






Von der Not zur Tugend

Hirse, Gerste, Weisskraut oder Randen sind nur einige Zutaten, mit denen Würste im Alpenraum bis heute «gestreckt» werden. Geschah dies einst aus Mangel an teurem Fleisch, stehen heute andere Aspekte im Zentrum.

Text: Dominik Flammer | Fotos: Sylvan Müller, Dominik Flammer

 Der Metzgergeselle schaut seinem Chef beim Würsten zu und meint schliesslich: «Wenn das rauskommt, was da rein kommt, kommen Sie irgendwo rein, wo Sie nie mehr rauskommen.» Dieser alte Witz erzählt viel über die Vorurteile gegenüber der Wurst. Das Bild, dass in diese nur mindere Fleischteile, Innereien oder Schlachtabfälle kommen, stimmt allerdings längst nicht mehr. Im Gegenteil: Hirnwürste enthalten längst kein Ochsenhirn mehr, und selbst die Berner Zungenwurst sieht zum ersten Mal eine Zunge, wenn man in sie beisst.

Während das Wurstfleisch heute meist von ausgezeichneter Qualität ist und die Metzger überwiegend auf traditionelle Zutaten verzichten, haben sich früher oft verpönte, weil mit allerlei fleischfremden Ingredienzen «gestreckte» Würste in jüngster Zeit zu wahren Spezialitäten entwickelt. In der Schweiz sind es insbesondere Würste, die mit diversen Kohlsorten, Randen oder Kartoffeln veredelt werden, gelegentlich auch mit Brot oder Dörrfrüchten. Jüngeren Datums sind Würste, die Getreide oder gar Käse enthalten.

Zu den ältesten nach wie vor bekannten Würsten gehört die Vielzahl der Blut- und Leberwürste, die heute wie einst bei den Hofschlachtungen frisch hergestellt werden. Da bei diesen Schlachtungen früher oft die ganze Familie, Mägde, Knechte und Nachbarn dabei waren, reichten Blut und Leber allerdings meist nicht aus, um für alle Gäste genug Würste herzustellen. Also begann man, die Fleischmasse zu strecken. In Graubünden etwa mit der Kartoffel. «Pass nur auf, dass deine Würste nicht austreiben», frotzelten die Nachbarn, wenn der Metzger mehr Kartoffeln in die Masse gab als üblich.

Das Strecken der Würste geschah aber selten aus reiner Not. Denn bis zum Ende des 19. Jahrhunderts war Schweinefleisch teurer als Rindfleisch. Würste galten als edle Speise, für die Kinder gab es davon allenfalls an Feiertagen einige Zipfel. Entsprechend wurden die Metzger und Hofschlächter immer kreativer, wenn es darum ging, erschwingliche Würste herzustellen. Und da Getreide oder Gemüse weit günstiger waren als Fleisch, lag es auf der Hand, die Zutaten zu vermischen. Zu



Einmal hatten sie in der Schweiz Tradition, dann verschwanden sie – und nun sind sie zurück: Die ersten der wiederangesiedelten Schwarzen Alpschweine werden 2021 geschlachtet, was insbesondere in der Wurstherstellung die Innovation ordentlich anschieben dürfte.

den bekanntesten Würsten dieser Art gehören sicher die Waadtländer Saucisse aux choux oder die Saaser Randenwurst, weniger bekannt sind zum Beispiel die Frâche aus dem Vallée de Joux mit einem stattlichen Anteil Kohlrübe, die Chantzet du Pays-d’Enhaut, eine traditionelle kalt geräucherte Blut-Kohl-Wurst, die aus den Waadtländer Alpen stammt, oder die Appenzeller Vorderländer Chruutworscht, die bis zu 30 Prozent gekochtes Weisskraut enthält. Und dann wäre da noch die Glarner Kalberwurst, ähnlich der St. Galler Bratwurst, doch mit einem Anteil an Weissbrot im Brät.

Wie die Zuger Chriesi- oder die Baselbieter Bottenwurst (mit Dörrzwetschgen) gibt es seit einiger Zeit auch Neukreationen, die mit grossem Erfolg lanciert wurden. Dörrfrüchte, Wildkräuter und neue oder wiederentdeckte Gewürze gehören zu den Zutaten, die innovative Metzger und Wurster heute verwenden, um sich vom Massenmarkt mit seinen industriell gefertigten Billigwürsten zu unterscheiden. Allen voran hat der Zürcher Räucher- und Wurstprofi Patrick Marxer inzwischen schon Dutzende neue Würste

kreiert, unter anderem solche mit Käse des Toggenburger Käsekünstlers Willi Schmid. Vor allem aber setzt er auch auf Fleisch von heimischen Tierrassen, etwa in seiner Bündner Grauviehurst mit Baumnüssen oder seiner Evolèner Wurst mit Raclettekäse. Und dank der Wiederansiedlung der Schwarzen Alpschweine, von denen heuer die ersten Tiere geschlachtet werden, steht 2021 sicherlich ein weiterer Innovationsschub in der Kunst und der Vielfalt des Wurstens an. ■

