Zeitschrift: SBB Revue = Revue CFF = Swiss federal railways
Herausgeber: Schweizerische Bundesbahnen
Band: 6 (1932)
Heft: 12

Artikel: Bündner Würste
Autor: Niederer, Florian
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-780438

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

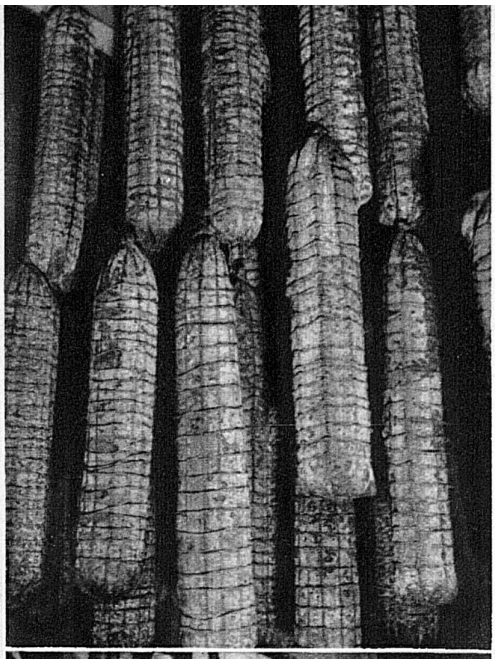
Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans 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

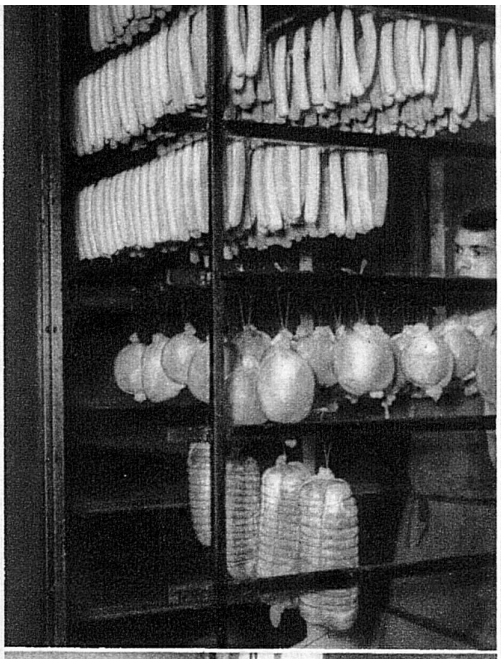
Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on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

