

Wurst ist nicht wurst

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen**

Band (Jahr): **61 (1988)**

Heft 11

PDF erstellt am: **10.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-519412>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Wurst ist nicht wurst

Pfannenfertige Fleischspezialitäten und -gerichte in immer grösserer Auswahl und immer raffinierteren Zubereitungsarten prägen das Fachgeschäft im schweizerischen Metzgereigewerbe in Zukunft immer mehr. Das älteste und nach wie vor beliebteste kochfertige Angebot vom Fachmann ist zweifellos die Wurst in all ihren traditionsreichen und regionalen Varianten. Jeder Metzgermeister wird bestätigen können: der Trend zum modernen, leichteren Essen macht auch vor seiner Ladentür nicht halt.

Niemand wird behaupten wollen, dass Fett, im Übermass genossen, der Gesundheit sonderlich zuträglich ist. Trotzdem sind tierische Fette immer noch das ideale Transportmittel für den wurstigen Duft und das spezielle Aroma, das der Kenner an der herkömmlich hergestellten Wurst so besonders schätzt. Dennoch verschliessen sich die Fachleute dem Gebot der Zeit nicht; sie können auch die Nachfrage nach kalorienarmen «Light»-Wurstwaren befriedigen.

Nachstehend eine ungewöhnliche Tour de Suisse, auf der sich Geniesser buchstäblich durch die Schweiz «hindurchwursteln» können:

Aargau: Sonntagswurst

Delikate Brühwürste mit feinen Schinkenwürfelchen zum Kalt- oder Warmessen.

Appenzell: Alpenklübler, Pantli, Siedwurst

Rohwürste zum Rohessen. Die Siedwurst allerdings heisst auch «Grüne Wurst» und gehört zur Familie der Brühwürste (20 Minuten lang in knapp unter dem Siedepunkt simmerndem Wasser ziehen lassen).

Basel-Stadt und -Land: Klöpfer, Aussteller

Brühwürste wie Cervelas und Schützenwürste, heiss oder kalt zu geniessen.

Bern: Berner Zungenwurst, Emmentalerli

Zungenwurst gehört auf jede Berner Platte. Emmentalerli werden als Brühwürste heiss gegessen.

Freiburg: Saucisson fumé à la borne, Bâton St-Nicolas

Rohwürste zum Rohessen. Der Bâton fällt durch die Hakenstockform auf.

Genf: Longeole

Brühwurst aus reinem Schweinefleisch ohne Wasserzusatz. Lange Kochzeit.

Glarus: Glarner Schübli, Kalberwurst

Brühwürste, heiss oder kalt zu essen.

Graubünden: Salsiz, Lebersalsiz, Engadiner Hauswurst (Rohwürste), Puschlaver Mortadella, Bündner Beinwurst (Brühwürste)

Gehören in viele kräftige Bündner Gerichte.

Jura: Saucisson jurassien, Saucisse jurassienne (Rohwürste), Saucisse sèche d'Ajoie (Brühwürste)

Saucisson ist eben nicht gleich Saucisson! Auf den Etiketten steht, ob sie kalt oder warm besser schmecken.

Neuenburg: Saucisson neuchâtelais, Saucisse au foie

Eigentlich ist nur die zweite eine Brühwürste, aber beide werden langsam und lange in beinahe siedendem Wasser gegart.

Schaffhausen: Hallauer Schinkenwurst

Brühwürste zum Kalt- oder Warmessen. Gut geeignet für Wurstsalat.

St. Gallen: Doppelschübli, Stumpen, Kinderfestbratwurst, Knackerli

Alles Brühwürste zum Sofortgeniessen und Heissmachen bzw. Braten.

Tessin: Zampone (Brühwürste, roh oder vorgekocht), Cotechino, Luganighe, Mortadella di fegato, Salame nostrano (Rohwürste), Salsiccia oder Luganighetta (schmale, rohe Schweinsbratwurst)

Obwohl Rohwürste, werden die Tessiner Würste wie viele Saucissons in heissem Wasser gegart. Gereift werden sie aber wie andere Rohwürste auch kalt gegessen.

Thurgau: Frauenfelder Salzissen

Brühwürste zum Heissmachen oder Kaltessen. Trotz des Namens kein Salsiz, sondern eher ein Schübli.