Culinarium Alpinum: Kurs zum Thema

Unter dem Titel Die Würste des Alpenraums findet am Culinarium Alpinum in Stans am 23. März ein Kurs unter der Ägide von Patrick Marxer (Das Pure, Wet-zikon) statt. Der Räucher- und Wurstprofi beleuchtet die Vielfalt der Wursttraditionen im Alpenraum, zu denen neben Brat- und Aufschnittwürsten auch viele der klassischen Streckwürste gehören. Die Technik des Streckens beherrscht auch Marxer, der die Anreicherung der Wurstmasse mit den verschiedensten Zutaten zu einer wahren und innovativen Wurstkunst entwickelt hat.

Der Kurs dauert von neun bis 14 Uhr, die Kosten für die Teilnahme belaufen sich auf 240 Franken (inklusive Mittagessen und zwei Kilo Würste für zu Hause). Weitere Infos (auch zu Rabatten und zur Anmeldung) gibts online.

culinarium-alpinum.com

Stoff-
Vorteil*

* Bis zum 30.04.2021 ist das Sofa Rolf Benz VOLO in allen Stoffen der aktuellen Kollektion zum günstigsten Stoffpreis (=Preisgruppe 11) erhältlich. Weitere Informationen unter www.rolf-benz.com



Rolf Benz VOLO | labdesign

nothing but wunderbar.

Hier erleben Sie die Einrichtungsmarke Rolf Benz.

ROLF BENZ HAUS Rapperswil
Rütistrasse 5
8640 Rapperswil-Jona SG
www.rolf-benz.haus

ROLF BENZ HAUS Geuensee
Kantonsstrasse 25
6232 Geuensee LU
www.rolf-benz.haus

ROLF BENZ HAUS Vevey
Route Industrielle 11
1806 St-Légier VD
www.rolf-benz.haus

**ROLF
BENZ**

ROLF BENZ STUDIOS: 3700 Spiez, Möbel Brügger AG · 4665 Oftringen, Möbel Berger · 8004 Zürich, Fux AG · 8604 Volketswil, MZ Möbelzentrum AG · 9469 Haag, Delta-Möbel AG · 9500 Wil, Gamma AG Einrichtungshaus

ROLF BENZ PARTNER: 1630 Bulle, Bise SA · 1712 Tavel, Bise SA · 1895 Vionnaz, Trisconi Meubles SA · 1963 Vétroz, Anthamatten Meubles SA · 2009 Neuchâtel, Masserey Intérieur SA · 2557 Studen, Möbel Laubscher AG · 2900 Porrentruy, Nicol Meubles SA · 3150 Schwarzenburg, nydegger créa möbel gmbh · 3455 Grünen, Möbel Siegenthaler AG · 3800 Interlaken, GRIWA INTERIOR AG · 3930 Visp, Möbel SIZ · 4563 Gerlafingen, Möbel Brechter AG · 5070 Frick, BREM wohnen & einrichten AG · 5734 Reinach, Möbel Hunziker AG · 6285 Hitzkirch, Wohn-Center Räber AG · 6340 Baar, Möbel Gallati AG · 6370 Stans, alineas GmbH · 6440 Brunnen, Möbel Riesen AG · 6467 Schattdorf, MUOSER AG · 6592 S.Antonino, Delcò Mobili SA · 8051 Zürich, Schubiger Möbel AG · 8404 Winterthur, Pesce Möbel AG



Der feine Unterschied

für Anica und Nicole Schmid
vom Restaurant Augarten
in Rheinau



Schweiz. Natürlich.

Falsches Schweinsflet, richtig zart
Anica und Nicole Schmid setzen
kompromisslos auf Schweizer Qualität.

**Schweizer Fleisch
vom Feinsten –**
dank Bauern, die
ihre Tiere artgerecht
halten und füttern.



«Aus der Schweiz – aus Überzeugung.»

Sie sind jung und wissen, was sie wollen: Qualität. Deshalb setzen Nicole und Anica Schmid ausschliesslich auf Schweizer Produkte – auch beim Fleisch. Die beiden Schwestern wollen immer genau wissen, woher es kommt und dass die Tiere artgerecht gehalten und gefüttert werden.

Darum beziehen die Schwestern Fleisch nur von Bauern in der Nähe, die sie gut kennen, – und das Lamm- und Schweinefleisch sogar nur vom elterlichen Hof. Es wird von ihrem Kundenmetzger fachgerecht zerlegt. «So können wir für jeden Schritt beste Qualität garantieren», sagt Anica. Und Nicole ergänzt: «Wir arbeiten nur mit Menschen zusammen, denen wir voll und ganz vertrauen.»



Zu Besuch bei Papa

Lamm- und Schweinefleisch
beziehen die beiden Schwestern
direkt vom elterlichen Hof, Rind
von Bauern aus der Region.



Der feine Unterschied.