



Wissenswertes über ausgewählte Würstsorten

Roh, gebrüht oder gekocht

Würstsorten werden nach ihren Herstellungsverfahren in drei Kategorien unterteilt:

- **Rohwürste** werden aus rohem zerkleinertem Fleisch und Speck hergestellt und danach luftgetrocknet oder geräuchert. Zu den Rohwürsten gehören Salsiz, Salami oder Saucisson.
- **Brühwürste** sind die Lieblingswürste der Schweizerinnen und Schweizer. Ihre Wurstmasse wird fein geblitzt und danach erhitzt. Danach müssen sie kühl gelagert werden. Zu den Brühwürsten gehören Cervelats, Wienerli oder die klassischen Bratwürste.
- **Kochwürste** bestehen aus vorgekochtem Fleisch, Innereien und teilweise Speck. Sie werden gebacken, gebrüht oder gekocht. Zu den Kochwürsten gehören Blut- und Leberwürste oder Terrinen und Sulzartikel.

Festschmaus an der Würsttafel

Nach offizieller Zählung gibt es in der Schweiz rund 400 verschiedene Würstsorten. In Wahrheit dürften es aber weit mehr sein, denn jeder Metzger hat seine eigenen Rezepte. Und die Vielfalt wird geschätzt: Schweizerinnen und Schweizer essen mit Begeisterung Wurst, die Verkaufszahlen steigen kontinuierlich.

Wurst, archaisch und authentisch, liegt im Trend: Spitzenköche nehmen sich vermehrt ihrer an und auch das neueste Kochbuch aus dem Hause Betty Bossy heisst: „Lust auf Wurst“.

Welches ist Ihre Lieblingswurst? Wir laden Sie ein auf eine Entdeckungsreise durch die Welt der Schweizer Würstspezialitäten. Nehmen Sie Platz an unserer Würsttafel!

Edles aus Graubünden – der Salsiz



Schon früher bei den Hausmetzgeten war der Salsiz die „gute Wurst“. Bis heute fertigt man ihn aus sehnenfreiem Muskelfleisch, das man von Hand mit Speck vermengt. Das Wurstbrät wird gewürzt und – ganz wichtig – mit Wein aromatisiert. Abgefüllt in Schweinedarm wird die Wurst danach kalt geräuchert oder auch nur luftgetrocknet – ein Verfahren, das traditionellerweise nur oberhalb von 1200 M. ü. M. angewendet werden kann. Die fertigen Würste presst man in ihre charakteristische Form und trocknet sie danach, bis sie leicht von weisslichem Schimmelpilz überzogen sind.

Wer sehen möchte, wie man Salsiz nach alter Väter Sitte herstellt, dem sei ein Besuch in Pila beim Metzger Renato Giovanoli empfohlen. Seit 60 Jahren verwurstet er auf dem Malojapass Biofleisch nach altem Familienrezept zu seinen berühmten Salsizen. Seine Würste haben ihn bekannt gemacht. „Gutes Fleisch gibt gute Würste“, meint der Salsiz-Meister auf die Frage nach seinem Geheimrezept.

Rezept: 30% Kuhfleisch
 40% Schweinefleisch
 30% Rückenspeck
 Nitritpökelsalz, Kochsalz, Rotwein, Pfeffer, Knoblauch

Zwei in Eins – die Saucisse aux choux vaudoise



Der Legende nach trafen sich im Jahr 879 in Orbe der deutsche Kaiser, Karl der Dicke, und seine Neffen, um Erbschaftsfragen zu regeln. Der hohe Besuch mit seinem grossen Gefolge überstieg die Versorgungskapazitäten des Ortes und die Vorräte wurden knapp. Da sei ein Bürger auf die Idee gekommen, das Wurstfleisch mit Kohl zu strecken. Eine andere Überlieferung erzählt eine fast gleiche Geschichte, die jedoch zur Zeit der Schlacht bei Grandson (1476) angesiedelt ist.

