

Zeitschrift: Badener Neujahrsblätter

Herausgeber: Literarische Gesellschaft Baden; Vereinigung für Heimatkunde des Bezirks Baden

Band: 84 (2009)

Artikel: Die "Badener Führwehrbratwurst" und ihr Geheimnis

Autor: Voellmin, Andrea

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

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: 23.02.2026

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

Die «Badener Füürwehrbratwurst» 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 Füürwehrbratwurst».

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 Füürwehrbratwurst. Ihr Geheimnis ist, dass sie hält was sie verspricht und bleibt was sie ist, selbst wenn man sie auf den Grill legt. Die gegrillten Füürwehrbratwürste 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 Füürwehrbratwurst gibt es heute noch. Walter Matter produziert sie nach wie vor in Eigenproduktion nach seinem Rezept. 1994 hat die Badener Füürwehrbratwurst die Goldmedaille der Schweizer Metzgerfachausstellung erhalten. Nach einer dreijährigen Testphase mit Testkäufen erhielt die Wurst die goldige Auszeichnung. Darauf hat Matter die Badener Füürwehrbratwurst 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 Füürwehrbratwurst bleibt saftig, ist würzig aber nicht scharf im Geschmack. Da sie geschwelt 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.