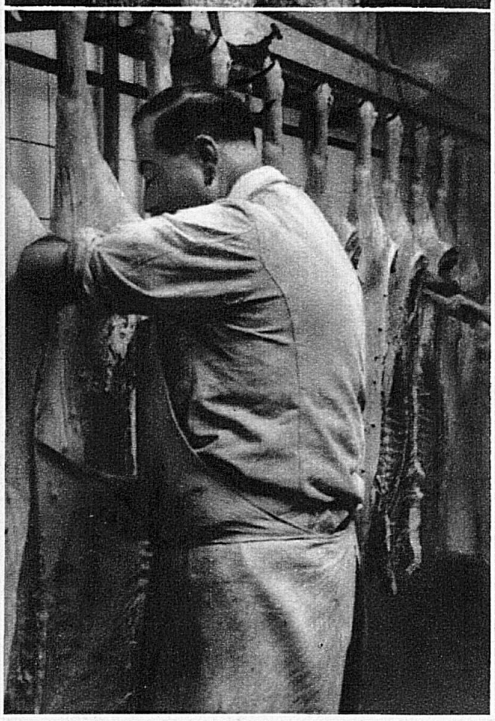
Download PDF: 02.08.2025

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

BÜNDNER





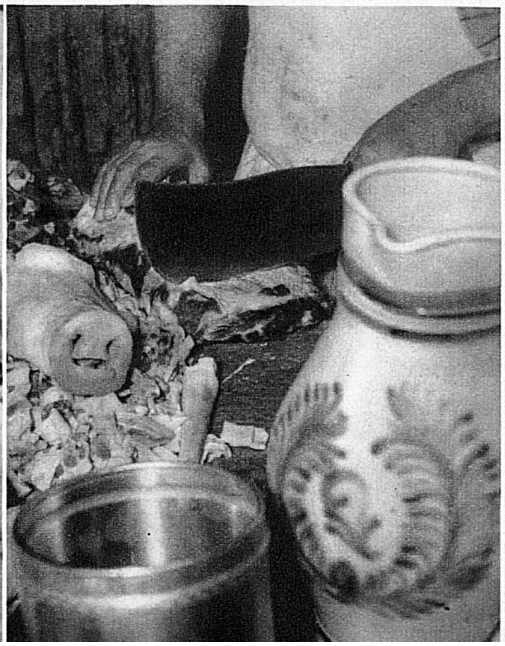


Inspektion!

Ein schwerer chirurgischer Eingriff

Bei den Assistenten

Gegensätze vereinigen sich zu einem harmonischen Ganzen



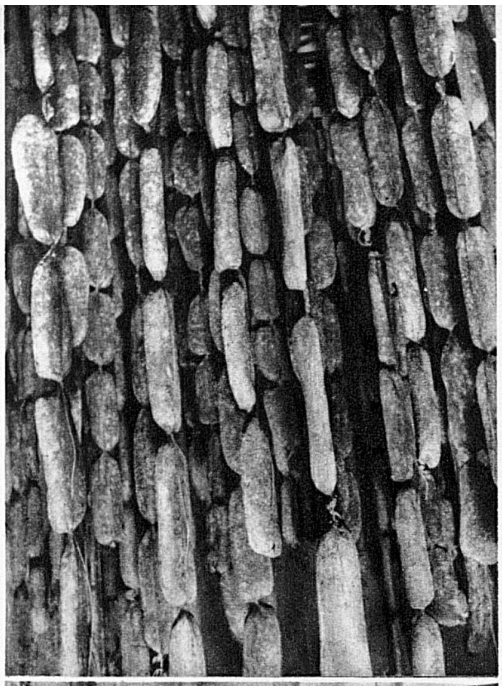
Neben der eigentlichen Wintersaison «kugelt» im Bündnerland noch eine andere einher, nämlich: die «Beinwurstsaison», die nun allerdings nicht im ausgeweiteten Rindsdarmmantel auf den hauchdünnen Rosenthaltellern der Erstklasshotels in Erscheinung tritt. Die winterlange Beinwurstzeit macht sich in den Heimstätten der «Eingeborenen» bemerkbar, und wenn sie ausser Hause geht, so begegnet man den braunen, dickhäutigen Wurstkugeln auf den blanken Schiefertischen der gastlichen Bündnerstübli, allwo sich das heimische Element, strichweise mit heraufgekommenen unterländischen Miteidgenossen vermengt, mit vollen Backen leiblichen Genüssen hingibt.

Im Alpenland Graubünden, wo sich der kühle Norden mit dem heitern Süden vermählt, treffen sich auch die althergebrachten kulinarischen Erfahrungen von dies- und jenseits der Wasserscheide, und das, was im Überfluss des fruchtgesegneten Tieflandes erstanden und in jahrhundertelangem Transitverkehr von Nord und Süd nach Graubünden kam, fand im kargen Gebirgskanton von der stillen Hausfrau die sorgfältigste Pflege und Auswertung. Fragen Sie eine Bündnerin von jenem Frauenschlag, der noch seine dunkeln Zöpfe trägt und noch keinen Rumba tanzen kann, über die Geheimnisse des