So schön diese Erzählungen klingen - den wahren Ursprung der Saucisse aux choux lässt sich nicht bestimmen. Mit Sicherheit lässt sich aber sagen, dass die charakteristisch geschlungene Wurst hervorragend schmeckt mit Lauch und Kartoffeln.

2004 wurde die Waadtländer Kabiswurst mit einem Eintrag im Register der Ursprungsbezeichnungen und geografischen Angaben vom Bundesamt für Landwirtschaft geehrt. Seither darf sie unter dem Namen „Saucisse aux choux vaudoise IGP (Indication Géographique Protégée)“ vermarktet werden.

Rezept: 40% Schweinefleisch
 25% Brustspeck
 15% Schwarten gebrüht
 20% Kabis blanchiert
 Nitritpökelsalz, Pfeffer, Muskatnuss, Nelken, Anis

Andutgel, du Wurst!



Darf er denn eigentlich als eigene Wurstsorte bezeichnet werden oder ist er lediglich die Oberländer Variante des Salsiz? Letzterer ist schweizweit zum Inbegriff der Bündner Trockenwurst geworden, während es der Name „Andutgel“ kaum über die regionalen Grenzen hinaus geschafft hat.

Doch die Diskussion über Unterschiede oder Übereinstimmung der beiden Würste sei hier den Spezialisten überlassen. Denn der Andutgel gibt auch rein sprachlich genug zu reden: Laut dem Dicziunari Rumantsch Grischun leitet sich die Bezeichnung vom lateinischen «inductile» («zum Überziehen geeignet») ab.

Bezeichnet man jemanden auf Romanisch als «Andutgel», ist dies eine Anspielung auf Leibesfülle. Interessant ist, dass die meisten Sprachen solche Wurstvergleiche kennen. Wir bieten hier eine Auswahl...

Romanisch:

Esser sco ina liangia
[wörtl.: wie eine Wurst sein]
sehr mager sein
ina sc'in andutgel
[wörtl.: eine wie ein Andutgel]
dickes, rundes Frauenzimmer

Deutsch:

Hanswurst
Spassmacher, dummer Mensch
Er ist ein armes Würstchen.
Er ist eine schwache, bemitleidenswerte Person.

Italienisch (Dialekt):

T'es un salam!
[wörtl.: du bist ein Salami!]
Du bist ein Tollpatsch!

Französisch:

Tu es une andouille!
[wörtl.: Du bist eine Wurst!]
Du bist ein Dummkopf.
un boudin
[wörtl.: eine Blutwurst.]
eine unattraktive Frau

Rezept: 30% Kuhfleisch
40% Schweinefleisch
30% Rückenspeck
Nitritpökelsalz, Kochsalz, Rotwein, Pfeffer, Knoblauch

Die Engadiner Hauswurst - Erhältlich auch in Grün



«Charn d’bo mangia be chi chi po; charn puschè mangia chi chi’d es; charn vacha tuot chi s-chartatscha.» Rindfleisch isst derjenige, der es vermag, Schweinefleisch essen alle und Kuhfleisch wird von allen verschmäht. Dieses Engadiner Sprichwort zeigt, welchen Stellenwert die verschiedenen Fleischsorten in dieser Region hatten. Die Engadiner Hauswurst war denn auch nie eine reine Schweinswurst. Einst enthielt sie Innereien wie Lunge oder Kutteln. Heute ist das anders – aber immer gehört Rindfleisch hinein. Denn an einer Engadiner Hausmetzgete wurden traditionellerweise gleichzeitig eine Kuh und ein Schwein geschlachtet.

Engadiner Hauswürste sind Brühwürste. Sie müssen während 20 bis 40 Minuten in 75 Grad warmem Wasser ziehen. Die richtige Temperatur ist wichtig: Wird die Wurst zu heiss gekocht, verflüssigt sich das Fett zu stark und das Fleisch wird trocken. Die Würste sind geräuchert oder roh – man nennt dies «grün» - erhältlich. Sie werden grösstenteils in Graubünden konsumiert. Ausserhalb der Region kann die Frage nach «grünen Engadinern» daher schon mal Verwirrung auslösen...

