

# Was ist eigentlich Fleisch : was ist eigentlich Fleisch, und möchten wir, dass der Cervelat daraus besteht?

Autor(en): **Schürch, Franziska**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizer Volkskunde : Korrespondenzblatt der Schweizerischen Gesellschaft für Volkskunde = Folklore suisse : bulletin de la Société suisse des traditions populaires = Folclore svizzero : bollettino della Società svizzera per le tradizioni popolari**

Band (Jahr): **104 (2014)**

Heft [3]

PDF erstellt am: **20.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-1003791>

## **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.

# Was ist eigentlich Fleisch

## Was ist eigentlich Fleisch, und möchten wir, dass der Cervelat daraus besteht?

*Qu'est-ce que la viande au juste? Et voulons-nous que le cervelas en consiste? La viande de nos jours fait débat – pas uniquement dans les médias. Qu'il s'agisse de viande chevaline dans les lasagnes, de viande avariée dans les emballages, de véganisme au restaurant universitaire ou d'une interdiction d'importation de boyaux de bœufs pour les cervelas, la liste est interminable et concerne notre quotidien de diverses façons. Mais, qu'est-ce que la viande au juste? Quelles connaissances anthropologiques et culturelles peuvent en être déduites en jetant un coup d'œil sur cette matière polysémique?*

Die Frage, was eigentlich Fleisch ist, scheint auf den ersten Blick simpel. Und ja: natürlich hat es im Cervelat Fleisch. Zu 100 Prozent möchte man meinen. Leichte Zweifel kommen diesbezüglich erst bei der Lektüre der schweizerischen Lebensmittelverordnung auf. Diese schreibt für den Cervelat einen Mindestfleischanteil von 30, im besten Fall jedoch 40 Prozent vor. Da stellt sich die Frage, was die restlichen 60 bis 70 Prozent Cervelat denn sind? Luft? Oder doch Kuhaugen, Sand oder Sägemehl?! Zu Beginn des 20. Jahrhunderts war dies gar nicht selten der Fall. Am häufigsten wurde die Wurst damals mit Kartoffelmehl oder Pökelfleisch aus den Vereinigten Staaten gestreckt. Die Konsistenz des Wurstbrätes ist beim Cervelat eben so fein, dass es schwierig ist herauszufinden, was konkret in der Wursthülle steckt. So geistert die Angst, dass es sich bei der Wurstfüllung doch um Augen und Ähnliches handeln könnte, noch heute in den Köpfen herum.

Hier kommt ein zentraler Aspekt des Fleischkonsums ins Spiel: der Ekel. Fleisch nimmt als tierisches Produkt eine besondere Stellung in der Ordnung der Nahrungsmittel ein, und liefert seit vielen Jahrhunderten Stoff für Kontroversen. In den letzten 200 Jahren erlebte das Fleisch und mit ihm einzelne Fleischprodukte eine kontinuierliche gesellschaftliche Um- und Neubewertung. Diese Wertveränderungen sind im Kontext von gesellschaftlichen Veränderungen und wissenschaftlicher und technologischer Innovation zu sehen.

### Eine Frage der Definition

Schon eine einigermaßen angemessene Umschreibung für Fleisch zu finden, wird zur Herausforderung. Fleisch ist Materie von (toten?) Lebewesen. Oder: Alles an einem Körper mit Ausnahme von Blut, Knochen und Sehnen. Schon Johann Georg Krünitz hat sich in seiner Enzyklopädie, die er Ende des 18. Jahrhunderts verfasste, in epischer Breite mit einem Definitionsversuch von Fleisch beschäftigt.<sup>1</sup> Im heute alltäglichsten Fall ist Fleisch ein

---

<sup>1</sup> Krünitz, Johann Georg: Fleisch. In: Oekonomische Encyklopädie oder allgemeines System der Stadt-, Haus- und Landwirtschaft in alphabetischer Ordnung. Berlin, 1773–1858, URL: [www.kruenitz1.uni-trier.de](http://www.kruenitz1.uni-trier.de), Zugriff: 10.07.2014.

tierisches Nahrungsmittel. Wir kaufen es als Plätzli auf einem Styroporplättchen gut eingeschweisst in Frischhaltefolie, oder eben klein- und feingehackt in eine Wursthülle, einen Darm, gestopft als Cervelat. Wichtig ist dabei, wie viele Schweizer Metzger im Gespräch bestätigten, dass das Fleisch oder das Fleischprodukt möglichst fein im Biss und unauffällig in Geschmack und Geruch ist. Der Cervelat, um beim Beispiel zu bleiben, wird heute sehr viel feiner ausgeblitzt, als noch vor fünfzig Jahren, da sich die Konsumenten eine sehr feine Textur des Wurstbräts wünschen. Zunehmend wichtig ist in Bezug auf den Verkauf von Fleisch und Fleischprodukten also, dass das Tier als Teil des Fleischproduktes nicht notwendigerweise erkannt wird: Man sieht dem Cervelat weder das Rind noch das Schwein an, welches für ihn geschlachtet wurde. Das war nicht immer so.

### **Würste sind aus Innereien**

Ein Blick in die Quellen zeigt: Der Umgang mit Fleisch und die Bewertung dessen, welche Teile des Tieres gegessen und wie diese zubereitet werden, was an Fleisch angenehm oder gar eklig sei, hat sich seit der Industrialisierung verändert. Im Berner Kochbuch von 1835<sup>2</sup> etwa findet man auf gut 50 Seiten allerlei Fleischspeisen. Neben einem Kapitel über Ragouts vom Kalbfleisch stehen Rezepte für Rindfleisch oder Geflügel. Dazwischen, ganz unaufgeregt auch eines über Fische, Schnecken und Frösche oder Schafffleisch. Das Kapitel zum Kalbfleisch wartet neben den zu erwartenden Fricando und Coteletten mit Rezepten wie gefüllte Ohren, Krös oder Ragout von Kalberzüngli auf.

