

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
Herausgeber:	Schweizerische Gesellschaft für Volkskunde
Band:	104 (2014)
Heft:	[3]
Artikel:	Was ist eigentlich Fleisch : was ist eigentlich Fleisch, und möchten wir, dass der Cervelat daraus besteht?
Autor:	Schürch, Franziska
DOI:	https://doi.org/10.5169/seals-1003791

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: 25.02.2026

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

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.¹ Im heute alltäglichsten Fall ist Fleisch ein

¹ 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, 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 ekelig sei, hat sich seit der Industrialisierung verändert. Im Berner Kochbuch von 1835² 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 Schaf fleisch. Das Kapitel zum Kalbfleisch wartet neben den zu erwartenden Fri cando 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 detailli reiche 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

² 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 Fülscher.

Cervelat als Fleischersatz: die 1950er Jahre

Fülscher 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 Fülscher 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.³ Interessant ist bei Fülscher, dass sie aber nicht nur eine recht entspannte Haltung zum Hühnerupfen 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. Fülscher 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 Schweinespeck, 15 Prozent Schwartenblock und 23 Prozent Eiswasser in die Hülle eines Rinderdarmes.

Franziska Schürch
franziska@schuerchkoellreuter.ch

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