Rezept: 70% Rindfleisch
 15% Schweinefleisch
 15% Halsspeck
 Nitritpökelsalz, Kochsalz, Rotwein, Pfeffer, Muskatnuss, Knoblauch, Nelken

Höhepunkt des „Rabadan“ – die Luganighe



Sie sind die perfekten kleinen Begleiterinnen zum Tessiner Risotto: die Luganighe, sogenannte «Rohwürste mit abgebrochener Reifung zum Gekochtesen». Nach dem Kochen kann man sie zusätzlich noch auf dem Grill oder in der Pfanne anbraten.

Wenn in Bellinzona Fasnacht gefeiert wird, gehört ein schönes Risotto-Essen einfach dazu. Jahr für Jahr lädt die Fasnachtsgesellschaft „Rabadan“ zu einem solchen ein. Der an die muslimische Fastenzeit erinnernde Name stammt aus dem Piemonteser Dialekt. Ob er tatsächlich orientalischer Wurzeln hat, ist heute schwer zu bestimmen. Fest steht, dass die „Risottata di Carnevale“ mit Fasten herzlich wenig zu tun hat. An diesem Anlass wird auf der Piazza in grossen Töpfen Risotto gekocht, das anschliessend zusammen mit den Würsten an die Bevölkerung ausgeteilt wird. In seinem Ursprung war dieser Brauch wohl als Armenspeisung gedacht – heute ist er ein buntes Volksfest.

Rezept: 40% Schweinefleisch
 35% Brustspeck
 20% Rindfleisch
 5% Schwarten frisch
 Nitritpökelsalz, Kochsalz, Rotwein, Pfeffer, Muskatnuss, Knoblauch, Nelken, Zimt

Die Bündner Beinwurst – Fleisch für ganze Kerle



Es geht deftig zu, wenn sich der Churer Männerchor zum alljährlichen Beinwurstabend trifft. Bissige Spottlieder und schlüpfrige Witze gehören genauso dazu wie das traditionelle Beinwurstlied – und natürlich der in Kalbsbodendarm gefasste Mocken auf dem Teller. Seit 1879 wird der traditionsreiche Anlass durchgeführt und seit damals ist er ausschliesslich Männersache.

Ursprünglich war die Beinwurst eine typische Gesindewurst. Sie enthält neben grob geschnittenen Fleischstücken auch weniger edle Teile wie Schwänzchen oder Öhrchen. Die Knochen- und Knorpelanteile verleihen ihr den Namen. Die Zutaten werden gewürzt und im Veltliner Wein gebeizt, bevor sie zu dicken Würsten gestopft und geräuchert werden. Die Kochzeit der imposanten Wurstknohle beträgt bis zu vier Stunden.

Die Damen feiern an den Vereins-Beinwurstabenden traditionellerweise separat. Ob sie die Männer dabei wohl beneiden?

Rezept: 40% Schweinefleisch
30% Schweinefleisch
10% Schweinefleisch mit Knorpeln (Brustspitz)
20% Gnagi, Schwanz
Nitritpökelsalz, Muskatnuss, Pfeffer, Beize aus Rotwein, Knoblauch, Lorbeerblatt, Nelken

Die St. Galler Bratwurst - eine Heilige unter Würsten



Wenn's um die Wurst geht, kennen die St. Gallerinnen und St. Galler kein Pardon: bereits im 15. Jahrhundert sicherten sie die Qualität ihres kulinarischen Wahrzeichens mittels einer Satzung: Darin wird die Zusammensetzung der St. Galler Würste – ausschliesslich zartes Fleisch von Jungtieren - geregelt und die Beimischung von Innereien verboten. Und vor allem: Kalbfleisch gehörte in die Wurst, nicht ausschliesslich Schweinefleisch, das damals hauptsächlich verwendet wurde. Zuwiderhandlungen wurden gebüsst.

