

# Die "Badener Fүүrwehrbratwurst" und ihr Geheimnis

Autor(en): **Voellmin, Andrea**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Badener Neujahrsblätter**

Band (Jahr): **84 (2009)**

PDF erstellt am: **28.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-324961>

## **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.

# Die «Badener Fүүwehrbratwurst» und ihr Geheimnis

Andrea Voellmin, Baden. Sie ist Historikerin  
und Leiterin des Staatsarchivs Aargau.

Dass die Badenfahrten Meilensteine der Badener Geschichte markieren, beweist auch die Badener Wurstgeschichte. Für die Feuerwehrbeiz an der Badenfahrt 1972 erfand der Metzger Walter Matter mit seinem Vater die «Badener Fүүwehrbratwurst».

Würste und erst recht gegrillte Würste dürfen bei keinem Fest fehlen. Alle lieben die knackig gegrillten, herrlich duftenden Cervelats und Kalbsbratwürste. Wer aber etwas Kräftigeres sucht und eine Schweinsbratwurst auf den Grill legt, erlebt bisweilen eine Enttäuschung: Nach dem Grillen ist die Wurst zu einem grossen Teil geschrumpft. Nicht so die Badener Fүүwehrbratwurst. Ihr Geheimnis ist, dass sie hält was sie verspricht und bleibt was sie ist, selbst wenn man sie auf den Grill legt. Die gegrillten Fүүwehrbratwürste waren an der Badenfahrt 1972 ein durchschlagender Erfolg. «Die Leute haben uns fast den Grill weggegessen», erinnert sich Walter Matter. Ein solcher Erfolg rief nach einer Fortsetzung, und die Badener Fүүwehrbratwurst gibt es heute noch. Walter Matter produziert sie nach wie vor in Eigenproduktion nach seinem Rezept. 1994 hat die Badener Fүүwehrbratwurst die Goldmedaille der Schweizer Metzgerfachausstellung erhalten. Nach einer dreijährigen Testphase mit Testkäufen erhielt die Wurst die goldige Auszeichnung. Darauf hat Matter die Badener Fүүwehrbratwurst patentieren lassen.

Die Zusammensetzung und insbesondere ihre Gewürzmischung bleiben ein gut gehütetes Geheimnis. Von aussen gesehen ist die Wurst so gross wie eine Kalbsbratwurst und ist mit einem Schweinedarm umhüllt. Sie besteht aus Schweinefleisch, das aus den umliegenden Grossmetzgereien kommt, aus Fett und Gewürzen. Die Fүүwehrbratwurst bleibt saftig, ist würzig aber nicht scharf im Geschmack. Da sie geschwellt ist, kann sie länger aufbewahrt und auch tiefgefroren werden.

Walter Matter hat seinen eigenen Metzgereibetrieb längst aufgegeben und bietet seit 15 Jahren seine Würste frisch gegrillt jeden Tag in seinem Grillbetrieb beim Jumbo in Dättwil an. Dort kann man die beliebten Würste auch über die Gasse kaufen.



Walter Matter im Einsatz für die  
Feuerwehr (links) und in seinem  
Imbissstand in Dättwil heute.