Uri: Urner Hauswurst, Urner Siedwurst

Erstere ist eine Rohwürste, letztere eine Brühwürste, ähnlich den benachbarten Luganighe.

Waadt: Saucisson vaudois, Waadtländer Bratwurst, Boutefas, Saucisse aux choux

Brühwürste zum Heissmachen oder Braten.

Wallis: Walliser Hauswurst

Eine Rohwurst zum Kaltessen.

Zürich: Züri-Schüblig, Bassersdorfer Schüblig, Zürcher Balleron, Zürcher Kalbfleischwurst

Brühwürste zum Kaltessen oder Heissmachen bzw. Braten oder Grillieren.

Glossarium

Rohwürste:

Sie setzen sich zusammen aus Muskelfleisch, Speck und verschiedenen Gewürzen und werden je nach ihrer Herstellung geräuchert oder luftgetrocknet und dadurch zu Dauerwürsten. In der Regel werden sie roh gegessen. Ausnahmen: Saucissons, Luganighe und Cotechini, die gegart werden müssen. Es gibt auch streichfähige Rohwürste wie Mettwurst oder Zwiebelwurst.

Brühwürste:

Frischwurstarten für den raschen Genuss. Sie bestehen aus Muskelfleisch, Speck, Schuppeneis, Gewürzen (und je nach Sorte auch aus feingemahlenen Schwarten). Nach der Herstellung werden sie teilweise geräuchert und gekocht. Auch alle Aufschnittarten und Fleischkäse gehören dazu.

Kochwürste:

Zu dieser Familie gehören alle Würste aus gekochtem Fleisch, Speck, Innereien mit Gewürzen und Sülze. Sie werden entweder gekocht, gebraten oder gebacken verkauft, zum Beispiel Blut- und Leberwürste, Schwartenmägen oder Terrinen.

Das ungewöhnliche Wurst-Rezept der Schweizer Metzgermeister*

Wurst-Gulasch

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

4 Paar Cervelas oder eine ähnliche Wurst aus Ihrer Region

2 Zwiebeln

2-3 Gewürzgurken

1 EL Fett, z. B. Biofin 10%

1 EL Mehl

1 Dose geschälte Tomaten

1/2 Bouillonwürfel

1 Becher saurer Halbrahm

Salz, Pfeffer, Senf

Würste schälen, in Ringe schneiden. Zwiebeln schälen, halbieren, in feine Streifen schneiden. Gewürzgurken in Rädchen schneiden.

Zwiebeln im nicht zu heissen Fett unter Wenden glasig dünsten. Wurst begeben, mit Mehl überstäuben und Farbe annehmen lassen. Die zerkleinerten Tomaten begeben, den Dosenensaft mit Wasser strecken, den halben Bouillonwürfel darin auflösen und dazugeben. Gut umrühren, Gurken beifügen. Im Rahm einen knappen Kaffeelöffel Senf verrühren und ebenfalls begeben. Gut mischen, abschmecken, eventuell mit Pfeffer und Salz nachwürzen.

Im Reising servieren oder gewürfelte rohe Kartoffeln mitkochen.

*) Aus «Fleisch und Wurst», einem abwechslungsreichen Rezeptbuch des Verbandes Schweizer Metzgermeister, das in den Metzgereifachgeschäften erhältlich ist.

Fischer's Fritz fischt frische Fische jetzt auch beim Metzger

1987 ass der Durchschnittsschweizer 6,77 kg Fisch oder Fischkonserven. Damit bewegt sich der Fischfleischkonsum in der Grössenordnung desjenigen von Kalbfleisch. Fische gehören heute mehr denn je in den ausgewogenen Speisezettel der Konsumenten. Der verstärkten Nachfrage nach Fisch können jetzt auch die schweizerischen Metzgereifachgeschäfte nachkommen. Seit dem 1. Juni 1988 lässt die Eidgenössische Fleischschauverordnung (EFV) den Verkauf von frischen Fischen auch in Metzgereiverkaufsräumen zu. Laut Aussagen des Verbandes Schweizer Metzgermeister (VSM) haben seine Mitglieder von dieser Möglichkeit, ihr Sortiment zu erweitern regen Gebrauch gemacht.