Die Rezeptur hat geändert, das Qualitätsbewusstsein ist geblieben. Nur erstklassiges Fleisch landet in der St. Galler Bratwurst: Brust und Schulter vom Kalb und dazu Hals- und Nackenspeck werden zur hellen Köstlichkeit verarbeitet.

Wenn die Wurst heilig ist, dann ist deren unsachgemässer Verzehr ein Sakrileg: tunken Sie niemals eine St. Galler Bratwurst in Senf!

Rezept: 35% Kalbfleisch
 10% Schweinefleisch
 25% Halsspeck
 30% Milch
 Kochsalz, Zwiebeln, Pfeffer, Streuwürze, Macis, Zitronengewürz

Der Cervelat – Darmprobleme einer Volkswurst



Es existieren viele Bezeichnungen und Schreibweisen für den Cervelat, Cervelas, Servalat, Zervelat, den Stumpfen oder Klöpfer. Man ist sogar unsicher, ob es jetzt «der» oder «die» heisst. Doch gemeint ist immer dasselbe: die Schweizer Nationalwurst, ein Grundpfeiler eidgenössischer Essgewohnheiten.

2008 löste der Schweizer Fleischfachverband grosses Entsetzen aus, als er das Ende des Cervelats ankündigte. Grund war eine Änderung im Lebensmittelrecht, die ein Importverbot für Rinderdärme aus Brasilien mit sich brachte. Denn nur mit den Därmen des brasilianischen Zebu-Rindes konnte man die originalen Cervelats produzieren. Schweizer Rinderdärme wären zu dick und zu teuer gewesen. Die Aufregung war gross, es wurde eine Task Force gegründet, geforscht, experimentiert und nach Alternativen gesucht. Schliesslich konnten die Wurstliebhaber aufatmen: Mit Häuten aus Paraguay, Uruguay und Argentinien liess sich die Versorgungslücke stopfen. Dank der neuen Hüllen kann der Cervelat weiterhin mit optimaler Schälbarkeit, dem richtigen Krümmungswinkel und besten Grilleigenschaften genossen werden.

Rezept: 27% Rindfleisch
 10% Schweinefleisch
 20% Wurstspeck
 15% Schwartenblock
 23% Eis-Wasser
 Nitritpökelsalz, Zwiebeln, Pfeffer, Koriander, Muskatnuss, Knoblauch, Nelken

Die Berner Zungenwurst – ein «Etikettenschwindel»?



Die Zungenwurst besteht weder allein aus feinem Brät, noch aus grob gehacktem Wurstfleisch, sondern aus beidem. Der fein geblitzten Wurstmasse aus Schweine- und Rindfleisch, Speck und Gewürzen werden kleine Stücke Schweinsschulter beigemischt, die für den einzigartigen Biss sorgen.

Doch der Blick aufs Rezept irritiert – denn offensichtlich fehlt der Zungenwurst eine zentrale Ingredienz: die Zunge! Wieso, darüber rätseln Metzger und Wurstliebhaber seit Jahrzehnten. Entsprach die Beigabe von Zunge irgendwann nicht mehr dem Kundengeschmack und wurde daher weggelassen, während der Name blieb?

Die wahrscheinlichste Erklärung findet sich im «Neuen Berner Kochbuch» von 1835. In diesem Buch, damals ein einflussreiches Standardwerk, stehen die Rezepte für «Zungenwurst» und «Hammenwurst» direkt untereinander. Die heutige Berner Zungenwurst entspricht der damaligen «Hammenwurst» verdächtig genau. Hier scheint eine folgenreiche Verwechslung zweier Titel und Rezepturen vorzuliegen.

