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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 61 (1988)

Heft: 11

Artikel: Wurst ist nicht wurst

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-519412

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 27.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

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 Schüblig, 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 (Brühwurst)

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

Neuenburg: Saucisson neuchâtelois, Saucisse au foie

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

Schaffhausen: Hallauer Schinkenwurst

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

St. Gallen: Doppelschüblig, Stumpen, Kinderfestbratwurst, Knackerli

Alles Brühwürste zum Sofortgeniessen und Heissmachen bzw. Braten.

Tessin: Zampone (Brühwurst, 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

Brühwurst zum Heissmachen oder Kaltessen. Trotz des Namens kein Salsiz, sondern eher ein Schüblig.

Uri: Urner Hauswurst, Urner Siedwurst

Erstere ist eine Rohwurst, letztere eine Brühwurst, 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, Schwartenmagen 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
½	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 beigeben, mit Mehl überstäuben und Farbe annehmen lassen. Die zerkleinerten Tomaten beigeben, den Dosensaft mit Wasser strecken, den halben Bouillonwürfel darin auflösen und dazugeben. Gut umrühren, Gurken beifügen. Im Rahm einen knappen Kaffeelöffel Senf verrühren und ebenfalls beigeben. Gut mischen, abschmecken, eventuell mit Pfeffer und Salz nachwürzen.

Im Reisring 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.