Würste findet man im Berner Kochbuch natürlich auch, jedoch keine aus Kalb- oder Rindfleisch, sondern ausschliesslich Schweinswürste in allen Variationen. Diese Würste, um auf die Eingangsfrage zurückzukommen, bestanden aus allerlei Fleisch und Innereien: Neben Leber, Lunge, Niere und Herz auch zartes, fettes Schweinefleisch. Es fällt auf, dass auf zu detailreiche Herstellungsanleitungen, gerade etwa in Bezug auf die Verarbeitung von Fleisch, verzichtet wurde. Der Grund dafür ist wohl, dass die Autorin die grundlegenden Kenntnisse voraussetzte.

Ein Cervelat-Rezept findet man im Berner Kochbuch von 1835 nicht, auch wenn es damals schon Würste mit dem Namen Cervelat gab. Cervelat als feine Brühwurst, so wie wir ihn heute kennen, gibt es, wie im *Kulinarischen Erbe der Schweiz* nachzulesen ist, seit der Mitte des 19. Jahrhunderts. Erst mit dem Fleischwolf, der damals erfunden wurde, konnten die Metzger ein so feines Brät herstellen, wie man es von den heutigen Cervelats kennt. Dieser Cervelat war denn auch eine typische Metzgerswurst, die nicht im eigenen Haushalt hergestellt, sondern ausschliesslich gekauft wurde. Der Cervelat ist in diesem Sinne ein typisches Produkt der Nahrungsmittelindustrie. Er wurde zu einem festen Wert der Schweizer Alltagsküche und findet sich zu

---

<sup>2</sup> Rytz, L: Neues Berner Kochbuch oder Anleitung die im gewöhnlichen Leben sowohl als bei Fest-Anlässen üblichen Speisen auf die schmackhafteste Art zuzubereiten. Bern 1835.

Beginn des 20. Jahrhunderts in vielfältiger Zubereitungsweise in Schweizer Kochbüchern wieder, auch im Klassiker von Elisabeth Fülcher.

### **Cervelat als Fleischersatz: die 1950er Jahre**

Fülcher vermittelt in ihrem Kochbuch alle grundlegenden Regeln im Umgang mit Fleisch. Wie man das Huhn rupft und ausnimmt, ist ebenso Thema wie das Abbalgen eines Hasen. Kochbücher aus den ersten Jahrzehnten des 20. Jahrhunderts waren häufig regelrechte Haushaltslehrbücher. Nicht nur Fülcher vertrat die Haltung, dass die jungen Frauen nicht mehr Haushalten konnten und mit Hilfe ihres Buches oder noch besser eines Kurses, in die verschiedenen Techniken eingeführt werden müssten.<sup>3</sup> Interessant ist bei Fülcher, dass sie aber nicht nur eine recht entspannte Haltung zum Hühnerrupfen hatte, sondern auch in Bezug auf die Verwendung von vorgefertigten, industriell hergestellten Nahrungsmitteln. Die Spargeln nahm sie gerne aus der Dose ebenso wie die Ananas. So finden sich in ihrem Kochbuch auch ein halbes Dutzend Cervelatrezepte, so etwa Cervelatküchlein oder «Zigeuner-Auflauf». Der Cervelat wird hier als Fleisch in der preisgünstigen und äusserst nahrhaften Alltagsküche verwendet. Fülcher verwendet ihn als Ersatz für teureres (Muskel)fleisch. Dies steht in einer Linie mit einer Reihe von weiteren Cervelat-Rezepten aus der Zeit zwischen 1950 und 1970: Arbeiter-Cordon-bleu, Cervelat-Gulasch oder Cervelat im Teig.

### **Ist Cervelat aus Fleisch?**

Nahrungsmittel, und damit auch das Fleisch im Cervelat, sind in einem Zwischenraum zwischen materieller und immaterieller Kultur angesiedelt. Ihre materielle Existenz ist in der Regel von recht kurzer Dauer – dennoch sind gerade diese Aspekte für eine kulturwissenschaftliche Analyse spannend: die Textur, das Aussehen, der Geschmack und der Geruch von Speisen sowie grundsätzlich die Ästhetik der Ernährung können als Ausdruck für kulturelle Veränderungsprozesse oder Verschiebungen im gesellschaftlichen Wertesystem interpretiert werden.

Was verspeisen wir denn nun eigentlich, wenn wir Cervelat essen, ausser 30 Prozent Rindfleisch und 10 Prozent Schweinefleisch? Keine Angst, es ist nichts Unappetitliches. Laut der Standardrezeptur des *Schweizerischen Ausbildungszentrums für Fleisch* in Spiez gehören weiter 22 Prozent Schweinefleisch, 15 Prozent Schwartenblock und 23 Prozent Eiswasser in die Hülle eines Rinderdarmes.

*Franziska Schürch*  
*franziska@schuerchkoellreuter.ch*

<sup>3</sup> Joris, Elisabeth: Elisabeth Fülcher – erfolgreiche Autorin und selbstbewusste Unternehmerin. In: Vögeli, Susanne und Rigendinger, Max (Hg.): Elisabeth Fülcher. Kochbuch. Baden 2013, S. 6–16.