 Jahren haben Bauarbeiter des berühmten Regensburger Doms ihren Hunger in diesem Lokal gestillt. Man erzählt sich, dass hungrige Bauarbeiter auch noch abends nach der Polizeistunde, also wenn Gaststätten schließen mussten, ihre Bratwürste bekamen: Man machte die Würste einfach so klein, dass sie durch das Schlüsselloch passten.

(158 Wörter)

(Ingrid Plank für www.deutsch-to-go.de – in Anlehnung an: Elisabeth Bösl, „Ältester Schnellimbiss der Welt steht in Regensburg“, <http://www.wochenblatt.de/nachrichten/regensburg/regionales/Aeltester-Schnellimbiss-der-Welt-steht-in-Regensburg;art1172,130436> - „Die Wurst fürs Schlüsselloch“, <http://www.bayerische-staatszeitung.de/staatszeitung/leben-in-bayern/detailansicht-leben-in-bayern/artikel/die-wurst-fuers-schluesselloch.html>, Seitenaufrufe 05032018)