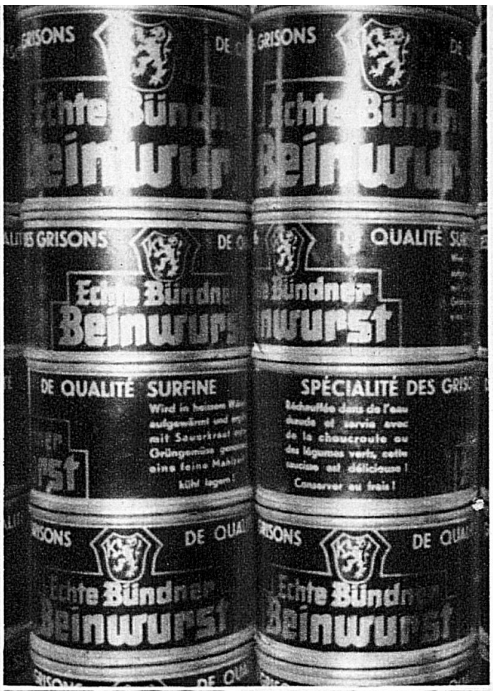
von der Grossmutter übernommenen Kochbuches, und man wird Ihnen eine erstaunliche Fülle von hervorragend mundenden Leckerbissen zur Kenntnis bringen. Natürlich haben findige Metzger die altbewährten Rezepte der Hausfrauen für handwerksmässige Verarbeitung der Bündner Spezialitäten sich zu eigen gemacht und haben die Erfahrungen der ländlichen Hausschlachtungen nach allen Regeln der Kunst ausgekundschaftet. Dem Beschauer des Standes der alten Churer Metzgerei Kunz an der Basler Mustermesse werden die mannigfachen Bündner Spezialitäten ad oculos vordemonstriert und er wird sogar gaumenkitzelnd zu versuchen bekommen: Bindenfleisch, Tavetscherschinken, Salsiz und so weiter, alles wahre Gedichte metzgergewerblichen Schaffens!

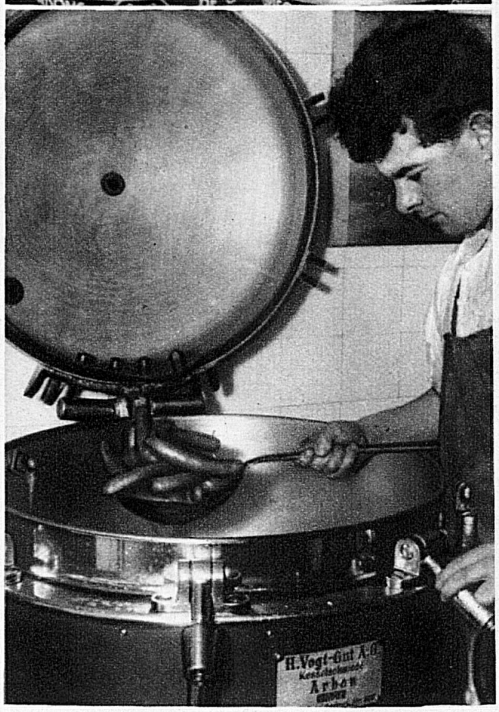
Doch zurück zur Beinwurst, der herstellerisch einfachsten Wurst, für die nur die ausgesuchtesten Teile der zu Lebzeiten stets zufrieden grunzenden Sau verwendet werden. Nach altem Rezept auch im Grossen hergestellt, kommt kein maschinenmässiger Vorgang überhaupt in Betracht und geschieht die Zerkleinerung der Stücke, ohne dass die Knochen entfernt werden, nur mit dem, allerdings unerbittlich scharfen, Hackmesser. Eine besondere Würzung wird beigegeben, dann wandern die Fleischteile in die

WÜRSTE



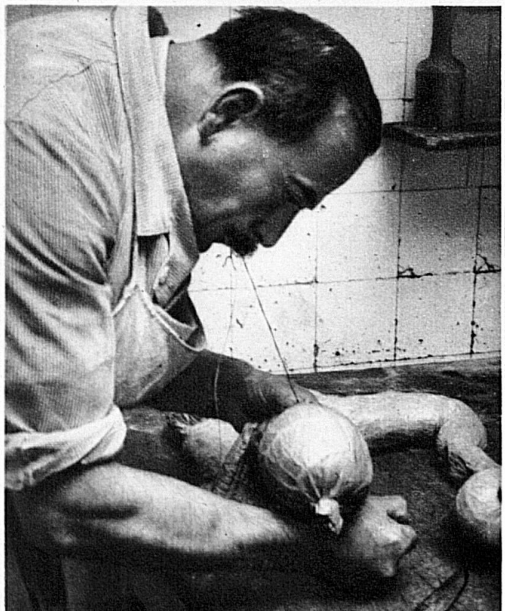
Beim Zahnarzt!