Rezept: 30% ausgeblitztes Rindfleisch
 50% Schweinefleisch
 20% Halsspeck
 Nitritpökelsalz, Pfeffer, Muskatnuss, Macis, Knoblauch, Kardamon, Piment

Currywurst – die einzige Wurst mit eigenem Autokonzern



Schweizerinnen und Schweizer lernen sie allmählich kennen und schätzen – die unbestrittene Lieblingswurst unserer nördlichen Nachbarn. Gebraten oder frittiert wird die Wurst üblicherweise in Stücke geschnitten, mit gewürzter Ketchup-Sauce übergossen und auf einem Kartontellerchen serviert. Die Erfindung dieser Wurst wird Herta Heuwer, einer findigen Berlinerin, zugeschrieben. Sie soll 1949 die Currywurst als erste an ihrem Imbissstand angeboten haben. Angeblich hat sie sogar ihre Sauce patentieren lassen. Mittlerweile ist ihre Erfindung längst zu einer deutschen Institution geworden.

Seit 1973 stehen Currywürste fix auf dem Speiseplan der Werks-Kantinen von Volkswagen in Wolfsburg. Der Bedarf an Würsten bei VW ist so gross, dass eine werkseigene Metzgerei sie herstellt. 2011 waren es 4,8 Millionen Stück. Die Currywurst ist damit das meistproduzierte Konzernprodukt des Autoherstellers! Die VW-Würste sind so beliebt, dass sie mittlerweile auch in Supermärkten erhältlich sind.

Rezept: 100% Schweinefleisch
Salz, Pfeffer, Currypulver, Ingwer, Knoblauch
(variiert regional)

Mortadella di Poschiavo – die Lieblingswurst langsamer Geniesser



Bei «Mortadella» denken die meisten ans gleichnamige Wurst-Schweregewicht aus Bologna. Die Mortadella aus dem Puschlav ist wesentlich zierlicher. Metzgermeister Carlo Zanetti fertigt sie «von Hand und nur aus erstklassigem Fleisch», wie er betont: «Keine Geschmacksverstärker und Konservierungsmittel.» Die Spezialität aus dem Süden wird warm gegessen. Besonders gut schmeckt sie mit Kartoffeln oder den berühmten Pizzoccheri.

Die Organisation Slow Food hat die Mortadella di Poschiavo in einer nationalen Wurstdegustation zur «besten Wurst des Landes» gekürt. Die Auszeichnung will was heissen: Slow Food («langsames Essen») steht für genussvolles, bewusstes und regionales Essen und setzt damit einen Kontrapunkt zum uniformen, globalisierten Fast Food. Heute ist Slow Food eine Vereinigung mit rund 100'000 Mitgliedern in über 150 Ländern.

Die Zusammensetzung ist Betriebsgeheimnis der Metzgerei Zanetti, Poschiavo.

Minipic – Die Konsumenten halten ihnen die Stange



Neben bekannteren Sorten lassen sich auf einem Streifzug durch die Bündner Wurstlandschaft knorrige Trockenwürste und archaisch-deftige Wurstspezialitäten entdecken. Sie überraschen mit ihrer Vielfalt an Formen und Geschmack. Unmöglich festzulegen, welche die beste, die typischste, die unvergleichlichste unter den Bündner Würsten sein soll.

Doch neben all diesen urchigen Köstlichkeiten feiert ein unscheinbares Würstchen schier unglaubliche Erfolge: Fast bleistiftdünn und seit seiner Markteroberung geschmacklich unverändert, sind die Minipic unbestritten die meistverkauften Bündner Würste. Die in der Fleischtrocknerei Churwalden Grischuna produzierten Wurst-Stäbchen bestehen aus Rinds- und Schweinefleisch, werden geräuchert und getrocknet und vor dem Verkauf von ihrer Haut befreit. Als Pausensnack, Schulreise-Proviant oder Wander-Zehrung sind die Minipic nicht mehr wegzudenken. Jüngst feierten sie ihren fünfzigsten Geburtstag.

Rezept: Schweinefleisch
Rindfleisch
Speck
Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsstoff: E 250), Würzmischung (mit Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat), Stabilisator: E 450, Traubenzucker, Antioxidationsmittel: E 301.