Kategorie Genussland: Luise Händlmaier GmbH aus Regensburg in der Oberpfalz

Laudator:

Dr. Stephan Meier, Geschäftsführer Café Luitpold La Gâterie GmbH & Co.KG

Das 12 Uhr Läuten dürfen sie nicht hören. Ihr Kochwasser darf auf keinen Fall zu heiß, aber auch nicht zu kalt sein. Die dünne Haut ist sehr empfindlich.

Ganz schöne Weicheier, nein keine Eier, Würste. Blasse, eierschalfarbene Würste oder wie man in Bayern sagt: Weißwürschte. Sie gieren förmlich nach Ergänzung, farblich und geschmacklich.

An ihrer Seite: die Breze. Solide. Das Weißbier. Auch nicht schlecht. Aber beide spielen nur Nebenrollen. Wichtigster Partner, ich hoffe Sie wissen Bescheid: der Senf, aber um Gottes Willen der richtige, nein der einzig richtige. Dieser eine muss folgende Eigenschaften in sich vereinen: Ein schönes glänzendes Haselnuss- bis Kastanienbraun wegen der farblichen Ergänzung. Zäh-klebrig, damit er auf der Weißwurscht den nötigen Grip hat. Süß, süß und nochmal süß, auf keinen Fall mittelscharf, darauf steht Ausbürgerung aus Bayern und Einreisesperre für beratungsresistente Touristen. Und dann natürlich das Aroma, das so perfekt zum dem zarten Brät mit Petersilie passt. Es ist ganz klar, wer hier das Sagen hat: Die Wurscht muss sich als Trägermasse dem Senf unterordnen. Eine Weißwurscht ohne diesen einen Senf ist wie – nein, das kann man nicht erklären. Man muss es schmecken.

Noch etwas spricht für diesen Senf. Er rettet die exportierte Weißwurst. Denn seien wir ehrlich: Die eingedoste, wieder aufgewärmte Variante hat mit dem Original oft nur noch entfernt zu tun. Der Senf dagegen bleibt sich treu. Ein Löffel davon, und manchem Bayern in Kanada, Australien oder Berlin schießt das Heimweh in die Augen.

Wer ist also der eigentliche Hauptdarsteller dieser bayerischen Dreiecksbeziehung? Und wer kam auf die Idee, ihn zu erfinden?

Erfunden wurde er 1914 von einer Regensburger Metzgerfrau mit einem eigenen Rezept für ihren süßen Hausmachersenf. Die wirklich kühne Entscheidung fiel allerdings fünfzig Jahre später. Die Schwiegertochter der Erfinderin führte inzwischen sechs erfolgreiche Metzgereifilialen. Sicherheitsbewusste Menschen hätten weiter Würste verkauft. Sie tat das

Gegenteil. Sie verkaufte die Filialen, trennte sich von dem Geschäft, auf dem die Familie jahrzehntelang aufgebaut hatte, und setzte alles auf ein einziges Produkt. Auf Senf.
Aus heutiger Sicht wirkt das fast selbstverständlich. Damals war es ein Risiko, denn niemand konnte wissen, ob aus einer regionalen Spezialität jemals eine Marke für ganz Bayern, geschweige denn für Deutschland, ja weltweit werden würde. Aber die Wette ging auf.

Heute werden jährlich rund 10.000 Tonnen produziert, in mehr als 30 Länder exportiert und Generationen von Weißwürsten vor einem geschmacklich tragischen Schicksal bewahrt.
Doch Zahlen erzählen nur die halbe Geschichte. Die ganze Geschichte erkennt man daran, dass kaum jemand nach süßem Senf fragt. Man fragt auch nicht nach einem bayerischen Original. Man sagt einfach: „Hast du den Händlmaier dabei?“

Der Exportpreis 2026 in der Kategorie Genussland geht dieses Jahr an die Luise Händlmaier GmbH in Regensburg.