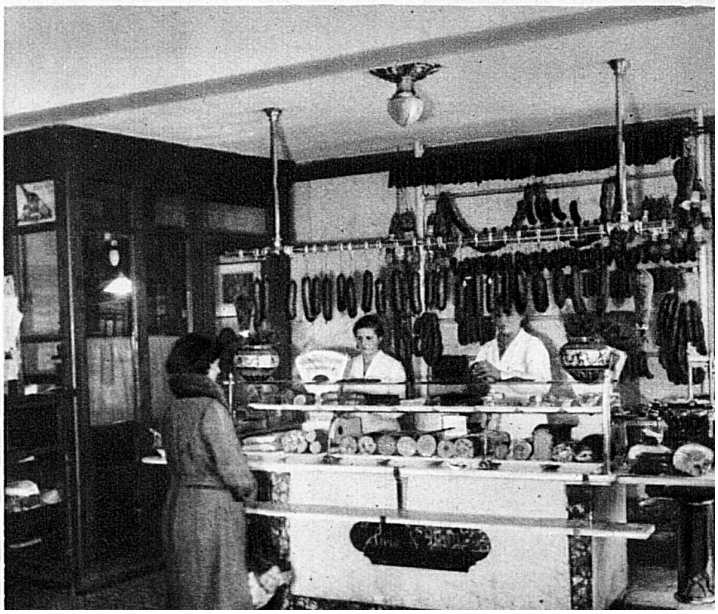


Schon das blosse Riechen scheint gesund und nahrhaft zu sein

... auf dass das Aroma, das köstliche, nicht entweiche!



Im Verkaufslokal der Firma Gebr. Kunz in Chur



Beize, werden hierauf in ausgeweitete Rindsdärme gesteckt, und endlich baumeln die fertigen Wurstkugeln im Kamin. Kein langes Leben ist ihnen beschieden; sie haben keine dauerwurstige Eigenschaften, und schon nach ein paar Tagen nimmt das wurstige Dasein ein unrühmliches Ende. Im Frühjahr, wenn der warm lärmende Föhn die Schneemassen bis in alle Schattenlöcher zusammengefressen und der letzte hartnäckigste Wintergast dem Bündnerland den Rücken gekehrt hat, ist auch die «Beinwurstsaison» vorbei. Es gibt aber verbissene Liebhaber, die sich mit dieser saisonmässigen Beschränkung nicht abfinden können und die ohne die Beinwurst einfach gar keine Freude mehr am Leben haben: um derart Leut' nicht zur hellen Verzweiflung zu bringen, stellen die menschenfreundlichen Brüder Kunz in Dosen konservierte Beinwürste her, auf dass die der Beinwurst hörigen Magen jederzeit nach Lust und Laune der köstlichen Füllung teilhaftig werden können.

Unter kundiger Hand formen sich die rundlichen Dinger, die Beinwürste, und mit viel Sorgfalt wird gebunden

Das Beinwurstessen wäre nicht vollständig, wenn man pro primo dazu kein schmackhaftes Sauerkraut und ein paar Salzerdäpfel und pro secundo einen Schoppen Veltliner als obligate, feste und liquide Zugaben genösse. Ja, der Wein, der Veltliner, «unser» Wein, obwohl er im einstmals zum mittelalterlich mächtigen Graubünden gehörenden, durch eine damalige napoleonische Verfügung Italien zugeschlagenen übersonnten Veltlin reift, muss neben dem Beinwursttopf stehen. Das feurigrot schimmernde Nass ist bei der Reichhaltigkeit des beinwürstlichen Inhaltes geradezu eine zwingende Notwendigkeit zur Sicherstellung eines guten Verdauungsprozesses, und es soll vorkommen, dass der Pegelstand des Veltlinerfasses im «Drei König»-Keller zu Chur zur frühen Stunde des Hahnenschreies eine bedenkliche Tiefe an jenem winterlichen Samstag aufzuweisen habe, an welchem der hiesige Männerchor mit seinem traditionellen Beinwurstabend in froher Sängerkameradschaft die Alltagssorgen über Bord wirft.

Florian Niederer

Ehret einheimisches Schaffen!